



DINAR SILVESTRE

(14:00 – 15:30, cal inscripció prèvia, 400pax, 10€)

I com no podia ser d'altra manera, les plantes silvestres també seran les protagonistes del dinar. Comprovareu com plats deliciosos que segurament no havíeu provat mai tenen el seu secret en la utilització d'aquestes plantes. Degudament combinades i cuinades, el món de possibilitats que ens ofereixen és inacabable. Només cal saber com fer-ho, però per això podeu estar tranquils, i sinó pregunteu-ho als qui van tenir la sort de gaudir del dinar de la primera edició. Enguany la composició del menú canvia, per tal de sorprendre-us novament, però la cuinera es manté, així que prepareu-vos per assaborir de nou un dinar digne dels millors restaurants d'avantguarda del país i amb les plantes silvestres com a protagonistes.

El dinar està confeccionat amb la col·laboració de l'experta en gastronomia silvestre Montserrat Enrich, autora l'any 2014 del llibre "Herbes a la carta" i dedicada a la divulgació de la cuina amb plantes silvestres (www.gastronomiasalvatge.com / www.naturacomestible.com).

Aquest és el MENÚ, on cada comensal podrà assaborir tots els plats que us presentem a continuació:

- **Crema Creixemaire: crema calenta a base de créixems, porro i patata.**
- **L'estofat de cigronets amb herbetes de marge i verdures tradicionals**
- **Croquetes de l'Aleixandri amb polenta, acompanyades de flors i pa amb espècies**
- **logurt al perfum de les herbes aromàtiques**

I tot acompanyat d'un bon **vi casolà** elaborat amb una combinació de 6 varietats tradicionals de la conca d'Òdena i seguint el mètode que s'havia dut a terme sempre en totes les cases de pagès; amb un **pa fet amb varietats tradicionals de cereals i plantes aromàtiques** per llepar-se'n els dits, i per acabar-ho d'arrodonir una **infusió a base de diferents combinacions de plantes autòctones**.

A més a més a les 14:00 hi haurà la presentació del dinar, per tal que pugueu descobrir com s'han elaborat els diferents plats que tastareu, així que ja no us quedaran excuses per no fer-los a casa.

Acabareu tips i satisfets, i sobre tot amb el convenciment que realment això de les plantes silvestres i les varietats tradicionals a la cuina no és pas cap quimera, sinó que són aliments senzillament molt bons. Que els noms no us facin por, atreviu-vos amb aquest fantàstic dinar.





DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (400 places)
- Cost: 10€
- Lloc: Plaça del Gasogen
- A les 14:00 hi haurà la presentació del menú
- Entre les 14:00 i les 15:30 es podrà recollir el dinar amb els corresponents tiquets.

