



VI JORNADES GASTRONÒMIQUES DEL CAMÍ IGNASIÀ

MERCAT · TASTOS · SHOWCOOKINGS
CONEIXEMENT · CUINA · TERRITORI

AMB LA INTERVENCIÓ DEL CUINER **MARC RIBAS**
TERRITORI IGNASIÀ CONVIDAT 2023: **LA RIOJA**

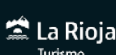


11 I 12 DE MARÇ DE 2023
MUSEU DE L'AIGUA I EL TÈXTEL DE **MANRESA**

Organitzades per:



Amb la col·laboració de:



Més informació i inscripcions a:
www.manresa2022.cat



Un projecte de:



Direcció executiva:



Amb la col·laboració especial de:

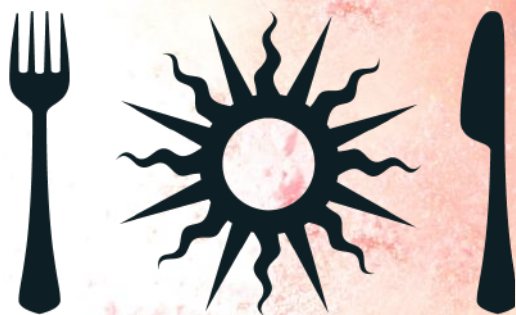


Amb la col·laboració de:



Amb el suport de:





JORNADES GASTRONÒMIQUES DEL CAMÍ IGNASIÀ

ÍNDEX

Descripció

Públic

Eixos temàtics

Programa d'activitats

Inscripcions i reserva de places

Marc Ribas (Gastronomia Brutal)

Anteriors edicions

Contacte

DESCRIPCIÓ

Les 6es Jornades Gastronòmiques del Camí Ignasià són un esdeveniment on els productes de la terra, els productors i la cuina del Bages i de La Rioja n'esdevenen els principals atractius i protagonistes.

Unes jornades dinàmiques i participatives on el visitant pot descobrir i tastar els productes agroalimentaris més representatius de la comarca i de la regió riojana, i gaudir d'un programa d'activitats que contindrà tastos guiats i showcookings de cuina en directe.

PERQUÈ EL BAGES TÉ DE TOT

Pagesia que cultiva varietats d'hortalisses i fruites

Olis d'oliva verge extra elaborats amb varietats autòctones

Formatges i formatgeries artesanes

Vins i activitats enoturístiques amb Denominació d'Origen

Petits tresors gastronòmics amagats, de les cooperatives i associacions de productors

Carn, embotits, fleca, cervesa artesana, mel, cargol ...

LA RIOJA, TERRITORI IGNASIÀ CONVIDAT 2023

Repetint l'exitosa experiència de la darrera edició, i prenent el relleu a Euskadi, La Rioja serà el Territori Ignasià Convidat d'enguany. La Rioja forma part del projecte Camí Ignasià amb 5 etapes i gaudeix d'un gran assortiment de productes agroalimentaris excel·lents i una reconeguda gastronomia.

La presència de La Rioja estarà enfocada en dos eixos:

- Mercat: amb una representació dels seus productes agroalimentaris més destacats i reconeguts, que els visitants podran descobrir, tastar i comprar.
- Programa d'activitats: la gastronomia, la cuina, la pastisseria i els seus productes agroalimentaris seran els protagonistes de 4 activitats que serviran al visitant per descobrir un dels territoris més interessants de la gastronomia espanyola.

A LES JORNADES, EL VISITANT PODRÀ

Aprendre a les sessions de cuina en directe

Tastar els millors productes de proximitat que oferiran els productors en la sessions de tastos

Comprar i tastar productes alimentaris al mercat

Fer la copa a la zona wine bar



EIXOS TEMÀTICS

Les activitats de la 6a edició estan dividides en quatre eixos temàtics:

CUINA

Participació de cuineres i cuiners, que oferiran showcookings en directe per al públic assistent, en els quals hi tindran un paper destacat els ingredients de productors de proximitat i presents a les jornades. Capacitat entre 70 i 120 persones aproximadament.

Les demostracions de cuina en directe de la part catalana del Camí Ignasià aniran a càrrec de **Marc Ribas**, responsable del projecte formatiu i divulgatiu Gastronomia Brutal i conegut per la seva tasca televisiva al capdavant de Cuines i Joc de Cartes, i de cuiners col·laboradors del **Gremi d'Hoteleria i Turisme del Bages**. El cuiner riojà **Esteban Alegría**, del restaurant La Comedia de Calahorra, també farà mostra en directe de la seva especialitat "Trampantojo Riojano", així com el pastisser **David Nicolás** des de la Pastelería Ramflor de Logronyo.

TASTOS

Dissabte i diumenge es programaran sessions de tastos i maridatges dels productes presents al mercat, tant dels productors del Bages com del territori riojà, dirigits i animats per reconeguts gastrònoms, amb una capacitat d'assistència de 60 persones aproximadament per tast.

Per la banda catalana, destacar "El tast del pelegrí", amb aliments i vi amb petjada ignasiana a càrrec d'Ignasi Sala, del restaurant sallentí Mas de la Sala, i la sommelier Anna Castillo. Els tastos de La Rioja, per la seva banda, maridaran olis, formatges, vi i xocolata de la regió.

MERCAT PRODUCTES ARTESANS DEL BAGES

De la mà de la Cooperativa Mengem Bages, el mercat reunirà una selecció de productes agroalimentaris artesans de la comarca del Bages, on els visitants podran descobrir, tastar i comprar els millors productes del rebost de la comarca. Per part de La Rioja, hi haurà diversos productes i productors també agrupats sota el paraigua de La Rioja Turismo, des d'on es farà divulgació i es podrà tastar el producte.

BAGES ESPAI WINE BAR

Per segon any, la representació del vi anirà a càrrec de la botiga manresana el Setè Cel. En aquest Wine Bar, els visitants trobaran una proposta única de vins elaborats al Bages i de la Do Pla de Bages servits a copes, acompanyant la degustació de productes de proximitat.



PROGRAMA D'ACTIVITATS



MERCAT I WINE BAR (1)

Horari:

Dissabte 11: 10:00 - 14:30 h / 16:30 - 20:30 h

Diumenge 12: 10:00 - 14:30h

BAGES

VINS DO PLA DE BAGES AMB SETÈ CEL: vins del Bages

PRODUCTES DE PROXIMITAT AMB MENGEM BAGES: embotits, formatges, olis, xocolata, pa, verdures i hortalisses, arròs, llegums, pasta, salses, etc.

LA RIOJA (TERRITORI IGNASIÀ CONVIDAT)

Queso Camerano

Aceite Riojano

Peras de Rincón de Soto

Nuez de Pedroso

(1) Accés lliure



AULA D'ACTIVITATS

DISSABTE 11 DE MARÇ

11 - 11.45h Tast d'olis i formatges de la Sierra de Cameros (4)

*A càrrec de Clara Espinosa, presidenta de la DOP Aceite de La Rioja
La Rioja Territori Ignasià Convidat*

12.15 - 13h El Bages, paisatge ignasià i bons aliments (4)

Tast de 3 vins DO Pla de Bages acompanyats de 3 tastos de productes Km0

13.30 - 14.15h El tast del pelegrí: Manresa, gastronomia i espiritualitat (4)

Tast de vi i cuina amb aliments ignasians de la mà d'Ignasi Sala (Mas de la Sala) i Anna Castillo (sommelier)

17.00 - 17.45h Harmonia de vi i xocolata (4)

*Tast a càrrec d'Elena Corzana, enòloga i sommelier
La Rioja Territori Ignasià Convidat*

18.15 - 19h Productes de KM 0 a la cuina de terra endins (3)

*Cuina en directe amb el Gremi d'Hoteleria i Turisme del Bages
Inclou tast final*

19.30 - 20.15h La Rioja és la pera! (3)

*Pastisseria i cuina dolça en directe amb David Nicolás (Pastelería Ramflor de Logronyo)
Inclou tast final
La Rioja Territori Ignasià Convidat*

DIUMENGE 12 DE MARÇ

11 - 11.45h El Bages, paisatge ignasià i bons aliments (4)

Tast de 3 vins DO Pla de Bages acompanyats de 3 tastos de productes KM 0

12.15-13h "Trampantojo Riojano" (3)

Cuina en directe amb Esteban Alegría (Rest. La Comedia de Calahorra)

Inclou tast final

La Rioja Territori Ignasià Convidat

13.15-14.15h La cuina d'Ignasi Domènech interpretada per Marc Ribas

Cuina en directe amb Marc Ribas (Gastronomia Brutal, Cuines i Joc de Cartes de TV3) (2)

• Els tastos del Bages seran guiats per la sommelier Anna Castillo

(2) Reserva prèvia. Gratuït

(3) Reserva prèvia. Preu: 3€/persona

(4) Reserva prèvia. Preu: 6€/persona

Marc Ribas



Esteban Alegría



INSCRIPCIONS I RESERVA DE PLACES

L'accés al mercat i a la zona de wine bar serà lliure fins a completar el màxim d'aforament de l'espai.

L'accés al showcooking de Marc Ribas també serà gratuït fins a completar l'aforament, però caldrà fer reserva de seient prèviament al desenvolupament de les activitats.

Per als tastos de productes de proximitat i les demostracions de cuina amb tast final també caldrà fer reserva prèvia a l'activitat. El preu de cada activitat varia de 3€ a 6€, en funció de les característiques de la mateixa.

Tant la reserva de seients com la compra de tiquets es podran fer de manera anticipada a través dels webs manresa2022.cat i manrestaturisme.cat, o bé, en el punt d'informació del mateix espai previ a l'inici de l'activitat, condicionat a la disponibilitat de places.

Enguany, l'organització oferirà descomptes d'aparcament l'estació d'autobusos per als assistents a les Jornades Gastronòmiques.

Elena Corzana



Ignasi Sala



CUINER CONVIDAT

MARC RIBAS BELTRAN (GASTRONOMIA BRUTAL, CUINES I JOC DE CARTES)

Marc Ribas (Girona, 1976) és el cuiner popular del programa de sobretaula *Cuines*. En el programa, treballa sobretot la cuina catalana, senzilla, de proximitat i a l'abast de qualsevol persona. També és conegut pel seu paper com a presentador de *Joc de cartes*, el reality xou gastronòmic de TV3, i anteriorment havia passat pels fogons de diversos restaurants. En un d'ells, el Capritx, es va creuar amb el que ara és el seu soci, el xef Artur Martínez, i des de llavors han treballat plegats en diferents projectes gastronòmics. Tot i la seva dilatada carrera a la cuina, Marc Ribas és artista de formació: la cuina el va atrapar quan treballava en un restaurant durant la seva etapa d'estudiant. Marc Ribas viu a Terrassa i aprofita els dies que no està de rodatge per cuinar a aquesta ciutat. En aquesta ciutat, el podem trobar darrere dels fogons de la Taverna del Ciri. Va publicar el seu primer llibre gastronòmic el 2018, anomenat *Brutal. Les receptes de Marc Ribas*.

Des de fa 4 anys, Marc Ribas també està al capdavant de Gastronomia Brutal, un programa de formació i divulgació de la cuina catalana a través de diferents projectes tant propis com de tercers, que inclou un campus amb diversos tallers i cuina en directe, l'oferta gastronòmica de La Taverna del Ciri i La Brutal, i tasques de consultoria i comunicació al voltant del món gastronòmic.



5a edició: 2022



4a edició: 2021



**IV JORNADES
GASTRONÒMIQUES
DEL CAMÍ IGNASIÀ**

manresa2022.cat
manresaturisme.cat
[#gastrojornades2021](https://twitter.com/manresa_2022)
[#manresa2022](https://twitter.com/manresa_2022)
[@manresa_2022](https://twitter.com/manresa_2022)



Manresa 2022
Transforma

Fundació
Turisme i Pinya
de Manresa

N!

Amb la col·laboració de:





JORNADES GASTRONÒMIQUES DEL CAMÍ IGNASIÀ

Contacte:

Anna Castillo

Departament Comercial
comercial@manresaturisme.cat
608 34 86 55

Oriol López

Comunicació
oriollopez@manresaturisme.cat
618 29 74 38

Ivan Padilla

Coordinació Executiva
ivanpadilla@manresaturisme.cat
669 84 87 91