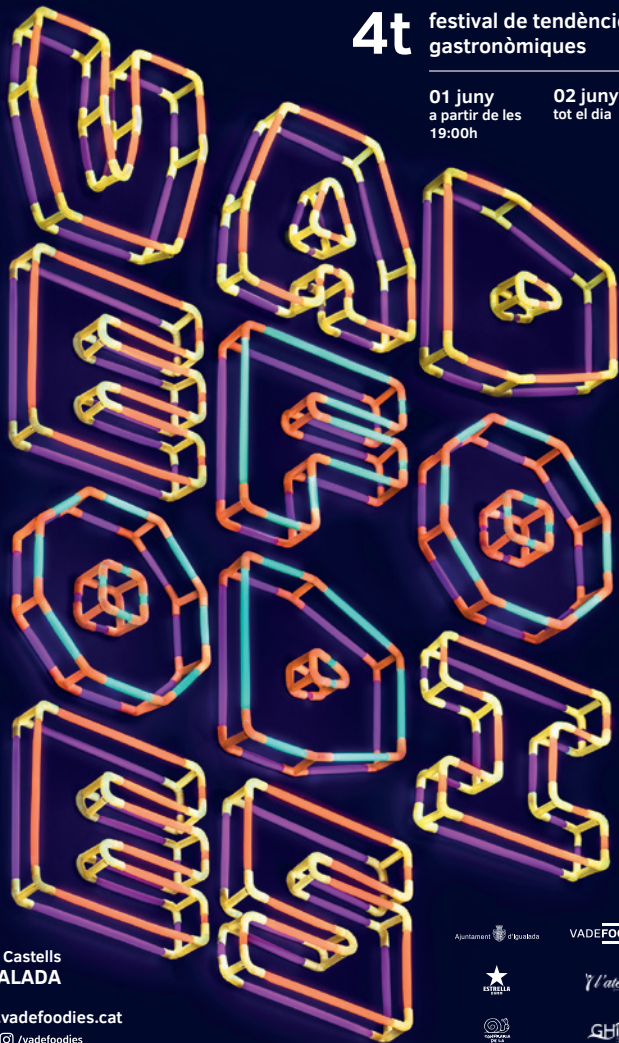


4t festival de tendències gastronòmiques

01 juny
a partir de les
19:00h

02 juny
tot el dia



Plaça Castells
IGUALADA

www.vadefoodies.cat

[📍](#) [f](#) [@](#) /vadefoodies

Ajuntament  d'Igualada

VADEFODIES



V'atelier



GHITA

Una casa, una història.

Espais per a compartir.



25 ANYS
KIBUC

intermoble@kibuc.com

Dr. Pujades, 55-57 - Igualada
Tel. 938 044 991

www.kibuc.com

KIBUC Intermoble

segueix-nos a   

Vadefoodies aposta per la vinyala, la cuina japonesa i la formació

El festival de tendències gastronòmiques, Vadefoodies, arriba aquest any carregat de novetats. En la seva quarta edició, la proposta gastronòmica igualadina posa l'accent en un producte cada dia més reconegut a l'Anoia, la vinyala. Es tracta d'una varietat de cargol típica de la zona, també anomenada el cargol de les vinyes. Vadefoodies ha organitzat, amb col·laboració amb la Confraria de la Vinyala, la Setmana de la Vinyala. Una iniciativa que ha comptat amb la col·laboració de vint-i-quatre restaurant de l'Anoia. El festival gastronòmic d'aquest any també parlarà l'atenció a altres cuines del món.

Després de la peruana i la mexicana, la cuina convidada aquest any serà la japonesa. I, finalment, el Vadefoodies dedicarà el seu primer dia a parlar de la formació gastronòmica, per això comptarem amb directors i alumnes avantatjats de les principals escoles gastronòmiques de Catalunya. Enguany l'esdeveniment canvia d'emplaçament dins la ciutat i tindrà lloc en un espai cèntric com és la renovada plaça Castells. Un canvi d'ubicació que respon a les necessitats de creixement del festival –que fins ara s'havia celebrat al Museu de la Pell d'Igualada i Comarcal de l'Anoia– i que, alhora, ajuda a apropar-lo a diferents indrets de la ciutat d'Igualada.

El programa per a aquests dos dies de festival gastronòmic compta amb més d'una dotzena d'activitats, que van des de formacions, ponències, exhibicions, degustacions i concerts, fins a concursos, tallers, receptes o showcooking, amb convidats de luxe per a cada ocasió. No hi faltarà, tampoc, l'eat street, un espai per menjar i beure.



JOAN CLEMENTE
asseguances

Passeig Verdaguer 100 local 2
08700 Igualada (Bcn)

T.938066038 - 661726373

asseguances@jclemente.es

mediador n°C046877090091W



COR verd

WWW.CORVERD.CAT

CUINA NATURAL
I 100% VEGETARIANA

Segueix-nos 

AV. PAÏSOS CATALANS, 99 · IGUALADA
FEU LES RESERVES AL 686 072 071



PASTISSERIA - BOMBONERIA

TARGARONA


C/ Roser, 17 Igualada 93 803 07 05

tres unces

A granel



Tel. 938 03 03 60
c/ Sant Magí, 67 IGUALADA
tresunces3@gmail.com
www.tresunces.com

 tres unces

Introducció a la cata de Sake

El sake és una beguda alcohòlica japonesa que s'obté a partir de la fermentació de l'arròs.

Per a la seva elaboració s'utilitza el shinpaku o nucli de l'arròs.

Els grans d'arròs es poleixen fins a arribar al nucli i depenent del grau que poleixen obtindrem diferents tipus de sake:

- > *Futsûshu, regular*
- > *Honjôzô, alcohol afegit*
- > *Junmai, arròs pur*
- > *Tokubetsu Honjozo, alcohol afegit i algun mètode o arròs especial*
- > *Tokubetsu Junmai, arròs pur i algun mètode o arròs especial*
- > *Ginjô, Premium*
- > *Junmai Ginjô, arròs pur Premium*
- > *Daiginjô, súper Premium*
- > *Junmai Daiginjô, arròs pur i súper Premium*

En la cata de sakes, gràcies al Roger Ortuño (sake sommelier) de ComerJapones.com, descobrireu les principals classificacions del sake, els diferents tipus del mercat i alguns trucs per a poder desxifrar les etiquetes en japonès.

També coneixereu els principals aromes i sabors, amb quins plats mariden millor, amb quines copes o recipients s'ha de servir cada tipus de sake i a quina temperatura, ja que el sake és la única beguda alcohòlica que es pot gaudir a un major rang de temperatures: de 5°C a 60°C.



CAL PANTOMÈNIA

ESPAI GASTRONÒMIC · PLATS PER EMPORTAR



 Cal Pantomènia

C/ Pare Tous Soler, 6
08700 Igualada, Barcelona
93 803 15 82


CARNISSERIES **Gual**
CARNISSERS DES DE L'ANY 1880

Pl. Sant Joan
08700 Igualada, Barcelona
93 803 13 85 / 686 880 774

1/2 hora d'aparcament gratuït
al parking de la Plaça de la Creu



VADEFOODIES



FORN
ALEMANY

www.fornalemany.cat

nou urbisol

restaurant

cuina de mercat
càtering



Ctra. Nacional II, Km 562
Castellolí.
Tel. 93 808 40 03

info@nouurbisol.com
www.nouurbisol.com

DIPROCEL

Soluciones para la higiene profesional

C/ Tarragona, 25 · 08700 IGUALADA

 93 173 83 64  648 82 69 00

www.diprocel.com

Formació i Gastronomia

Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida

Joel Castanyé

*Xef i propietari del Restaurant
la Boscana amb una estrella
Michelin*

Escola CETT de Barcelona

Constança Lladó

*Primera promoció d'estudis
universitaris de gastronomia*

Escola Joviat Manresa

David Garcia

*Guanyador de la Segona
Edició de Top Chef*

Escola Gremi de Pastisseria Barcelona

Lluís Costa

*Pastisser i guanyador del
concurs del millor croissant
artesà de l'Estat Espanyol*







FRUITES I VERDURES



Petit Hort
IGUALADA

C/ PARE TOUS SOLER, 26
IGUALADA · petithortigualada@gmail.com
Whatsapp: 620 90 40 40

Pâtisserie & Fruits Secs




www.patisseriaanna.com
Mercat la Masuca, p 80-101
IGUALADA - 93 804 10 16
 /Patisseria Anna

SM44



**CAMINA CAP AL
TEU PROPI ESTIL**

C/Sant Magí 44, Igualada

posal
disc
music stuff



Gràcies a nosaltres...
20 ANYS!

C/ Plaça del Rei, 1 · IGD
Tel.: 93 805 15 31
Catàleg i botiga on-line:
www.posaldisc.com

Escumosos ancestrals, camí cap a la puresa i la mínima intervenció

Què entenem per a escumosos?

A la cata de divendres 1 de juny a les 20h, Agustí Torelló AT Roca, juntament amb dos cellers més, ens proposa una introducció al món dels escumosos ancestrals.

Començaran per la història dels escumosos i la seva elaboració, explicant-nos què són els escumosos i perquè parlem d'escumosos Ancestrals. Seguidament veurem com el món del vi de la mínima intervenció ha anat de la mà amb aquest estil de vins, juntament amb un debat on es parlarà sobre quin és el futur dels escumosos.

Per últim, acabarem la ponència amb una cata d'escumosos ancestrals, on cada celler ens explicarà el seu producte i el podrem degustar, posant en pràctica els nous coneixements adquirits.

Divendres 01

18:00h _____

FORMACIÓ I GASTRONOMIA, 4 Escoles, 4 Exalumnes i 4 Tècniques

Col·loqui moderat per Joan Maria Morros, periodista de Rac1

Prèvia inscripció a la pàgina web www.vadefoodies.cat

— Claustre de l'Escola Pia

- Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida, Joel Castanyé (Xef i propietari del Restaurant la Boscana amb una estrella Michelin)
- Escola CETT de Barcelona, Constança Lladó (primera promoció d'estudis universitaris de gastronomia)
- Escola Joviat Manresa, David Garcia (guanyador de la Segona Edició de Top Chef)
- Escola Gremi de Pastisseria Barcelona, Lluís Costa (patisser i guanyador del concurs del millor croissant artesà de l'Estat Espanyol)

18:45h _____

TÈCNIQUES DE LA GASTRONOMIA DEL FUTUR

Demostració i tast

— Claustre de l'Escola Pia

- Impressora 3D, Joel Castanyé (Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida)
- Gelificants, Damià Mulà (CETT)
- Nitrògen Líquid, Jordi Solà (Joviat Manresa)
- "Conchadora" de xocolata, Olivier Fernàndez (Escola Gremi de Pastisseria Barcelona)

20:00h _____

INICI EAT STREET

— Pati de l'Escola Pia

20:00h

ESCUMOSOS ANCESTRALS, Camí cap a la puresa i la mínima intervenció

Cata d'escumosos amb Agustí Torelló de AT Roca, Ruben Parera de Finca Parera i Martí Torrallardona de Can Sumoi.

Prèvia inscripció a la pàgina web www.vadefoodies.cat

Places limitades

Preu: 5€

— Sala Polivalent de l'Escola Pia

20:30h

DJ FIXI

— Pati de l'Escola Pia

20:30h

TALLER DE COCTELERIA

Taller amb Damià Mulà

Prèvia inscripció a la pàgina web www.vadefoodies.cat

Places limitades

Preu: 5€

— Claustre de l'Escola Pia

22:30h

CONCERT PRIBITZ

— Pati de l'Escola Pia

24:00h

THE FOREST SHOTGUN MOTORCYCLE

— Pati de l'Escola Pia



Et regalem una ampolla de cava per la compra
d'un pernil o espatlla ibèrica Vàlid fins el 30 de juny del 2018.

agro  **igualada**
cooperativa

AGRICULTURA · MOLÍ D'OLI · PINSOS · JARDINERIA
RECS · ASSESSORAMENT AGRARI
OFICINA TÈCNICA · AGROBOTIGA D'ALIMENTACIÓ

Agro Igualada, SCCL · c. Portal, 4 · 08700 IGUALADA (Bcn)
Tel. 93 803 09 17 · Fax. 93 806 62 96
info@agroigualada.com · www.agroigualada.com



nits de
gastro-revetlla
al Castell

15 de juny

Sopar gastronòmic en paradetes
Concert de revetlla

+info i venda d'entrades:
tel. 634 438 736
www.espaigastronomia.cat

■ ■ ■ ■
CASTELL DE
TOUS

 ESPAI
GASTRONOMIA

Dissabte 02

12:00h _____

CONCURS DE VINYALES

Concurs amb el jurat:

- David Andrés, xef de l'Àbac i propietari del Somiatruites
- Emma Aixalà, Periodista de RAC1
- Pep Nogué, Periodista de Catalunya Ràdio
- Carme Gasull, Periodista Blog Gastronómistas
- Josep Manel Vivancos, President Confraria de la Vinyala
- Francesc Puertas, Confrare Major de la Confraria de la Vinyala

— Pati de l'Escola Pia

13:00h _____

MENÚ DE LA VINYALA

Dinar

Prèvia inscripció a la pàgina web
www.vadefoodies.cat

Preu: 20€

— Pati de l'Escola Pia

13:00h _____

DJ ALBETA FRANKLIN

— Pati de l'Escola Pia

14:00h _____

ENTREGA DE PREMIS DEL CONCURS DE VINYALES

— Pati de l'Escola Pia

18:00h _____

HEALTHY KITCHEN

Xerrada amb Xavier Pellicer, premi al Millor Restaurant de Verdures del Món, en el Certamen We're Smart, Think Vegetables! Think Fruit!, que organitza la guia We're Smart Greenpeace Guide, acompanyat per la periodista Emma Aixalà

Prèvia inscripció a la pàgina web
www.vadefoodies.cat

— Sala Polivalent de l'Escola Pia

19:00h _____

**TAST DE SAKES I CUINA
JAPONESA**

Tast i maridatge a càrrec de Roger Ortuño de Comer Japonés i Sergi Ortiz, xef i propietari del restaurant Antic Forn de Cervera.

*Prèvia inscripció a la pàgina web
www.vadefoodies.cat*

Places limitades

Preu: 10€

— Claustre de l'Escola Pia

19:00h _____

DJ FIXI

— Plaça Castells

19:45h _____

**SHOWCOOKING PASTISSERIA
JAPONESA**

Showcooking amb Jordi Morelló de la Pastisseria Ochiai Barcelona

— Plaça Castells

20:00h _____

INICI EAT STREET

— Plaça Castells

20:30h _____

**CONCERT QUICO TRETZE I RED
PÈRILL**

— Plaça Castells

22:00h _____

PD EFA

— Plaça Castells

24:00h _____

DJ FRANK TRAX

— Plaça Castells



El Foment
CASAL POPULAR D'IGUALADA

ESPAI GASTRONÒMIC

De dimarts a diumenge, de les 11h a les 23h

Menú de migdia | Tapes i plats combinats per sopar

Rbla. St. Isidre, 14 | Igualada | Tel.: 93 805 77 34



BAR · RESTAURANT

CA LA SARA

Divendres i dissabte, de les 20:30h a les 23h

Tapes

c. del Clos, 53 | Igualada | Tel.: 629 14 99 23

VADEFOODIES



Cafeteria
ENTREPÀ I PA
 Sandvitxeria

PASTES DE FORNER
 ENTREPANS FREDS I CALENTS
 PLATS COMBINATS
 TAPES VARIADES

**VISITI EL NOSTRE
 PATI INTERIOR**

SOPARS PER
 ENCARREC I PER
 CELEBRACIONS!

*Gràcies per la
 vostra confiança!*

WiFi

www.facebook.com/entrepaiigualada

Ctra. Manresa, 54 - Igualada - T. 93 804 52 54

ANOIA PATRIMONI
 Història, cultura i patrimoni



Recorre amb nosaltres els secrets del
 patrimoni històric de l'Anoia

Recerca històrica, visites guiades
 i promoció del patrimoni

www.anoiapatrimoni.cat
 @anoiapatrimoni | 635 922 384

Quartada

disseny i
 comunicació

quartada.com
 673 29 29 47
 estudi@quartada.com
 Sant Ignasi, 22½
 08700 Igualada (BCN)

Bitøk
 HAMBURQUESES · TAPES · MENJARS DEL MÓN



Carrer de l'Aurora, 76
 08700 Igualada, Barcelona

Els paradistes

AT Roca

Bitok

Cal 26

De Bona Pasta

Esquius

Etiopia Gebeta

Family Gins

Gelats Slurp i
Ambrosseti

Grapissó

Jamoneria
Pata Negra

Kan Bakus

Kiosk del Rec

Kombucha
La Valiente

La cuina de
l'Uribou

Nou Urbisol

Pantomènia

Pincho Güero

Red Chili
Indian Food

Yon Wang

IGUALADA

24/05 – 02/06

WWW.VADEFODDIES.CAT



**SETMANA DE
VINYALES**
GUIA DE RESTAURANTS

Setmana de Vinyales

La vinyala s'ha convertit en una de les joies gastronòmiques de l'Anoia. Es tracta d'una varietat de cargol típica de la zona, també anomenada el cargol de les vinyes, i Òdena ha estat en el passat -i, en part, continua sent- un territori de vinyes i bodegues, hàbitat natural de les vinyales. En altres zones de Catalunya aquesta varietat és coneguda com el cargol cristià o jueu.

Els restauradors anoïencs han anat incorporant la vinyala a les seves cartes i aquest cargol, de mica en mica, treu banya i es consolida com un interessant atractiu gastronòmic local.

Per això el Festival Vadefoodies d'aquest any ha decidit apostar-hi, i ha organitzat, amb col·laboració amb la Confraria de la Vinyala, la Setmana de la Vinyala, que tindrà lloc a Igualada i comarca entre els dies 24 de maig i 2 de juny.

Durant aquesta setmana vint-i-quatre establiments oferiran tapes i menús de vinyales. La iniciativa clourà el dissabte 2 de juny al migdia amb la celebració del 1r concurs de receptes de vinyales per a establiments professionals; l'activitat acabarà amb un dinar popular de vinyales al recinte de l'Escola Pia.

Audi Selection
:plus

Finança el teu Audi
des de 145€ al mes

**Nou,
per segona vegada.**



- ▶ 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



km0

Audi A6 2.0 TDI 140 kW (190 CV) Diesel
Oferta: 40.500€



9.879km

Audi A3 Sportback 1.6 TDI 81 kW (110 CV)
Oferta: 21.400€



28.478km

A3 Sedan 1.6 TDI Sport Edition 81 kW 110 CV
Oferta: 42.900€



950km

Audi A1 1.4 TFSI Adrenalin 92 kW (125 CV)
Oferta: 17.330€



14.159km

Audi Q2 1.6 TDI Design edition 85 kW (116 CV)
Oferta: 23.000€



22.157km

Audi A3 Sportback 1.6 TDI 81 kW (110 CV)
Oferta: 20.500€

servisimo.es

C/ Alemanya, 17 · Tel. 93 805 2117 · IGUALADA

Av. Barcelona, 19 · Tel. 973 31 34 06 · TÀRREGA

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

Preus condicionats amb la financiació

PORTANS
AQUEST ANUNCI
I ET REGALAREM
300€ EN EXTRES
AL COMPRAR EL
TEU VEHICLE!

Descobreix-los.

Solament els millors Vehicles d'Ocasió
poden ser Das WeltAuto.

Finança el teu Volkswagen des de 145€ al més



0km

Volkswagen T-Roc 1.0 TSI Advance
Style 85 kW (115 CV) Ocasión
Oferta: 20.830€



0km

Volkswagen Artoon 2.0 TDI Elegance
DSG 110 kW (150 CV) Ocasión
Oferta: 37.230€



6.274

km

Volkswagen Polo 1.0 TSI Sport DSG
70 kW (95 CV) Ocasión
Oferta: 14.930€



33.217

km

Volkswagen Touran 2.0 TDI Advance
BMT 110 kW (150 CV) Ocasión
Oferta: 20.730€



12.547

km

Volkswagen Golf 1.2 TSI BMT Edition
81 kW (110 CV) Ocasión
Oferta: 15.200€



10.100

km

Volkswagen Polo 1.0 Edition 55 kW
(75 CV) Ocasión
Oferta: 10.430€



6.593

km

Volkswagen Golf Variant 1.6 TDI
DSG7 85 kW (115 CV) Ocasión
Oferta: 18.500€



3.000

km

Volkswagen Golf 2.0 TSI GTI Performance
DSG7 180 kW (245 CV) Ocasión
Oferta: 34.900€

*preus subjectes a financiamnt

Das WeltAuto.
Vehicles d'Ocasión de qualitat. Garantits.

Servisimó
C/ Alemanya, 17
08700 Igualada
Tel. 93 805 21 17

www.servisimo.es

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

Pol. Golpark Av. Europa, XI
05241 Gormés
Tel. 973 60 29 63

