

8a edició VADEFODDIES

Ruta del bacallà
Cuina visceral
Concurs de callos
Showcooking
Música



SALAT I
VISCERAL

Rambla
St. Isidre

08 / juny / 2024

09.30h **ESMORZAR DE FORQUILLA** 15€

Esqueixada de bacallà i callos de vedella (pa, vi i cervesa).

La pesca salada i la cuina visceral.

11.00h **CONCURS DE CALLOS DE L'ANOIA**

Jurat format per: **Marc Castells**, alcalde d'Igualada, **Judith Càlix**, directora de la Revista Cuina, **Albert Molins**, escriptor i periodista de La Vanguardia i **Miquel Vila**, adober igualadí.

12.00h **INICI** de la Rambla Gastronòmica

18.00h **GASTRO GIMCANA** amb bicicleta Urbana.

18.30h **SHOWCOOKING** a càrrec de **Mar Tsovinar**.
Ens ensenyarà a fer bunyols de bacallà amb espuma de formatge blau”.

19.00h **SHOWCOOKING** a càrrec de **Marta Pitet**.
Ens ensenyarà a fer “bagnetto verde” amb bacallà esqueixat.

19.30h **SHOWCOOKING** amb **Júlia Caparrós**, cuinera del Restaurant Normal dels Germans Roca. Ens preparà bacallà confitat amb una “beurre blanc” i salseta d'espínacs a l'all.

20.00h **DEGUSTACIONS** a la Rambla Gastronòmica.

22.00h **CONCERT** amb **SUBURBIA**.

23.00h **MÚSICA** amb **DJ MARC SERRA**: Màquina i Techno

* Tots els actes se celebraran a la Rambla St. Isidre