

A MÉS A MÉS...

DEL 19 DE JULIOL
AL 5 DE SETEMBRE

Temporada gastronòmica
del tomàquet

Els restaurants adherits a la
temporada gastronòmica tindran
plats amb tomàquet del Bages
a les seves cartes.



I EL 5 DE SETEMBRE

Torna La gran Tumakada

Activitat gratuïta d'extracció de
llavors de tomàquet i realització de
conserva per aprofitar-ne la polpa.



EL DIA 20 DE JULIOL

Mercat de la terra a Sant Fruitós de
Bages

Al cobert de la Màquina del Batre

A les 10 h, demostració de cuina

A càrrec de cuiners de la Comunitat Slow Food de la
Catalunya Central



Comissió organitzadora:



Ajuntament
de Manresa



Manresa
Anella Verda

mengemBages
productes locals i ecològics



CONSELL COMARCAL
DEL BAGES



Diputació
Barcelona



elrebstdelBages

Fundació
Turisme i Fires
de Manresa



economia
social
Ateneu Cooperatiu
Catalunya Central

XaSACC
Xarxa per la Sobirania Alimentària
de la Catalunya Central



del Bages
i Catalunya
Central

l'era espai de
recursos
agrocòlegs



PARC DE
LA SÈQUIA

Bages
Impuls!
Bagesimpuls.org

alícia



Fundació
Catalunya
La Pedrera



PER LA PROMOCIÓ
DEL PRODUCTE DE PROXIMITAT
DE LA CATALUNYA CENTRAL



Ajuntament de Manresa

FESTA DEL
TOMÀQUET
DEL BAGES

DEL 19 AL 27 JULIOL



Més informació i inscripcions a
www.festadeltomaquet.cat

DIVENDRES 19

18 H

Transhumància d'estiu — Arribada d'un ramat de cabres a Can Poc Oli

A Can Poc Oli
(camp sota l'antiga discoteca Pont Aeri)
Gratuït — Sense inscripció prèvia

DISSABTE 20

9 - 11 H

Demostració de munyida de cabres

A Can Poc Oli
(camp sota l'antiga discoteca Pont Aeri)
Gratuït — Cal inscripció prèvia

11.30 - 13 H

Demostració d'elaboració de formatge fresc

A l'Escola Agrària (Can Poc Oli)
Gratuït — Cal inscripció prèvia

18.30 - 20 H

Cinefòrum: "Roques, tota muntanya llegendària té les seves amazones"

A l'auditori de la Plana de l'Om
Gratuït — Entrada lliure

DIUMENGE 21

10 H

Transhumància d'estiu — Sortida del ramat en direcció a la Cerdanya

Sortida de Can Poc Oli
(camp sota l'antiga discoteca Pont Aeri)
Gratuït — Sense inscripció prèvia
Recorregut complet a www.festadeltomaquet.cat

19 H

Tapa de tomàquet al Celler Oller del Mas

Al celler Oller del Mas

Preu en funció de la tapa

DILLUNS 22

18.30 - 20 H

La cuina del tomàquet - Showcooking amb restauradors de la comarca

A l'Obradora (Mercat Puigmercadal)
Gratuït — Cal inscripció prèvia

DIMARTS 23

19 - 21 H

Maridatge de tomàquets i de vi de varietats recuperades de la Torre Lluvià

A l'Espai Manresa 1522
Inclou breu visita al mateix espai
Preu: 15€ — Cal inscripció prèvia

DIMECRES 24

12 - 15H

1a Trobada d'agrobotigues cooperatives i d'economia social de la Catalunya Central

A l'Espai Artium (Artés)
Activitat reservada a les agrobotigues

19 - 22H

Caminada vespertina pel Poal, km 0

Inici i fi al c/Puigmal — entrada escola Les Bases
Preu 5€ — Cal inscripció prèvia

21 H

Pinxo-pote amb tomàquets del Bages

Als bars del Tap'Antic
Preu en funció de la tapa

DIJOUS 25

19.30H

Sopar + visita prèvia al Museu del Barroc

Visita amb una mirada als motius agrícoles de les obres d'art
Preu sopar + visita prèvia al museu: 33€

21 H

Sopar del tomàquet

Al claustre del Museu del Barroc
Preu: 27€

DIVENDRES 26

18 - 19 H

Taller: "Fem conserva de tomàquet"

A l'Obradora (Mercat Puigmercadal)
Gratuït — Cal inscripció prèvia

19 - 22 H

Caminada vespertina Santa Clara i horts de la Culla

Inici al Mercat de la Sagrada Família. Sant Cristòfol - Arquitecte Montagut.
Preu: 5€ — Cal inscripció prèvia

DISSABTE 27

9 - 14 H

Mercat del tomàquet

Al Passeig Pere III (davant del Casino)
Mercat de pagesos, tastos, tallers i moltes altres activitats

11 H

Visita Manresa, Cor de Catalunya Especial Festa del Tomàquet

Inici a l'Oficina de Turisme
Preu: 8€ general — 7,20€ reduïda

MATÍ I TARDA

Tapes de tomàquet als wine bars dels cellers de la Ruta del vi

Als cellers de la Ruta del vi

Segons els horaris de cadascun dels cellers
Preu en funció de la tapa
Es recomana reserva prèvia

DIUMENGE 28

MATÍ I TARDA

Tapes de tomàquet als wine bars dels cellers de la Ruta del vi

Als cellers de la Ruta del vi

Segons els horaris de cadascun dels cellers
Preu en funció de la tapa
Es recomana reserva prèvia