

19.30h CAFES MAMA SAME

— A l'estand de Cafes Mama Same

Demostració i degustació de cafès amb "bartenders" professionals de Cafes Mama Same. Durant el tast es podrà fer un donatiu que anirà destinat a l'Hospital Infantil Sant Joan de Déu.

20.00h SHOWCOOKING

— A la plaça del Peix

En Miquel Guarro, escollit millor xocolater de l'Estat Espanyol a l'any 2014, ens farà una demostració de pastisseria amb productes pierencs.

21.00h RECONeixEMENT

— A la plaça del Peix

L'Ajuntament de Piera vol agrair la tasca professional d'en Miquel Guarro, d'en Josep M^a Mora i d'en Jaume Vilaseca.

22.00h CONCERT

— A la plaça del Peix

23.00h FI DE FESTA

— A la plaça del Peix

Concert i DJs per a acabar la festa.
Es servirà Mojito i Rom Cremat amb la col·laboració de Family Gins.

Amb la participació d'artistes DO Piera, Aula Municipal de Música Maria Escolà i Cases, Saidax, El Pubill del Raval, els DJ Jofre Sateras i Jose Fariña... i més!

Mapa del Pieradegusta



① Plaça Joan Orpí
Taller infantil

② Casa de la Vila
Sala d'exposicions

③ Carrer de la Plaça
Estands i parades

④ Plaça del Peix
Showcookings



Pieradegusta



23 SEPTEMBRE

Piera degusta

GASTRONOMIA · CULTURA · TURISME

UNA VILA EN MOVIMENT

Ajuntament Vila de Piera Pieradegusta VADEFODIES Diputació Barcelona

11.45h INICI DEL FESTIVAL

12.00h TALLER DE CUINA PER A NENS

— A la plaça de Joan Orpí

La Bet Florensa elaborarà plats de cuina amb productes de proximitat. Els ingredients protagonistes seran: el préssec, els fruits secs, l'oli d'oliva i altres productes elaborats per productors de proximitat.

13.00h VERMUT CONCERT

— A la plaça del Peix

Vermut concert amb la col·laboració de Fruits secs Termens i de Vermut Berichó.

17.30h PA AMB OLI I XOCOLATA

— A la plaça de Joan Orpí

Berenar per als infants amb actuació musical i la col·laboració del Molí de cal Nasi, el Molí de cal Sadurni, la pastisseria JM Mora i de Chocolate Academy BCN.

19.00h CATA DE CAVA SENSORIAL

— A la sala d'Exposicions

Conduït per en Jaume Vilaseca podrem tastar, escoltar i degustar els caves dels cellers Maria Casanovas, Caves Mungust, Caves Pagès Entrena i Caves Torrents Moliner amb el "sandvitx de gerds i xocolata" de la pastisseria JM Mora. Juntament amb la música d'Edmon Bosch ens obriran tots els sentits. La inscripció es pot fer durant el mateix dia fins les 18h a l'estand d'informació del Pieradegusta.

RESTAURANT EL RACÓ DE LA NOA

- 2,50€ "Mollejas de ternera" a la planxa
- 2,50€ Rotllets de salmó
- 4€ Delícies d'ibèric
- 5€ Steak tartar

APERITIUS CATALANS S.L. (TERMENS)

- 3,75€ Ametlla salada 140gr
- 3,50€ Ametlla daurada amb oli d'oliva 140gr
- 2,50€ Avellana torrada 140gr
- 2,45€ Nous acaramelades 105gr
- 1,20€ Cacaüet garrapinyat 140gr
- 1,30€ Cacaüet amb sal i mel 140gr

RESTAURANTE EL BUDA

- 3,5€ Assortiment de canelons (Butifarra i ceps, ànec i foie, cabra i espinacs)
- 4€ Guao bao de garrinet cruixent amb alvocat, salsa hiosin
- 2,5€ Carbonets de llaminera amb salsa yakitori
- 2€ Patates buda amb escuma d'all negre
- 4€ Tartare de salmó marinat amb iogurt de llima i mango

CAFÈ DE LA VILA

- 1,5€ Pinxo de truita de patata i ceba
- 1,5€ Pinxo de truita de bolets i patata
- 2€ Fideuà
- 1,75€ Pinxo de mandonguilles

RESTAURANT RACÓ D'EN CANELA

- 1€ Tataki de síndria i quicos
- 2€ Llagosti verd amb maionesa de curri
- 1,5€ Falsa xocolata amb xurro

PASTISSERIA JM MORA

- 2€ "Fruita" cruixent amb crema i fruita
- 2€ "Sacher" bescuit de xoco amb albercoc i xocolata
- 2€ "Tiramisú" amb galeta de xoco cruixent
- 2€ "Contrast" xocolata, passió i menta
- 2€ "Sibarita" maduixes, crema de mascarpone muntada amb vainilla i compota de mango

PASTISSERIA CARREÑO

- 1€ Crema catalana amb carquinyolis
- 1€ Mousse de ratafia amb cruixent de fruits secs
- 1€ Sac de xocolata amb sal del delta
- 1€ Caneló de torró amb confit de iema
- 1€ Pa amb vi i sucre, gerds i pets de monja

RESTAURANT LA CANTINA

- 2€ Canelons de la tieta Teresa
- 2€ Cassoleta de callos
- 2€ Cargols a la catalana
- 2€ Pinxo de botifarra de calaf a la brasa
- 2€ Xarrup d'esqueixada de bacallà

XARCUTERIA ARTESANA CARME

- 1€ Carmanyola de fuet, secallona, botifarra blanca, negra o xoriç
- 2€ Una peça de fuet, secallona, botifarra blanca, negra o xoriç
- 2€ Safata variada d'embotits

GELA'T

- 2€ Copeta de gelat de préssec de la fortesa amb romani i escuma de iogurt
- 3,5€ Waffel amb poma caramel·litzada i gelat de vainilla
- X€ Variat de 5 sabors de la nostra carta de gelats

PRÉSSECS DE LA FORTESA

- 1€ Una peça de préssec
- 2€ Macedonia de préssec
- 2€ Batut de préssec

BAR FOMENT

- 1€ Croqueta
- 3€ Chivito
- 1€ Chorizo criollo
- 3€ Vacio
- 2€ Tartaleta crema

JOAN PAGES ENTRENA

- 1€ Vi Blanc Baró de Valls (Xarel·lo 2016)
- 2€ Vi Negre Baró de Valls Criança 2013
- 2€ Cava Pagès Entrena Brut Nature Gran Reserva 2011
- 2€ Cava Pagès Entrena Brut Rosat
- 2€ Cava Pagès Entrena Brut Reserva

FAMILY GINS

- 6€ Gintonic
- 5€ Mojito
- 3€ Fragancias
- 3€ Vermut

CAVES MUNGUST

- 2,5€ Cava Mungust Especial
- 2€ Cava Pere Munné Duràn BN
- 2€ Cava Pere Munné Duràn Reserva
- 1€ Vi Negre Barrica
- 1€ Vi Negre Jove

TORRENS MOLINER

- 2,5€ Cava Brut Nature Xarel·lo Torrens Moliner Ampolla 9€
- 2€ Cava Brut Nature Particular Torrens Moliner Ampolla 8€
- 3€ Cava Brut Nature Gran Selecció Ampolla 16€

MARIA CASANOVES

- 2€ Maria Casanovas Glaç Brut Nature Ampolla 12€
- 2€ Maria Casanovas Glaç Rose Ampolla 12€
- 2€ Maria Casanovas Brut De Brut Ampolla 9€

BODEGAS ARACATA

- 1€ Vi Negre Novalla Criança 2013
- 1€ Vi Negre Novalla Jove 2016
- 1€ Vi Rosat Ixella 2016
- 1€ Vi Blanc Novalla 2015/2016
- 1€ Montadito de Llonganica Aragonesa

CAFES MAMA SAME

Degustació de cafès, donatiu voluntari destinat a l'Hospital Infantil Sant Joan de Déu

MOLI D'OLI CAL NASI Tast d'oli gratuït

- 6€ 1/2 L. Oli d'oliva verge extra de cultiu ecològic
- 10€ 2 L. Oli d'oliva verge extra
- 25€ 5 L. Oli d'oliva verge extra

MOLI D'OLI CAL SADURNí Tast d'oli gratuït

- 7€ 1/2 L. Oli d'oliva verge extra
- 11€ 2 L. Oli d'oliva verge extra
- 26€ 5 L. Oli d'oliva verge extra