

VADEFOODIES

el **vadefoodies** creix en la seva **segona edició**

En el marc del VadeFoodies es presenta aquest any el VadeVins, el primer mercat de vins de taller catalans

El festival arrencarà divendres amb una xerrada sobre el pa, a càrrec del prestigiós forner català Xevi Ramon

Després de l'exitosa 1a edició, que va atreure 4.000 visitants, el Festival de Tendències Gastronòmiques Vadefoodies afronta la 2a edició amb el repte de créixer. Enguany es durà a terme durant una jornada i mitja en què els igualadins i visitants d'arreu de Catalunya podran degustar al Museu de la Pell d'Igualada noves tendències gastronòmiques i escoltar les explicacions dels professionals més punters del sector.

Com a novetat principal, aquest any es presenta el **VadeVins, el primer mercat de vins de taller**, que consistirà en un tast dels vins més especials de les onze DO catalanes. Així, les bodegues oferiran als visitants de VadeFoodies, al llarg del dissabte, una degustació de les seves joies més exclusives; els beneficis aniran destinats a la Fundació Esclerosi Múltiple (FEM).

Seguint el mateix esquema de l'any passat, les activitats es dividiran en dues parts: l'interior del Museu es destinarà a xerrades i conferències, i a l'exterior, de caràcter més lúdic, s'instal·laran les parades dels restauradors, on es podran tastar les darreres tendències gastronòmiques.

Des de l'Associació gastronòmica i cultural Vadefoodies, sempre s'ha apostat per unir forces amb altres entitats de la ciutat. Així, seguint l'esquema de l'any passat, tornarem a comptar amb les actuacions musicals del programa de l'Estival de Jazz, tan divendres com dissabte. En paral·lel, a l'Adoberia Bella, la Jove Cambra Internacional d'Igualada organitza el mateix dissabte una matinal dedicada a l'emprenedoria gastronòmica.

[f /vadefoodiesigualada](https://www.facebook.com/vadefoodiesigualada) [t /vadefoodies_igd](https://www.tumblr.com/vadefoodies_igd) [i /festival_vadefoodies](https://www.instagram.com/festival_vadefoodies)

www.festivalvadefoodies.cat

Igual que l'any passat, el passeig arbrat del recinte del Museu de la Pell d'Igualada s'omplirà de restauradors i pastissers de la nostra comarca - i fins i tot de més lluny! - que us oferiran les seves degustacions més especials pensades pel Festival Vadefoodies.

Dins el mateix recinte, al costat de l'Adoberia Bella, hi haurà les parades de vins i la zona chill out amb productes seleccionats.

Trobareu els còctels a la zona de la sí nia. Enguany hi ha previstos tres **showcooking**s a l'aire lliure, així com les actuacions musicals incloses dins el **IV Estival de Jazz**.

Esperem que gaudiu de totes les activitats d'aquest festival únic, proper i diferent!



el forn d'Òdena
forn i pastisseria
.....
Productes exclusius
fets amb matèries
de qualitat
i receptes artesanes
"Amb estil Propi"
a 5 minuts d'Igualada
.....
Av. Manresa, 115 (C-37) Òdena
Tel. 93 803 46 92
www.fornodena.cat

La BOTIGUETA
.....
POLLASTRE CONILL PORC VEDELLA
FORMATGES EMBOTITS LLEGUMS
CANELONS VERDURA CROQUETES
SERVEI A DOMICILI
PL. AJUNTAMENT 15
T. 93 803 18 10
LABOTIGUETA2013@YAHOO.ES
[f](https://www.facebook.com)

DE BONA pasta
.....
VARIETAT
EN CANELONS,
PASTA FARCIDA,
SALSES I PIZZES
100%
artesanal
Carrer del Retir, 34
(entre St. Magí i Sta. Caterina)
T. 629 311 693 · IGUALADA



LLEGUMS CUITS INDERACH, SL

+ natural
+ fresc
+ dieta sana i equilibrada
(2/3 cops per setmana)

sense al·lèrgens

C/ Dinamarca, 1 • IGUALADA • T. 93 805 04 60 • www.inderach.com

2016 ANY
INTERNACIONAL
DELS LLEGUMS



VADEFOODIES

JULIOL 2016

01 19.00H
02.00H

18:30h **INAUGURACIÓ**
Lloc: Auditori del Museu.

19h **LA CULTURA PA** Xerrada + degustació
A càrrec de: XEVI RAMON, mestre artesà alimentari creador de TRITICUM
Lloc: auditori del Museu.

20:30h **LA CUINA DEL PERÚ: 500 ANYS DE FUSIÓ**
Xerrada + Showcooking
A càrrec de: PABLO ORTEGA - Chef del restaurant TANTA Barcelona.
Lloc: exterior del Museu.

21h **VERMUT DE NIT**
Showcooking amb *Conservas Ramón Peña*
A càrrec de: MIGUEL VEGA, assessor gastronòmic de *Conservas Ramón Peña*.
Lloc: exterior del Museu.

22:30h **CONCERT SWINGBIRDS TRIO + DJ FIXI**
Lloc: exterior del Museu.
Organitza: Estival de Jazz

24 a 2h **DJ BROWN**
Lloc: exterior del Museu.



IGUALADA MUSEU DE LA PELL

02 10.00H
02.00H

10 a 14h **BIZ EXPERIENCES**
Cicle de xerrades a càrrec de diversos emprenedors del món de la gastronomia
Lloc: Adoberia Bella.
Organitza: Jove Cambra Internacional d'Igualada

10:30h **VEG FRIENDLY** negoci, tendència de futur o moda efímera
Taula rodona
A càrrec de: SALVADOR SALA fundador de Vegetalia, HELENA ESCODA de Ecocentre, DEMIS TORRES de Teresa Carles i TONI CASTILLO de Tres Unces.
Presentat per: Joan Boix, del restaurant Cor Verd
Lloc: auditori del Museu.

11:30 a 21h **VADEVINS 1r mercat de vins de taller**
Tasts i venda de vins de taller de cellers de les 11 DO catalanes, en benefici de la Fundació Esclerosi Múltiple (FEM).
Presentat per: Agustí Torelló Roca, amb presència de diferents cellers catalans i les botigues de vins d'Igualada i la comarca.
Lloc: Sala de les encavallades.

12h **EL DISSENY DEL VI** Taula rodona
A càrrec de: CLARET SERRAHIMA de Clase Bcn, GABRIEL MORALES de Dorian, estudis de disseny, i NÚRIA MARTÍ de Pretty Wines, blog.
Guiat per: Ramon Enrich, artista igualadí.
Lloc: Sala encavallades, acte paral·lel al VADEVINS.

12h **PROJECTE SEN** Xerrada + Showcooking
A càrrec de: NÚRIA ROURA, coach nutricional, amb el seu equip de l'escola de Nutrició SEN.
Lloc: auditori del Museu.

13h **VERMUT CONCERT** Espectacle musico-artístic
A càrrec de: DIEGO PAQUÉ, musicoautor.
Acompanyat dels músics Llorenç Peris, Josep Martí i David Pozón.
Lloc: Exterior del Museu.

13:30h **ÉS L'HORA DEL VERMUT**
Showcooking amb *Conservas Ramón Peña*
A càrrec de: MIGUEL VEGA, assessor gastronòmic de *Conservas Ramón Peña*
Lloc: exterior del Museu.

18h **CUINA I CIÈNCIA**
Xerrada participativa + demostració: experimenta a la cuina!
A càrrec de: PERE CASTELLS - Coordinador a Campus d'Alimentació UB-UPC-CETT-Fundació Alí cia.
Lloc: auditori del Museu.

20h **BEAN TO BAR, la transformació de la xocolata.**
Xerrada + degustació
A càrrec de: OLIVIER FERNÁNDEZ - Director de Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona.
Lloc: auditori del Museu.

21 a 23h **JEPI DJ**
Lloc: exterior del Museu.

23h **CONCERTS DIXIELAND PREACHERS + THE RIGODONIANS**
Lloc: exterior del Museu.
Organitza: Estival de Jazz

#FESTIVALVADEFOODIES

Inscripcions a les xerrades a través del web del festival www.vadefoodies.cat

Entrada al festival:
divendres 2 €, dissabte 2€, abonament divendres+dissabte 3€, menors de 15 anys gratuït.



PROGRAMA

Asador Mesón El Abuelo desde 1981

RESERVA tu "Asado" amb 3 hores d'antelació

OBERT TOTS ELS DIAS DE LA SETMANA

Av. Dr. Pasteur, 45 · Igualada · T. 93 804 33 51 · M. 659 048 262 · www.asadormesonelabuelo.es

A GRAMS

Productes a granel ecològics, naturals i de proximitat

C/ García Fossas, 3, Igualada 93 513 68 46
info@agramsigualada.com
agramsigualada

VADEFOODIES

01 · 02 JULIOL 2016 · IGUALADA MUSEU DE LA PELL

Com a novetat principal del 2n Festival VadeFoodies, aquest any es presenta el **VadeVins**, el primer mercat de vins de taller, que consistirà en un tast dels vins més especials de les onze DO catalanes. Així, les bodegues oferiran als visitants de **VadeFoodies**, al llarg de dissabte, una degustació de les seves joies més exclusives. Botiguers i particulars podran comprar ampelles dels vins tastats, que rebran als punts de recollida amb una etiqueta personalitzada. Els beneficis del 1r Vadevins aniran destinats a la Fundació Esclerosi Múltiple, en el marc de la campanya solidària Mulla't.

vadevins

EL 1R MERCAT DE VINS DE TALLER

El **Vadevins** estarà ubicat a la preciosa Sala de les Encavallades del Museu de la Pell d'Igualada. **S'iniciarà a les 11:30 del matí** amb una petita rebuda a càrrec d'Agustí Torelló Roca acompanyat pels representants de cada un dels cellers i de les botigues de vins d'Igualada i comarca. Seguidament, a les 12:00h es durà a terme la taula rodona sobre el disseny del vi, moderada per l'artista igualadí **Ramon Enrich**, on hi participaran els dissenyadors Claret Serrahima de Clase Bcn i Gabriel Morales de Dorian, així com la periodista **Núria Martí** del blog Pretty Wines. Un cop acabada la taula rodona s'iniciaran els tastos dels vins de taller o vins experimentals. Es faran tastos cada hora amb una pausa al migdia, per poder assistir-hi cal inscriure's a través del web del festival.

- El **Vadevins** és una oportunitat única
- per conèixer de primera mà l'enologia del nostre territori, intercanviar opinions amb els productors i tastar productes únics.



Audi Selection
:plus

Nou,
per segona vegada.

Finança del teu Audi Selection Plus de de 145€ al mes

- ▶ 110 punts d'inspecció certificada ▶ Garantia de fins a 24 mesos i quilometratge certificat ▶ Assistència 24 hores amb cobertura europea ▶ Vehicle substitutiu ▶ Finançament i Opció Futuro a la seva mida ▶ Opció de canvi o devolució
- ▶ Prova sense compromís ▶ Lliurament del seu vehicle a canvi



Audi A1
1.0 TFSI
Adrenalin 95CV
PVP: 20.989€
Oferta 15.200€



Audi A1
1.6 TDI
Ambition 105CV
PVP: 24.249€
Oferta 17.140€



Audi A3
Sedan 1.6 TDI
clean diesel
Attracted 110CV
PVP: 27.594€
Oferta 21.600€



Audi A3
Sportback 1.6 TDI
clean diesel
Attracted 110CV
PVP: 27.796€
Oferta: 19.200€



Audi A4
2.0 TDI Sport
Edition 150CV
PVP: 45.598€
Oferta: 31.800€



Audi A4
Avant 2.0 TDI
sport edition
150CV
PVP: 48.798€
Oferta: 38.730€

Servisimó

Alemanya, 17 · 08700 Igualada
Tel. 93 805 21 17

Av. Barcelona, 19 · 25300 Tàrraga
Tel. 973 31 34 06

Pol. Golpark Av. Europa, XI · 25241 Golmés
Tel. 973 60 29 63

www.servisimo.es