

L'ENRAMADA

L'ARBOÇ 12^a EDICIÓ



LA NOSTRA COCA!
DEI PENEDES

24. 25 i 26 D'OCTUBRE 2025

DISSENY PILAR OSORIO PRIETO



Ajuntament de l'Arboç
Regidoria de Turisme i
Promoció Econòmica



l'Arboç
TURÍSTIC

DIVENDRES, 24 D'OCTUBRE

18.00 h OBERTURA

de la mostra d'expositors.

20.00 h XERRADA INAUGURAL

"L'origen del pa" a càrrec de Míriam Esplugues i Aleix Solà, propietaris de la franquícia **Passions de Calafell**.

20.30 a 21.00h SHOW COOKING

Demostració de cuina en directe a càrrec de Míriam Esplugues i Aleix Solà, propietaris de la franquícia **Passions** que elaboraran una coca de tardor

21.00 a 21.50h TASTET

de cultura popular a càrrec dels **Minyons de l'Arboç**

22.00 h CONCERT

del grup de jazz-pop **Jazzul Duo**

23.00 h SORTEIG

de lots de productes dels expositors participants.

23.15 h TANCAMENT

de la mostra d'expositors.

DISSABTE, 25 D'OCTUBRE

9.00 a 12.00h CAMINADA

per la vinya penedesenca i visita comentada al jaciment iber de la Timba de Santa Bàrbara. Aquesta activitat està organitzada pel Club Esportiu l'Arboç i cal inscriure's prèviament (preu: 10€). L'aforament màxim serà de 50 persones. En acabar es servirà un refrigeri als participants.

11.00 h OBERTURA

de la mostra d'expositors.

11.00 a 14.00h INFIABLES

per als infants (preu: 1 tiquet)

12.15 a 13.00h TALLER DE VINS

a càrrec de Lambert Perera Cortés del celler **Sans Domaine de Llorenç del Penedès**.

13.15 a 14.00h SHOW COOKING

Demostració de cuina en directe a càrrec del pastisser Oriol Romagosa de la pastisseria **La Confiança de l'Arboç** que reflexionarà a l'entorn de les diferències entre la coca enramada i la focaccia clàssica.



DIUMENGE, 26 D'OCTUBRE

17.00 a 21.00h INFIABLES
per als infants (preu: 1 tiquet)

19.00 a 20.30 h TARDEIG
amb éxits dels 70, 80 i 90's: **Tast de Gintònic "Destil·lem emocions"** a càrrec de **Penitensis** de Llorenç del Penedès, amenitzat per **DJ Quiles**, DJ resident de La Macarella de Sant Salvador

20.30 h ACTUACIÓ
de la solista banyerenga de versions pop **Andrea Navarro**

21.45 h ACTUACIÓ
del grup calafellenc de versions pop-rock **Virginia Fernández**

23.00 h SORTEIG
de lots de productes dels expositors participants.

23.15 h TANCAMENT
de la mostra d'expositors.

11.00 h OBERTURA
de la mostra d'expositors.

11.00 a 14.30 h INFIABLES
per als infants (preu: 1 tiquet)

12.15 a 13.00h TAST
de melmelades a càrrec de Josep Guasch de **Verol Obrador Ecològic**

13.15 h SESSIÓ MUSICAL
del DJ **Dgerydo**, Dj resident de La Monturiol de Calafell

14.15 h SORTEIG
de lots de productes dels expositors participants.

16.00 h TANCAMENT
de la mostra d'expositors.

OBSERVACIONS

- Tots els actes tindran lloc a la Via Augusta (al costat del poliesportiu)
- Totes les parades cobraran les consumicions amb tiquets.
- Totes les consumicions de beguda se serviran amb la copa oficial de L'Enramada.
- Els tasts poden variar d'un a sis tiquets/consumició en funció del producte.
- Per utilitzar els inflables (preu: 1 tiquet) els nens hauran d'anar acompanyats d'un adult.
- Per assistir a la caminada, als tallers i tastos cal abonar el preu i reservar plaça a la carpa de l'organització, ubicada a la Via Augusta, o bé per correu electrònic a turisme@arbocenc.cat (la data límit per inscriure's a través del correu electrònic és el dijous 23 d'octubre a les 15 h).



Dicendres 24, 20:00h

XERRADA INAUGURAL

Míriam Esplugas (graduada en Turisme) i Aleix Solà (graduat en ADE i forner familiar), són els propietaris de Passions, amb 4 establiments a Calafell, el Vendrell i

Vilanova i la Geltrú, i guanyadors dels premis al "Millor Tortell de Reis 2024" i a la "Millor Mona de Pasqua Tradicional 2025"

Serán els encarregats de pronunciar la xerrada inaugural de l'Enramada el divendres 24 d'octubre a les 20 h. Una xerrada on ens parlaran de l'origen del pa, compartint la història de l'aliment i la seva experiència com a elaboradors.

20:30h SHOW COOKING

Després de la conferència, els propietaris de Passions, Míriam Espluga i Aleix Solà, delectaran els assistents amb una elaboració en viu d'una de les seves creacions més exquisides i un símbol de la seva empresa: la famosa coca de tardor. Aquesta coca ha estat concebuda per celebrar l'essència i la riquesa de la tardor. Cada ingredient ha estat escollit per transmetre el caliu de l'estació. La base consisteix en carbassa laminada, que aporta una dolçor suau. Aquesta es complementa amb formatge català fos, creant un contrast cremós que homenatja les tradicions de la nostra terra. Per donar-li un toc intens i aromàtic, s'hi afegeixen encenalls de pernil ibèric, i el conjunt es corona amb pinyons nacionals, que aporten la textura i el gust característic del bosc mediterrani.

EXPOSITORS L'ENRAMADA

FORNS

- | | |
|-------------------------|----------------------|
| 1) El Cafè de la Rambla | L'Arboç |
| 2) La Confiança | L'Arboç |
| 3) Forn Subama | L'Arboç |
| 4) Forn by L'Hac | Vilanova i la Geltrú |
| 5) Forn de pa Passions | Calafell |
| 6) Forn Sant Salvador | Cambrils |

CELLERS

- | | |
|-----------------------|-------------------------|
| 7) Cal Farré | L'Arboç |
| 8) Oidà Vins Naturals | El Vendrell |
| 9) Celler Mas Perdut | El Vendrell |
| 10) Maset del Lleó | Sant Pau d'Ordal |
| 11) Vinyes Mies | Sant Jaume dels Domenys |

RESTAURACIÓ

- | | |
|--------------------------------|------------------------|
| 12) Restaurant A Taula | L'Arboç |
| 13) Restaurant L'Hac | Vilanova i la Geltrú |
| 14) Creperia El Follet Golafre | Vilafranca del Penedès |

CERVESA ARTESANA

- | | |
|-------------|------------|
| 15) Circoco | Castellcir |
|-------------|------------|

TURISME RURAL

- | | |
|-----------------|---------|
| 16) Masia Ponet | L'Arboç |
|-----------------|---------|



Dissabte 25, 12:15h

TALLER DE VINS

El professor universitari, empresari i propietari de Celler Sans Domaine, Lambert Perera Cortés, impartirà un interessant taller de vins el dissabte 25 d'octubre, de 12.15 a 13 h.

Lambert Perera, que va abandonar el sector de la moda i el calçat per endinsar-se en la viticultura natural i regenerativa, compartirà la seva visió personal del vi. El seu projecte, Sans Domaine (fundat al Baix Penedès el 2022), se centra en l'elaboració de vins sense additius ni sulfits.

Durant el taller, el viticultor penedesenc oferirà una introducció i les característiques principals de tres dels seus productes:

- Xarel·lo amb 16 mesos de Damajoan
- Ancestral de Moneu
- Maceració carbònica de garnatxa i macabeu

L'aforament d'aquesta activitat és de 20 persones i el preu és de 10 €. Cal reservar i dirigir-se a la carpa de l'organització 15 minuts abans de l'inici per recollir el tiquet de participació.



Diumenge 26, 12:15h

TAST DE MELMELADES

Josep Guasch el creador i propietari de Verol Obrador Ecològic, de Llorenç del Penedès, impartirà un tast de melmelades de fruits silvestres de la serra del Montmell, amb l'objectiu de donar a conèixer els seus productes artesans i de màxima qualitat.

Guasch és un gran entusiasta de la natura i els seus fruits. Al seu obrador ecològic, transforma i elabora els fruits i les plantes amb un màxim respecte i de manera sostenible. Les seves melmelades salvatges i gelosies són fetes amb fruits provinents de recol·lecció silvestre i ecològica, feta manualment, a les vores de les vinyes més altes del Penedès i l'Alt Camp, a la Serra del Montmell

Durant el tast, es provaran melmelades de fruits que s'estan recollint actualment (com la mora, les serves i la gavrera), a més de les gelosies (infusions gelificades).

Té un aforament limitat a 20 persones i cal reservar prèviament (preu: 10€). Els participants han de recollir el tiquet a la carpa de l'organització 15 minuts abans.



CAMINADA DE DESCOBERTA DEL TERRITORI Dissabte 25, 9:00h

El Club Esportiu l'Arboç organitza una caminada de dificultat baixa (de 9 a 12 h) pels termes de l'Arboç i Castellet i la Gornal.

El recorregut inclou una visita al jaciment iber de la Timba de Santa Bàrbara, on l'arqueòloga Roser Fernández farà una explicació introductòria.

L'activitat té un cost de 10 € (aforament màxim de 50 persones) i requereix inscripció prèvia al web www.athleticevents.net. Cal estar 15 minuts abans de l'inici de la caminada davant de l'escenari del recinte de L'Enramada. La caminada inclou aigua, una copa de vi i un tros de coca enramada. En finalitzar l'activitat els participants es podran endur la copa commemorativa.

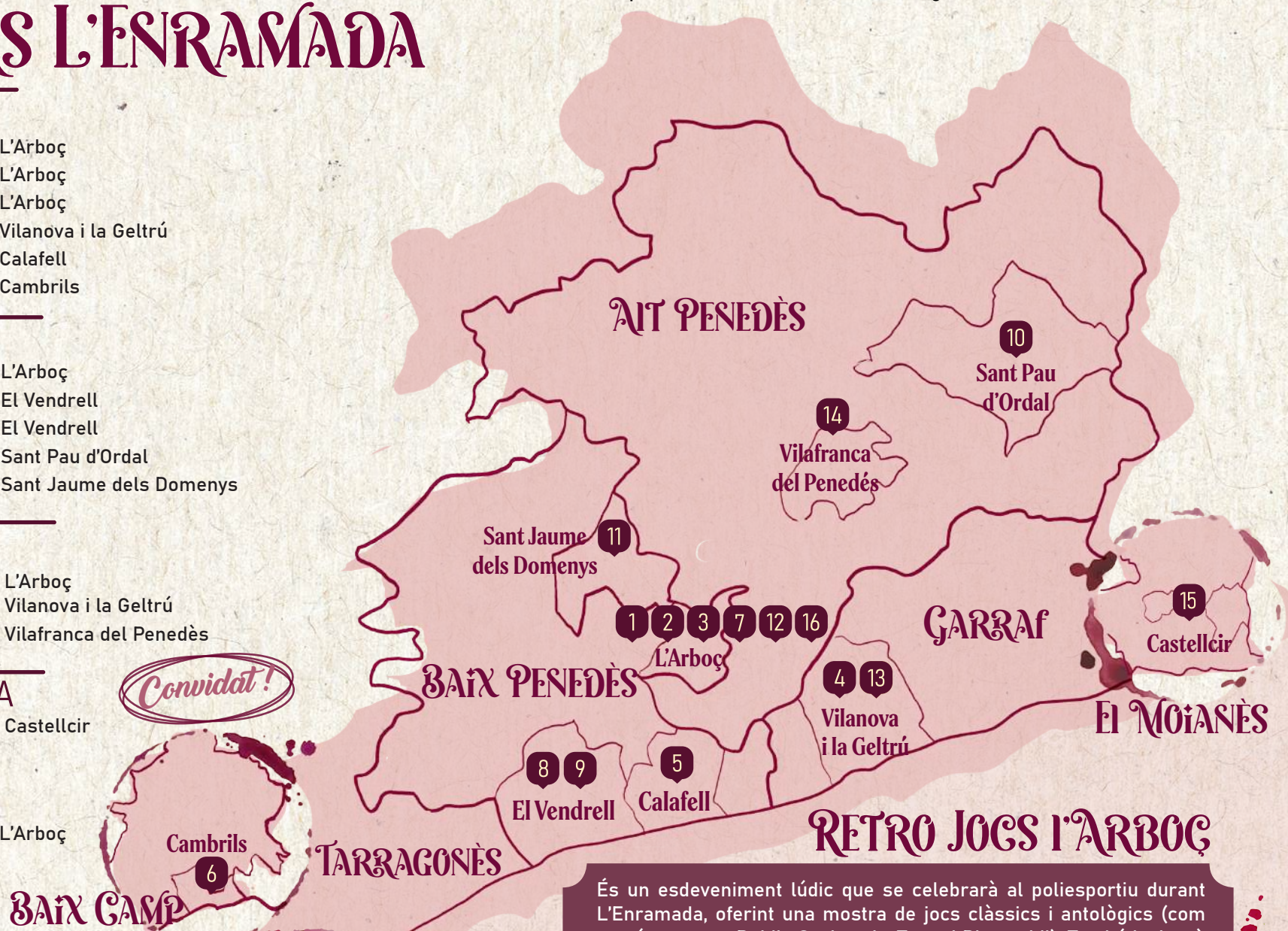
SHOW COOKING

Dissabte 25, 13:15h

L'arbocenc Oriol Romagosa, màxim exponent de la nova fornada de pastissers local, ha assumit recentment la direcció de l'emblemàtica pastisseria "La Confiança" de l'Arboç.

L'Oriol Romagosa va iniciar la seva carrera als 16 anys al Forn Parés de Vilafranca i es va formar durant tres anys a l'escola del gremi de Barcelona. A més, va perfeccionar les seves tècniques treballant gairebé tres anys amb el prestigiós pastisser Oriol Balaguer i dos anys a Madrid, especialitzant-se en masses fermentades a Cientotrenta, abans de complir el somni de dirigir "La Confiança".

El dissabte 25 d'octubre a les 13.15 h, Romagosa oferirà una demostració culinària a L'Enramada, on compararà la coca enramada tradicional i la focaccia clàssica, centrant-se en aspectes com la fermentació i els ingredients.



És un esdeveniment lúdic que se celebrarà al poliesportiu durant L'Enramada, oferint una mostra de jocs clàssics i antològics (com parxís, escacs, Rubik, Scalextric, Tente i Playmobil). També inclourà tallers temàtics per a nens (de dibuix, Lego, Playmobil, Exin Castillo i màgia) i un espai de venda, tot en més de 800 m2.

Dissabte 25, 19:00h

TAST DE GINTÒNIC "Destillem emocions"

Penitensis és un projecte de Llorenç del Penedès fundat per en Pep, el Roma i el Marc amb l'objectiu de recuperar coneixements i tradicions oblidades, elaborant productes amb cura i dedicació.

La seva especialitat és la ginebra, transformant la seva passió pel territori i el llegat dels avantpassats en destil·lats i maceracions fetes al seu obrador.

El dissabte 25 d'octubre, a partir de les 19 h, a l'escenari de L'Enramada, Penitensis oferirà un tast de quatre dels seus destil·lats (Nanit, Blackberry Gin, Sloe Gin i Goita). L'esdeveniment serà un "tardeo" amenitzat pel Dj Quiles.

L'activitat té un aforament de 20 persones i requereix reserva prèvia (preu: 10 €). Cal recollir el tiquet 15 minuts abans a la carpa de l'organització.



PRODUCTES DE L'ENRAMADA:

COCA ENRAMADA DE L'ARBOÇ

i de les diferents varietats penedesenques.

VINS i CAVES

el millors de la DO
Penedès

NOVES VARIETATS i VARIETATS EXPERIMENTALS

de coca enramada en diferents formats.

PRODUCTES AGROALIMENTARIS

de proximitat.

ASSORTIMENT DE PROPOSTES GASTRONÒMIQUES

gran del Penedès

PREUS

1 tiquet.....1,00€

Copa de L'Enramada.....2,50€

Inflables.....1 tiquet

**ACONSEGUÏX
LA COPA DE
L'ENRAMADA**



ORGANITZADORS



Ajuntament de l'Arboç
Regidoria de Turisme i
Promoció Econòmica



Diputació
Tarragona

Amb el suport del Departament de Cultura



Generalitat de Catalunya
Departament
de Cultura

COL-LABORADORS

