

L'ARBOÇ L'Enramada

13^a EDICIÓ

23, 24 i 25 D'OCTUBRE 2026

La Mostra Enogastronòmica del Penedès



Ajuntament de l'Arboç
Regidoria de Turisme i
Promoció Econòmica



L'ARBOÇ L'Enramada 13^a EDICIÓ

○ DIVENDRES 23 D'OCTUBRE

18 h Obertura de la mostra d'expositors

20 h Xerrada inaugural:

"La dimensió empresarial de la coca enramada" a càrrec d'Amèlia Maestre, Directora de la Federació Empresarial del Gran Penedès.

De 20.30 a 21 h Show cooking.

Demostració de cuina en directe a càrrec de Jordi Martínez, xef del restaurant Coll de Nulles, que experimentarà amb la versatilitat de la massa de la coca enramada.

De 21 a 21.50 h Tastet de cultura popular a càrrec dels Minyons de l'Arboç

22 h Actuació del grup Calafellenc de versions pop-rock
VersiónA2

23.15 h Sorteig de lots de productes dels expositors
participants

23.30 h Tancament de la mostra d'expositors

○ DISSABTE 24 D'OCTUBRE

11 h Obertura de la mostra d'expositors

D'11 a 14 h Inflables per als infants (preu: 1 tiquet)

De 13 a 13.30 h Show cooking.

Demostració de cuina en directe a càrrec de Joan Ramon Bassas Rovira del restaurant Agrotast de la Cooperativa Agrícola de l'Arboç, i Arcadi Font Mestres, xef executiu del Grup Trafec, que reflexionaran davant dels fogons sobre la coca enramada, sabor i tradició.

De 16.30 a 19 h Caminada per la vinya penedesenca i visita al poblat medieval de Castellet.

Aquesta activitat està organitzada pel Club Esportiu l'Arboç i cal inscriure's prèviament. Activitat gratuïta. L'aforament màxim serà de 50 persones. En acabar es servirà un refrigeri als participants

De 17 a 21 h Inflables per als infants (prev: 1 tiquet)

De 18.45 a 19.15 h Taller de vins a càrrec de Martí Torrellardona del celler La Fita Vins Personals

De 19.15 a 20.45 h Vespreig, amenitzat per DJ Dgerydo, Dj resident de Déjàvu i The Suite, de Calafell

20.45 h Actuació de la solista banyerenca de versions pop Andrea Navarro

22 h Actuació del duo vendrellenc de versions pop-rock Ericah Lein

23.15 h Sorteig de lots de productes dels expositors participants

23.30 h Tancament de la mostra d'expositors

● DIUMENGE 25 D'OCTUBRE

11 h Obertura de la mostra d'expositors

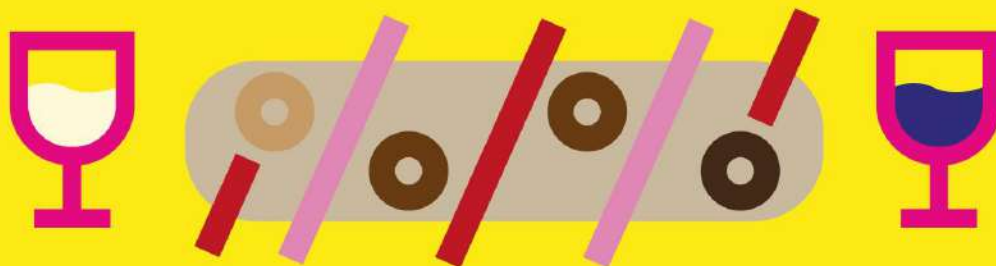
D'11 a 14.30 h Inflables per als infants (prev: 1 tiquet)

De 12 a 12.45 h Tast de vins a càrrec de Jesús Alonso, d'Oidà Vins Naturals

13 h Sessió musical del DJ Quiles, DJ resident de La Macarella de Coma-ruga

14.30 h Sorteig de lots de productes dels expositors participants

16 h Tancament de la mostra d'expositors



L'ARBOÇ L'Enramada

13^a EDICIÓ



Expositors confirmats

Forns

- 1-El Cafè de la Rambla L'Arboç
- 2-La Confiança L'Arboç
- 3-Forn Queralt.....Roda de Berà
- 4-Pastisseria Federico Mago...La Bisbal
- 5-La Dolceria El Vendrell

Cellers

- 6-Cal Farré.....L'Arboç
- 7-Oidà Vins Naturals El Vendrell
- 8-Celler Mas Perdut El Vendrell
- 9-Maset del Lleó Sant Pau d'Ordal
- 10-La Fita Vins Personals..... Sant Jaume Sesoliveres
- 11-Ça Liula Pla de Manlleu



Cervesa artesana

- 12-Banderbier L'Arboç



Restauració

- 13-Restaurant Agrotast L'Arboç
- 14-Creperia El Follet Golafre .. Vilafranca del Penedès



Turisme rural

- 15-Masia Ponet.....L'Arboç

L'ARBOÇ L'Enramada

13^a EDICIÓ



XERRADA INAUGURAL



AMÈLIA MAESTRE,

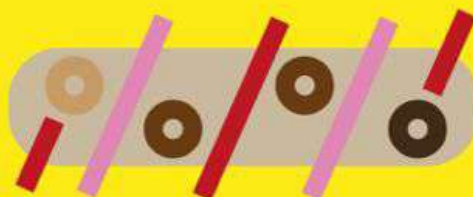
directora de la Federació Empresarial del Gran Penedès

Amèlia Maestre serà l'encarregada de donar el tret de sortida a la 13a edició de la Mostra Enogastronòmica de L'Enramada. És directora general de la Federació Empresarial del Gran Penedès i compta amb més de vint-i-cinc anys d'experiència en direcció, comunicació i projectes estratègics. Al llarg de la seva trajectòria ha liderat equips, organitzacions i iniciatives complexes en els àmbits empresarial, institucional i associatiu. Destaca per la seva visió estratègica, capacitat executiva, lideratge i habilitat per generar consensos. El seu propòsit és connectar talent, coneixement i voluntats per impulsar les empreses i el territori.

Serà a les 8 del vespre quan Amèlia Maestre pronunciarà una petita xerrada, que amb el títol genèric "La dimensió empresarial de la Coca Enramada", oferirà la seva particular visió sobre el valor afegit que aquest producte gastronòmic pot aportar en el selecte mercat de productes de qualitat i proximitat.

El divendres 23 d'octubre, a les 20 h, serà la convidada d'honor que donaran el tret de sortida oficial a 13a edició de L'Enramada de l'Arboç.

SHOW COOKING



Jordi Martínez

Tot seguit, Jordi Martínez, xef del restaurant Coll de Nulles ens delectarà amb una demostració de cuina en directe experimentant amb la versatilitat de la massa de la coca enramada en elaboracions imaginatives amb els productes de proximitat com a grans protagonistes.

Jordi Martínez Cruz, que té l'honor d'haver protagonitzat el primer showcooking de la primera Enramada de l'Arboç, celebrada l'any 2012, va mostrar des de ben petit una gran curiositat per l'hostaleria. Una inquietud que el va portar l'any 2000 a l'Escola de Turisme i Hostaleria de Cambrils, on es va formar com a cuiner. Va fer les pràctiques al restaurant l'Avi Pau de Cunit, i ha estat xef en diferents restaurants del Baix Penedès. Actualment, és cap de cuina del Restaurant Coll de Nulles.

El divendres 23 d'octubre, a les 20.30 h, just després de la xerrada inaugural, en Jordi Martínez establirà un diàleg culinari entorn de la massa de la coca enramada i totes les possibilitats que ofereix.



Joan Ramon Bassas i Arcadi Font

El conegut restaurant Agrotast de la Cooperativa de l'Arboç, ha iniciat recentment una nova etapa de la mà d'en Joan Ramon Bassas, xef i empresari gastronòmic de primer nivell president del Grup Trafec, que regenta i gestiona un selecte conjunt de restaurants arreu del Gran Penedès. El xef executiu del Grup Trafec és el prestigiós cuiner Arcadi Font Mestres, un home d'una gran projecció i amb una creativitat sense límits.

Ambdós xefs protagonitzaran una demostració de cuina en rigorós directe entorn de la coca enramada com a producte de proximitat i com a màxim exponent del sabor i la tradició del Penedès.

No us perdeu, doncs, el dissabte 24 d'octubre de 2026 a la 1 del migdia, les evolucions del Joan Ramon i l'Arcadi al capdavant dels fogons de l'Enramada.



CAMINADA DE DESCOBERTA DEL TERRITORI

El dissabte 24 d'octubre, de les 16.30 a les 19 h aproximadament, us proposem una agradable caminada de descoberta del territori per la vinya penedesenca i una visita interpretativa al poblat medieval de Castellet, on es transitarà pels seus carrers seguint la proposta interpretativa "Castellet Encantat" de l'artista Luís Zafrilla. En el transcurs del recorregut es podrà gaudir d'unes vistes privilegiades del Parc Natural del Foix.

Aquesta activitat està organitzada pel Club Esportiu l'Arboç conjuntament amb l'Ajuntament. Per inscriure's cal adreçar-se a l'Oficina de Turisme o enviar un mail a turisme@arbocenc.cat. Les places són limitades. En acabar es servirà un refrigeri als participants.

TALLER DE VINS



Martí Torrallardona Raventós

El creador i propietari de La Fita Vins Personals, en Martí Torrallardona

impartirà un interessant taller de vins on introduirà la seva visió personal del vi i també oferirà unes pinzellades sobre la concepció i les característiques principals de tres dels seus vins:

- **Ancestral (vi blanc escumós 100% macabeu del 2024)**
- **Els Arpiots (vi blanc macabeu i xarel·lo del 2024)**
- **Sumoll Negre (vi negre del 2024)**

Fill de pare pagès i mare logopeda, el Martí ha tingut la gran sort de créixer envoltat de vinyes. Els seus avis van ser viticultors, un llegat que avui continua amb les vinyes de Cal Nogués i Can Patomàs. Després de formar-se arreu del món, l'any 2021 neix La Fita, un projecte que té per objectiu valoritzar aquestes vinyes úniques de casa amb la cura del paisatge que l'ha vist créixer i transmetent-ne l'essència a través dels seus vins.

El dissabte 24 d'octubre, a partir de les 18.45 h, us animem a inscriure-us a aquesta original proposta conduïda per aquest gran viticultor penedesenc. L'aforament d'aquesta activitat és de 20 persones i cal reservar (preu: 10 €). Cal estar 15 minuts abans de l'inici del taller i dirigir-se a la carpa de l'organització a recollir el tiquet de participació.



Jesús Alonso

El creador i propietari d'Oidà Vins Naturals Jesús Alonso proposa un taller per conèixer de primera mà tres dels seus vins més representatius:

- **La Volta, vi blanc de xarel·lo**
- **Xarlot, vi vermell de xarel·lo i merlot**
- **Mohm, vi negre de merlot**

El Jesús va crear, juntament amb la Meri, un projecte que neix de la materialització d'una passió i d'una tradició cultural que vol expressar l'amor per la terra i el paisatge vitícola del Baix Penedès. Des del 2010, quan van tornar a tenir vinya a casa, fan vi com feien els seus avantpassats.

El 2021 van començar a elaborar en un celler extern i van treure la seva primera anyada al mercat amb tres referències de xarel·lo de vinyes velles de viticultura ecològica del Pla de Mar del Vendrell. El 2022 van començar a vinificar un merlot de viticultura regenerativa de Llorenç del Penedès.

El diumenge 25 d'octubre, de les 12 a les 13 h, l'escenari principal de L'Enramada acollirà el taller del Jesús Alonso i els seus millors vins.

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





Coincidint amb L'Enramada, al Pavelló Municipal d'Esports es donarà continuïtat a l'exitosa proposta lúdica adreçada a grans i petits iniciada l'any 2025. Una mostra lúdica amb aquells jocs antològics que sempre han estat presents en l'imaginari col·lectiu: parxís, escacs, cub Rubik, màgia, pompes de sabó, yo-yo, baldufes, 4 en ratlla, Tente, Lego, Playmobil, Escalèxtric. També hi haurà tallers de diverses temàtiques per als més petits: taller de dibuix, taller de Lego amb més de 30.000 peces, taller de màgia, taller de Playmobil amb més de 1200 clics diferents, taller d'Exin Castillos amb més de 5.000 peces, taller de Lego, Duplo, taller de Kapla. Un petit espai de venda de productes relacionats acabarà de complementar els més de 800 m2 de Retro Jocs L'Arboç.

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 conclou el dijous 22 d'octubre a les 15 h).
- L'organització es reserva el dret d'efectuar canvis en aquesta programació si sorgeixen imprevistos d'última hora.

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 Penedès

LLISTA DE PREUS

1 tiquet: 1 €

Copa de L'Enramada: 2,5 €

Inflables: 1 tiquet



ACONSEGUEIX LA NOVA COPA DE L'ENRAMADA!

ORGANITZA:



Ajuntament de l'Arboç



HI COL·LABOREN:



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Empresa
i Treball**



**Diputació
Tarragona**

