

# Altres activitats durant tot el mes

Us proposem diferents activitats per gaudir de la gastronomia durant tot el mes d'octubre. Recorregueu Sant Celoni, tasteu els nostres productes i assaboriu-los. No perdeu l'oportunitat de descobrir establiments que desconeu.

## Menú de la Tardor Gastronòmica

Quinze restaurants celonins participaran a la Tardor Gastronòmica oferint uns menús especials que contindran algun producte del nostre territori. Tasteu-los durant tot el mes. Si feu dos menús en establiments diferents, us obsequiem amb una ampolla de cava Reserva Brut Nature edició especial Sant Celoni Cuina.

## Corretapes

18 bars i restaurants ens oferiran exquisides tapes, en què els comensals es converteixen en jurat i podran valorar quines són les millors, convertint aquest corretapes en un veritable concurs gastronòmic. Tots els participants que hagin segellat correctament les seves butlletes, entraran en un sorteig d'un àpat que oferirà l'establiment guanyador. Preu 2euros (tapa + canya o got de refresc). Més informació al fullet del corretapes o al web municipal.

## El vermut de cap de setmana

Si vas a fer un àpat en algun dels restaurants que participen a la tardor gastronòmica per 3 euros més podràs gaudir d'un vermut especial de cap de setmana.

## Menú de tapes

Divendres, dissabte i diumenge podreu fer un menú de tapes al Restaurant Aroma. Aquest menú consisteix en compartir sis tapes per a dues persones (que canviaran cada cap de setmana) i una ampolla de Cervesa Estrella Damm INEDIT. Preu 25 euros IVA inclòs.

## ESTABLIMENTS PARTICIPANTS

### Mostra de tapes

**Can Botey**  
Plaça de la Vila, 22  
93 867 42 59

**Cafè-taverna L'Ofici**  
C/ Bellver, 14  
627 531 658

**El Montseny**  
C/ Abat Oliva, 10  
93 867 88 05

**Els Avets**  
C/ Major, 63  
93 867 04 07

**El racó del cep**  
Plaça del Bestiar, 20  
93 867 53 53

**Forn Ferrer Selecte**  
C/ Esteve Cardelús, 1  
93 867 59 50

**Il Capriccio Italiano**  
Avinguda de la Pau, 18  
93 848 68 27

**I'm sorry Loli**  
c/ Dr. Trueta, 1  
93 848 68 86

**La Taverna de la Clau**  
C/ Alguersuari, 16  
93 178 93 55

**Mar i terra**  
C/ Tarragona, 11  
93 867 54 46

**Nemo**  
C/ Anselm Clavé, 8  
61 962 26 51

**Syrah**  
C/ Major, 143  
93 867 13 72

**Villegas**  
C/ Major, 40  
93 867 10 02

**Ventidue**  
C/ Ramis, 22  
93 848 54 44

### Menú gastronòmic

**Aroma**  
C/ Sant Joan, 33  
93 867 46 38

**Braseria La Llar**  
C/ Jacint Verdaguer, 5  
93 867 53 77

**Cafè-taverna L'Ofici**  
C/ Bellver, 14  
627 531 658

**Can Maitanquis**  
Pl. del Bestiar, 1  
93 867 03 52

**El Cruce**  
Ctra. C-35 Km. 50  
93 867 32 59

**El racó del cep**  
Plaça del Bestiar, 20  
93 867 53 53

**El Rebost**  
C/ Sant Joan, 15  
93 867 36 40

**Els Avets**  
C/ Major, 63  
93 867 0407

**Il Capriccio Italiano**  
Avinguda de la Pau, 18  
93 848 68 27

**La Fonda**  
C/ Sant Joan, 29  
93 867 4640

**La Parra**  
C/ Major, 137  
93 867 0220

**La Taverna de la Clau**  
C/ Alguersuari, 16  
93 178 93 55

**Mar i terra**  
Carrer Tarragona, 11  
93 867 5446

**Pizzeria trattoria Bona teca**  
Ctra. Vella, 99  
93 178 90 78

**Syrah**  
C/ Major, 143  
93 867 13 72

### Corretapes

**Bar Cafeteria Clasico**  
C/ Lluís Companys, 5  
93 848 50 03

**Bar Cafeteria 400**  
C/ Torres i Bages, 1  
638 035 299

**Bar restaurant Villegas**  
C/ Major, 40  
93 867 10 02

**Cafè-taverna L'Ofici**  
C/ Bellver, 14  
627 531 658

**Can Botey**  
Plaça de la Vila, 22  
93 867 42 59

**Cerveseria Ceres**  
C/ Santa Fe, 62  
658 951 525

**El Cafetó**  
C/ Major, 69  
93 867 35 77

**El racó del cep**  
Plaça del Bestiar, 20  
93 867 53 53

**Forn Ferrer Selecte**  
C/ Esteve Cardelús, 1  
93 867 59 50

**I'm sorry Loli**  
c/ Dr. Trueta, 1  
93 848 68 86

**Il Capriccio Italiano**  
Avinguda de la Pau, 18  
93 848 68 27

**La Bodegueta**  
Ctra. Vella, 103  
93 867 50 59

**La Gaviota**  
C/ Sant Joan, 39  
93 867 06 41

**La Taverna de la Clau**  
C/ Alguersuari, 16  
93 178 93 55

**La Volta**  
C/ Major, 158  
93 867 49 91

**Nemo**  
C/ Anselm Clavé, 8  
619 622 651

**Pizzeria trattoria Bona teca**  
Ctra. Vella, 99  
93 178 90 78

**Sidebar**  
Dr. Fleming, 12  
93 867 30 31

### Altres col·laboradors

**Actitud's Produccions gastronòmiques**  
676 795 933

**Angolo**  
Ctra. Vella, 143  
93 867 11 14

**Aula Cooktime**  
C/ Dr. Trueta, 6  
633 287 720

**Bodegues Costa**  
C/ Sant Antoni, 17  
93 867 04 67

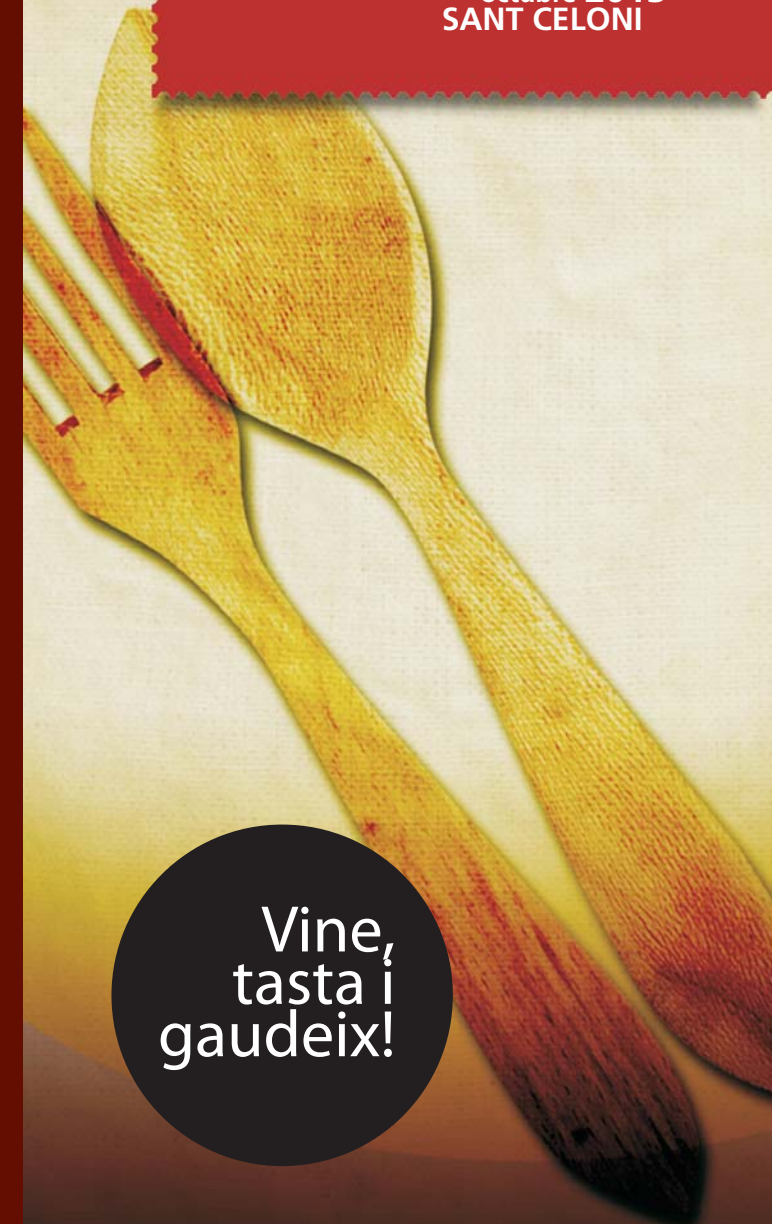
**Cuina VO**  
www.cuinavo.cat

**Consell Comarcal del Vallès Oriental**  
C/ Miquel Ricomà, 46  
Granollers  
93 860 07 00

**Delícies Gourmet**  
C/ Major, 72  
93 848 42 93

**Pastisseria Leonart**  
C/ Major, 136  
93 867 02 40

3a Tardor  
**Gastronòmica**  
octubre 2013  
SANT CELONI



Vine,  
tasta i  
gaudeix!



Ajuntament de Sant Celoni



## Dijous 3 d'octubre

### Curs d'iniciació al tast de vins

🕒 De 19 a 21 h (4 sessions)

📍 Restaurant Syrah (C/ Major, 143)

A càrrec de: Oriol Pardos, sommelier. Preu: 72 euros

Al llarg del curs s'explicaran els conceptes bàsics per poder fer un tast de vins amb una degustació de 4 vins en cada sessió: vins blancs, negres, caves i vins dolços

Inscripcions a Sax Sala o al web www.santceloni.cat/clip

## Divendres 4 d'octubre

### Fira de productes alimentaris artesanals del nostre territori

🕒 De 10 a 20.30 h 📍 plaça de la Vila

Venda d'embotit, làctics i formatges, herbes i conserves, pa, coques i xurros i altres productes naturals i de qualitat

### Tast de vins ecològics i sostenibles

🕒 20 h 📍 Delícies Gourmet (C/ Major, 72)

Preu: 5 euros (venda de tiquets al mateix establiment)

Descobreix de la mà del Marcelo Desvalls, propietari de Finca Viladellops el producte de la seva filosofia de treball a la vinya Vins del Massís del Garraf, D.O Penedès, premiats com a vins ecològics de qualitat excel·lent.

## Dissabte 5 d'octubre

### Fira de productes alimentaris artesanals del nostre territori

🕒 De 10 a 20.30 h 📍 plaça de la Vila

Venda d'embotit, làctics i formatges, herbes i conserves, pa, coques i xurros i altres productes naturals i de qualitat.

### Tast de varietats antigues de tomàquet

🕒 12 h 📍 can Ramis

A càrrec de: Pep Salsetes amb el suport del Consell Comarcal del Vallès Oriental. Preu: gratuït

Aforament limitat a 80 persones. Activitat subjecta a la disponibilitat de producte. Podeu informar-vos prèviament al telèfon 93 867 41 75.

## Dijous 10 d'octubre

### Curs d'iniciació al tast de vins

🕒 De 19 a 21 h (4 sessions)

📍 Lloc: Restaurant Syrah (C/ Major, 143)

A càrrec de: Oriol Pardos, sommelier. Preu: 72 euros

Inscripcions a Sax Sala o al web www.santceloni.cat/clip

## Divendres 11 d'octubre

### Hora del conte. El Follet pastisser

🕒 18 h 📍 Biblioteca L'Escorxador

A càrrec d'Eva González. A partir de 4 anys.

Preu: Gratuït. Cal inscripció prèvia, a partir del 27 de setembre a la Biblioteca l'Escorxador.

És un conte dolç d'un follet que fa els pastissos més bons del món, de la nena Mandarinina i la seva àvia. Després del conte, es fa un taller de cuina sense foc. De les mans de cada infant, en sortirà un follet o folleta ben diferent.

### Tast de formatges catalans de pastor

🕒 19 h 📍 sala Bernat Martorell. Can Ramis

A càrrec de: Caseus afinadors

Preu: 10 euros (venda de tiquets a la Pastisseria Lleonart)

Descobreix els secrets dels formatges elaborats, a Catalunya, per formatgers amb ramat propi.

Organitza: Actitud's

## Dissabte 12 d'octubre

### Mostra de tapes i platets de tardor

🕒 De 19 a 23 h 📍 Lloc: Plaça de la Vila

Tiquet: 6 euros (4 tiquets de menjar, 2 de begudes i 1 copa o got)

Bars i restaurants de Sant Celoni ens oferiran les seves millors creacions culinàries. Vine i tasta-les!

Venda: Plaça de la Vila el mateix dia

## Dijous 17 d'octubre

### Curs d'iniciació al tast de vins

🕒 Dijous de 19 a 21 h (4 sessions) 📍 Restaurant Syrah

A càrrec de: Oriol Pardos, sommelier

Preu: 72 euros. Inscripcions a Sax Sala o al web www.santceloni.cat/clip

### Maridatge de CrònutsBCN by Lleonart amb caves Llopart

🕒 19 h Lloc: 📍 Pastisseria Lleonart (C/ Major, 136)

A càrrec de: Roger Poch, sommelier de Llopart.

Preu: 10 euros (venda de tiquets a la Pastisseria Lleonart)

Aforament limitat a 17 persones

Experimenta la millor manera de maridar les diferents varietats de crònuts (dolços i salats) amb els magnífics caves Llopart.

Organitza: Actitud's

## Divendres 18 d'octubre

### Sopar - concert amb menú degustació de bolets

El preu per persona és de 25 euros.

Reserves: Els Avets 93 867 04 07 / 93 867 40 42

Adreça electrònica: estevetayeda4@gmail.com

## Dissabte 19 d'octubre

### Caça i cuina bolets

🕒 De 8 a 16 h 📍 Aula Gastronòmica Cooktime (Dr.Trueta, 6)

Preu: 48 euros / persona

Vine amb nosaltres a buscar bolets per les rodalies de Sant Celoni i a aprendre a cuinar-los de la mà de l'Abel Alonso (cuiner del restaurant Ca l'Eli). A les 8h del matí començarà l'excursió guiada i, seguidament, s'anirà a l'aula gastronòmica Cooktime a cuinar diferents receptes amb els bolets trobats. Per acabar degustarem els plats creats.

Material necessari: cistell, un petit ganivet, calçat i roba adequada per anar al bosc i esmorzar i aigua.

Aforament limitat 15 persones.

Informació i inscripcions a: Aula Cooktime

### Curs d'iniciació a la cervesa

🕒 18 h 📍 Sala Bernat Martorell. Can Ramis

Preu: gratuït

Bodegues Costa ens convida a conèixer i tastar els estils de cervesa més importants del món.

## Dimecres 23 d'octubre

### Xerrada - tast “El cultiu biodinàmic”

🕒 De 18.30 a 20.30 h 📍 Restaurant El Cruce (Ctra. C-35 Km. 50)

A càrrec de: Joan Salicrú i Elsa Martínez

Aforament limitat a 15 persones

Preu: 18 euros. Reserves: 93 867 32 59

## Dijous 24 d'octubre

### Curs d'iniciació al tast de vins

🕒 Dijous de 19 a 21 h (4 sessions) 📍 Restaurant Syrah

A càrrec de: Oriol Pardos, sommelier

Preu: 72 euros. Inscripcions a Sax Sala o al web www.santceloni.cat/clip

## Divendres 25 d'octubre

### Sopar - maridatge

Preu: 25 euros per persona.

Reserves: Els Avets 93 867 04 07 / 93 867 40 42

Sopar maridatge amb caves Parxet d'Alella al restaurant Els Avets.

Adreça electrònica: estevetayeda4@gmail.com

## Dissabte 26 d'octubre

### Tast de mongetes del Vallès i demostració de cuina

🕒 18 h 📍 Restaurant El Cruce

A càrrec de Cuina VO i Elsa Martínez, amb el suport del Consell Comarcal del Vallès Oriental. Preu: gratuït

Aforament limitat a 25 persones.

## Dimecres 30 d'octubre

### Presentació del col·lectiu “Sant Celoni Cuina”

🕒 19 h 📍 Sala Bernat Martorell. Can Ramis

Vine a l'acte de presentació d'aquest col·lectiu i coneix els seus projectes. Podràs degustar una copa de cava Reserva Brut Nature edició especial Sant Celoni Cuina acompanyada d'una mostra de les seves creacions..