



L'ENRAMADA

10^a EDICIÓ



DISSENY SIERRA NEVADA STUDIO

L'ARBOÇ

20, 21 i 22 D'OCTUBRE 2023



Ajuntament de L'Arboç
Regidoria de Turisme i
Promoció Econòmica



DIVENDRES, 20 D'OCTUBRE

- 18.00 h **Obertura de la mostra d'expositors.**
- 20.00 h **Xerrada inaugural:** "Experiència gastronòmica personal" a càrrec de **Carme García**, presidenta del Gremi d'Hostaleria del Baix Penedès i copropietària de L'Arrosseria de Cunit.
- 20.15 h **Inauguració del collage commemoratiu de la 10a edició de L'Enramada.**
- 20.30 - 21.00 h **Show cooking.** Demostració de cuina en directe a càrrec d'Héctor Holgado de La Fleca by L'Hac de l'Arboç.
- 21.00 - 21.50 h **Tastet de cultura popular a càrrec dels Minyons de l'Arboç.**
- 22.00 h **Concert a càrrec del grup de versions The Pocket Duet.**
- 23.00 h **Sorteig de lots de productes dels expositors participants.**
- 23.15 h **Tancament de la mostra d'expositors.**

DISSABTE, 21 D'OCTUBRE

- 9.00 - 12.00 h **Caminada per la vinya penedesenca** i visita al celler Entrevinyes de l'Arboç amb tast de vi i cava. **Cal inscriure's** prèviament. L'aforament màxim serà de 30 persones.
- 11.00 h **Obertura de la mostra d'expositors.**
- 11.00 - 14.00 h **Inflables per als infants (preu: 1 tiquet)**
- 12.00 - 12.30 h **Taller demostratiu** a càrrec del xef Daniel Ribares del restaurant La Fàbrica del Pernil del Vendrell, que ens introduirà al món del pernil com a producte de qualitat i donarà a conèixer les diverses varietats autòctones existents.
- 13.15 - 14.00 h **Acte divulgatiu del celler 10 d'abril**, a càrrec del Jaume Raventós, propietari i enòleg.
- 17.00 - 21.00 h **Inflables per als infants (preu: 1 tiquet)**
- 17.30 - 19.30 h Entrada gratuïta al **Museu de Punes** al Coixí presentant un tiquet de L'Enramada.
- 19.00 - 19.45 h **Show cooking.** Demostració de cuina en directe a càrrec del xef Josep Sendra del restaurant **El Barretet** de Castellet i de la xef Montse Estruch del restaurant **El Cingle** de Vacarisses, que cuinaran una coca enramada de benvinguda a la tardor.
- 20.30 h **Concert d'havaneres a càrrec del grup Montjuïc.**
- 21.45 h **Concert a càrrec del grup Toro!** (disco/funk)
- 23.00 h **Sorteig de lots de productes dels expositors participants.**
- 23.30 h **Tancament de la mostra d'expositors.**

FORNS

- | | |
|--------------------------|--------------|
| 1) Café de la Rambla | L'Arboç |
| 2) Granja ca la Sònia | L'Arboç |
| 3) Fleca Condís | L'Arboç |
| 4) Forn Queralt | Roda de Berà |
| 5) Forn de Pa Valls | La Ràpita |
| 6) Las Delicias de Laura | El Vendrell |

CELLERS

- | | |
|-----------------------|------------------|
| 7) Caves 10 d'Abril | Sant Marçal |
| 8) Oriol Rossell | Sant Marçal |
| 9) Celler Entrevinyes | L'Arboç |
| 10) Celler Mas Perdut | El Vendrell |
| 11) Maset del Lleó | Sant Pau d'Ordal |

CERVELLA ARTESANA

- | | |
|----------------|----------------------|
| 12) Beerretans | Vilanova i la Geltrú |
|----------------|----------------------|

RESTAURACIÓ

- | | |
|--------------------------------|---------------------|
| 13) Braseria La Mossegada | L'Arboç |
| 14) La Fleca by l'Hac | L'Arboç |
| 15) La Fàbrica del Pernil | El Vendrell |
| 16) Dolça Tradició | Llorenç del Penedès |
| 17) Creperia El Follet Golafre | Vilafranca |

TURISME RURAL

- | | |
|-----------------|---------|
| 18) Masia Ponet | L'Arboç |
|-----------------|---------|

BAIX PENEDE'S

ALT PENEDE'S

RODA DE BERÀ

TARRAGONÈS

Mostra de L'Arboç Retro

CAMINADA PER LA VINYA PENEDESENCA

El dissabte 21 d'octubre, de les 9 a les 12 h, us proposem una agradable caminada, de dificultat baixa, per les vinyes i els boscos dels termes de l'Arboç i de Castellet i la Gornal. També es visitarà el celler Entrevinyes de l'Arboç, on tindrà lloc un tast de vi i cava i s'explicaran diversos aspectes relacionats amb les varietats de raïm i el procés d'elaboració del vi i el cava. En acabar es servirà un refrigeri als participants.

Aquesta activitat està organitzada pel Club Esportiu l'Arboç i cal inscriure's prèviament (preu: 6 €; preu soci del Club Esportiu: 5 €). L'aforament màxim serà de 30 persones. Cal estar 15 minuts abans de l'inici de la caminada davant de l'escenari del recinte de L'Enramada.

Coincidint amb L'Enramada, el poliesportiu municipal acollirà una nova proposta anomenada genèricament L'Arboç Retro. Es tracta d'una mostra lúdica formada per ordinadors, jocs de taula, consols i màquines arcade per jugar i també hi haurà torneigs, concursos, zona de cosplay i venda de marxandatge. Un total de 800 m2 per gaudir de valent en família (entrada: 2 €).

XERRADA INAUGURAL

CARME GARCÍA

Viu la gastronomia dia a dia. Fa més de 20 anys que treballa entre vins i els marida amb la carta del prestigiós restaurant especialitzat en arrossos L'Arrosseria de Cunit ubicat al passeig marítim de la població. Com ella mateixa ens explica, més enllà d'una proposta gastronòmica de valor els nostres comensals valoren un celler extens de vins nacionals i internacionals seleccionats minuciosament, amb especial predilecció pels vins naturals adquirits en origen i triats per maridar a la perfecció amb els productes de la carta.

El divendres 20 d'octubre, a les 20 h, la Carme serà la convidada d'honor que donarà el tret de sortida oficial a la desena edició de L'Enramada de l'Arboç.

SHOW COOKING

Montse Estruch Pep Sendra

El dissabte 21 d'octubre a partir de les 19 h el propietari i xef del restaurant El Barretet de Castellet, Pep Sendra, i la propietària i xef del restaurant El Cingle de Vacarisses, Montse Estruch, seran els encarregats d'amanir l'ambient de L'Enramada amb les sensacions mediterrànies d'una coca de benvinguda a la tardor elaborada amb arengada fumada, escarola brasejada, figues i raïm.

Pep Sendra és sommelier, empresari gastronòmic i propietari del Grup La Bodegueta. Des del 2016 regenta el restaurant El Barretet de Castellet.

La manresana Montse Estruch, hereva d'una llarga tradició familiar, és coneguda per haver participat en els programes Top Chef (A3), MasterChef (TVE) o Cuines (TV3). També per aconseguir una estrella Michelin (2004-2010) al seu restaurant El Cingle de Vacarisses. És autora de tres llibres de cuina i actualment obsequia els seus clients amb les millors receptes als restaurants El Cingle de Vacarisses i Becquer de Barcelona.

SHOW COOKING

Héctor Holgado

La coca sempre ha estat l'atractiu principal de la nostra mostra enogastronòmica. Com a producte de proximitat, en la desena edició de L'Enramada no podia faltar una demostració de cuina en directe a càrrec d'un arbocenc.

L'Héctor Holgado és una jove promesa culinària del planter arbocenc. Propietari d'un restaurant a Vilanova i la Geltrú i d'una fleca que ha obert recentment a l'Arboç, l'Héctor s'està consolidant com un dels referents gastronòmics penedesencs a través d'una cuina atrevida que combina pinzellades de genialitat i que juga amb la qualitat dels productes de proximitat.

El divendres 20 d'octubre a les 20.30 h, just després del pregó inaugural, podrem gaudir plegats de l'elaboració en directe de dues coques en format per a restaurant: una coca de tardor i una coca mediterrània.

TALLER DEMOSTRATIU

Daniel Ribares

El pernil i els embotits constitueixen un dels senyals d'identitat de la Península i són productes bàsics de la gastronomia que permeten una gran versatilitat ja siguin sols, acompanyats o maridats amb un bon vi o cava.

L'Enramada us ofereix un taller demostratiu introductori sobre el món del pernil i els embotits en què podreu conèixer les seves varietats, les característiques principals i alguns dels secrets que amaga la seva elaboració. Tot a càrrec del Daniel Ribares, un expert i un referent penedesenc sobre aquests delicats productes que des de La Fàbrica del Pernil del Vendrell n'amplifica les seves grans qualitats i marida les propostes culinàries més tradicionals amb les més avantguardistes.

El dissabte 21 d'octubre, de les 12 a les 12.30 h, l'escenari de L'Enramada acollirà les evolucions excepcionals d'aquest astre del pernil.

TAST DE VERMUT AMB APERITIUS

Marta Clot

Sommelier, influencer i una apassionada del vi català que el promou i el prestigia a través dels seus canals a les xarxes socials. En aquesta desena edició de L'Enramada la Marta ens presenta un tast de vermut amb aperitius. Es tracta d'una proposta amena i divertida en què tots els inscrits aprendran què és en essència el vermut i quins són els seus secrets i les seves característiques principals. Es tastarà una selecció exclusiva acompanyada d'un assortiment de diferents aperitius que mariden a la perfecció amb aquesta coneguda beguda de base viníca.

El diumenge 22 d'octubre, de 12.15 a 13 h, us anirem a inscriure-us a aquest original tast conduït per aquesta gran comunicadora i influenciadora dels vins, els escumosos i els destil·lats catalans.

L'aforament d'aquesta activitat és de 20 persones i cal fer reserva (preu: 10 €). Cal estar 15 minuts abans de l'inici del tast a cegues i dirigir-se a la carpa de l'organització a recollir el tiquet.

PRODUCTES DE L'ENRAMADA

COCA ENRAMADA DE L'ARBOÇ I DE LES DIFERENTS
VARIETATS PENEDESENQUES

NOVES VARIETATS I VARIETATS EXPERIMENTALS
DE COCA ENRAMADA EN DIFERENTS FORMATS

PRODUCTES AGROALIMENTARIS DE PROXIMITAT

GRAN ASSORTIMENT DE PROPOSTES
GASTRONÒMIQUES PENEDESENQUES

ELS MILLORS VINS I CAVES DE LA DO PENEDEÈS

LLISTA DE PREUS

COPA DE L'ENRAMADA + 1 TIQUET: 3 €
INFLABLES: 1 TIQUET



ACONSEGUEIX LA COPA DE L'ENRAMADA

HI COL·LABOREN:



HO ORGANITZA:



Amb el suport del Departament de Cultura



Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura

Tots els actes tindran lloc a la Via Augusta (al costat del poliesportiu)
Totes les parades cobraran les consumicions amb tiquets, en efectiu
o amb targeta.
Totes les consumicions de beguda se serviran amb la copa oficial de
L'Enramada.
L'Enramada i 1 tiquet amb un valor d'1 euro.
Cada parada tindrà la seva pròpia llista de preus i els seus sistemes de
pagament.
Per utilitzar els inflables (prev: 1 tiquet) els nens hauran d'anar acompanyats
Per assistir a la caminada i al tast de vermut i aperitius cal abonar el preu i
reservar plaça a la carpa de l'organització, ubicada a la Via Augusta, o bé per
correu electrònic a l'adreça turisme@arboceenc.cat (la data límit per
inscriure's a través del correu electrònic és el dijous 17 d'octubre a les 15 h).

OBSERVACIONS



11,00 h Obertura de la mostra d'expositors.
11,00 - 14,30 h Inflables per als infants (prev: 1 tiquet)
12,15 13,00 h Tast de vermut amb aperitius a càrrec de la sommelier
Marta Clot de Viacompanyia (prev: 10 €)
13,15 h Concert a càrrec del grup de versions **Anima Vestia**
(pop-rock) de Sant Jaume dels Domenys.
14,00 h Sorteig de lots de productes dels expositors participants.
16,00 h Tancament de la mostra d'expositors.

DIUMENGE, 22 D'OCTUBRE

18,00 h Obertura de la mostra d'expositors.
20,00 h Xerrada inaugural: "Experiència gastronòmica personal" a
càrrec de **Carme Garcia**, presidenta del Gremi d'Hostaleria
del Baix Penedès i copropietària de L'Arrosseria de Cunit.
20,15 h Inauguració del collage commemoratiu de la 10a edició de
L'Enramada.
20,30 - 21,00 h **Show cooking**. Demostració de cuina en directe a càrrec
d'Hèctor Holgado de La Fleca by L'Hac de l'Arboç.
21,00 - 21,50 h Tastet de cultura popular a càrrec dels Minyons de l'Arboç.
22,00 h Concert a càrrec del grup de versions **The Pocket Duo**.
23,00 h Sorteig de lots de productes dels expositors participants.
23,15 h Tancament de la mostra d'expositors.

DIVENDRES, 20 D'OCTUBRE

9,00 - 12,00 h Caminada per la vinya penedesenca i visita al celler
Entrevistes de l'Arboç amb tast de vi i cava. Cal inscriure's
prèviament. L'horari màxim serà de 30 persones.
11,00 h Obertura de la mostra d'expositors.
11,00 - 14,00 h Inflables per als infants (prev: 1 tiquet)
12,00 - 12,30 h Taller demostratiu a càrrec del xef Daniel Ribares del
restaurant La Fàbrica del Pernil del Vendrell, que ens
introduirà al món del pernil com a producte de qualitat i
donarà a conèixer les diverses varietats autòctones existents.
13,15 - 14,00 h **Acte divulgatiu del celler 10 d'abril**, a càrrec del Jaume
Raventós, propietari i enòleg.
17,00 - 21,00 h Inflables per als infants (prev: 1 tiquet)
17,30 - 19,30 h Entrada gratuïta al **Museu de Puntetes** al Col·lari presentant un
tiquet de L'Enramada.
19,00 - 19,45 h **Show cooking**. Demostració de cuina en directe a càrrec del
xef Josep Sendra del restaurant **El Barret de Vacarisses**, que
culinarà una coca enramada de benvinguda a la tardor.
20,30 h Concert d'havaneres a càrrec del grup **Monjic**.
21,45 h Concert a càrrec del grup **Toroi** (disco/funk)
23,00 h Sorteig de lots de productes dels expositors participants.
23,30 h Tancament de la mostra d'expositors.

DISSABTE, 21 D'OCTUBRE

PRODUCTES DE L'ENRAMADA

COCA ENRAMADA DE L'ARBOÇ I DE LES DIFERENTS
VARIETATS PENEDESENQUES

NOVES VARIETATS I VARIETATS EXPERIMENTALS
DE COCA ENRAMADA EN DIFERENTS FORMATS

PRODUCTES AGROALIMENTARIS DE PROXIMITAT

GRAN ASSORTIMENT DE PROPOSTES
GASTRONÒMIQUES PENEDESENQUES

ELS MILLORS VINS I CAVES DE LA DO PENEDEÈS

LLISTA DE PREUS

COPA DE L'ENRAMADA + 1 TIQUET: 3 €
INFLABLES: 1 TIQUET



ACONSEGUEIX LA COPA DE L'ENRAMADA

HI COL-LABOREN:



L'ENRAMADA 10ª EDICIÓ



L'ARBOÇ 20, 21 i 22 D'OCTUBRE 2023

HO ORGANITZA:



Amb el suport del Departament de Cultura
Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura

