



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 molt presents en la gastronomia tradicional catalana adquireixen una nova dimensió gràcies a la incorporació en la recepta de plantes silvestres comestibles. 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 edicions anteriors. 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 / facebook.com/NaturaComestible/).

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

- **Sopa de farigola amb carbassa:** una sopa calenta, amb el toc especial de la carbassa
- **Trinxat amb salsa de ravenissa:** el tradicional trinxat de col d'hivern i patata, en el qual s'incorporen borratges i una deliciosa salsa de ravenissa i fruits secs
- **Bunyol de fonoll:** uns bunyols deliciosos i sorprenents, amb un toc suau de fonoll. Us agradarà, fins i tot a aquells a qui el fonoll us fa arrufar el nas.
- **Peres al vi amb un toc de ginebró:** els ginebrons donen a aquesta recepta tradicional un gust espectacular.

I per acompanyar:

- **Pa ecològic fet amb varietats tradicionals** de cereals, elaborat per la Cooperativa l'Aresta (www.arestacooperativa.com)

I per fer-ho baixar:





- **Vi de varietats tradicionals de l'Anoia**, elaborat per l'Associació de Petits Viticultors de la Conca d'Òdena (facebook.com/viticultorsconcaodena/) i el Col·lectiu 7 de Vi, Sumollant
- **Infusió a base de diferents combinacions de plantes autòctones**, elaborada per Te Gust (www.tegust.com)

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](#)
- Cost: 10€. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament a recollir el dinar. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Lloc: Passeig Verdaguer
- 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.
- Tots els plats del menú són aptes per persones celíaques, intolerants a la lactosa, o vegetarianes.

