

Diumenge 23 d'octubre

11 h	Obertura de la mostra d'expositors
D'11 a 14.30 h	Inflables per als infants
De 12.15 a 13 h	Taller de còctels amb cava i vi del Penedès a càrrec de la sommelier Marta Clot de Vi&Companya (preu: 5 €)
13.15 h	Concert a càrrec de Son Rumores . És una formació vendrellenca de músics, cantants i gent de la farandula, com ells mateixos s'anomenen «el millor de cada casa». Un grup d'artistes amb l'únic objectiu de passar-ho bé
14 h	Sorteig de lots de productes dels expositors participants
16 h	Tancament de la mostra d'expositors

De 17 a 21 h	Inflables per als infants
De 17.30 a 19 h	Diada del Record amb els Xiquets de Torredembarra i els Minions de l'Arboç
De 17.30 a 19.30 h	Entrada gratuïta al Museu de Puntes al Coixí presentant un tiquet de L'Enramada
De 19 a 19.45 h	Show cooking a càrrec del xef David Vernet del restaurant Vell Papiol de Calafell, que cuinarà una coca enramada de pescadors de Calafell
20.30 h	Concert d'havaneres a càrrec del grup Xaloc
21.45 h	Concert a càrrec del grup de versions Sweet & Soul
23 h	Sorteig de lots de productes dels expositors participants
23.30 h	Tancament de la mostra d'expositors

TARDA

Dissabte 22 d'octubre

MATI

Dissabte 22 d'octubre

18 h	Obertura de la mostra d'expositors
20.15 h	Xerrada inaugural: "Dolg quilòmetre zero" a càrrec de Marcos Diaz , propietari de la pastisseria Rossana de Calafell i millor mestre artesà pastisser d'Espanya 2022
De 20.30 a 21.15 h	Show cooking a càrrec de Marcos Diaz de la pastisseria Rossana de Calafell i de Mary Herrera del restaurant Petit Bistró de Segur de Calafell , que cuinaran una coca enramada dolça de muntanya i una coca enramada agredolça
21.30 h	Concert a càrrec del grup de versions The Pocket Duet
22.45 h	Sorteig de lots de productes dels expositors participants
23 h	Tancament de la mostra d'expositors

Dissabte 21 d'octubre

De 9 a 12 h	Camíada per la vinya penedesenca i visita al celler Entrènyes de l'Arboç amb tast de vi i cava. Aquesta activitat està organitzada pel Club Esportiu l'Arboç i cal inscriure's prèviament (preu: 5 €; preu soci del Club Esportiu : 4 €). L'atorament màxim serà de 25 persones. En acabar es servirà un refrigeri als participants
11 h	Obertura de la mostra d'expositors
D'11 a 14 h	Inflables per als infants
De 12.00 a 12.30 h	Show cooking a càrrec del xef Jordi Guillem del Cooking Studio del Vendrell , que cuinarà una coca enramada de tardor
De 13.15 a 14 h	Taller "Passió per la xocolata" a càrrec de Marcos Diaz , mestre artesà pastisser (preu: 5 €)

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

Tiquet: 1 €
Copa de L'Enramada: 2 €

Oferta

9 tiquets + 1 copa: 10 €

Aconseguir la copa de L'Enramada

HO ORGANITZA

HI COL·LABOREN



L'Enramada

21, 22 i 23 d'octubre de 2022

9a

MOSTRA ENOGASTRONÒMICA DE LA COCA DEL PENEDÈS



La nostra coca!



Ajuntament de l'Arboç
Regidoria de Turisme i Promoció Econòmica



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



Ajuntament de l'Arboç
Regidoria de Turisme i Promoció Econòmica



FORNS



1. Cafè 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. Forn Cal Pelegrí Ordal

CELLERS



7. Caves 10 d'Abril Sant Marçal
8. Cellers Domenys Sant Jaume dels Domenys
9. Celler Entrevinyes L'Arboç
10. Celler Mas Perdut El Vendrell
11. Maset del Lleó Sant Pau d'Ordal
12. Les Vinyes de Lilith Castellet i la Gornal

CERVENA ARTESANA



13. Beerretans Vilanova i la Geltrú

PRODUCTES AGROALIMENTARIS



14. Camp de la Sort Bonastre

RESTAURACIÓ



15. Fonda Comerç Can Peralre L'Arboç
16. Creperia El Follet Golafre Vilafranca del Penedès
17. Les Vinyes de Lilith Castellet i la Gornal

TURISME RURAL



18. Masia Ponet L'Arboç

Expositors 2022

L'Enramada

Caminada per la vinya penedesenca

Una agradable caminada, de dificultat baixa, per les vinyes i els boscos dels termes de l'Arboç i de Castellet i la Gornal. A més, 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: 5 €; preu soci del Club Esportiu: 4 €). L'aforament màxim serà de 25 persones. Cal estar 15 minuts abans de l'inici de la caminada davant de l'escenari del recinte de L'Enramada.



Mostra de col·leccionisme de Playmobil i Lego

Coincidint amb L'Enramada, el poliesportiu municipal acollirà la segona mostra de col·leccionisme de Lego i clicks de Playmobil, de més de 20.000 peces. A més, enguany tenim 3 pistes de Scalextric/slot car i màquines arcade com a gran novetat. Un total de 800 m² d'exposició en què hi haurà botigues temàtiques, diorames gegants, tallers i jocs per gaudir en família (entrada: 2 €).



Xerrada inaugural

MARCOS DÍAZ

Mestre artesà pastisser

Marcos Díaz Jiménez té 45 anys i és fill de pastissers. El febrer de 2022 va ser proclamat millor mestre artesà pastisser espanyol. Avui dia regenta la pastisseria Rossana a Calafell al costat de la seva esposa Sabrina. On a part de continuar endolint els seus clients també té una escola taller on pot transmetre tots els seus coneixements i la il·lusió per aquesta professió.

Show cooking amb Mary Herrera

La cuinera i propietària del Petit Bistrò Segur, wedding planner i autora del premiat llibre de cuina "Netejant seitons" ens prepararà juntament amb Marcos Díaz una coca enramada dolça de muntanya i una coca enramada agre-dolça.

El divendres 21 d'octubre després de la xerrada inaugural gaudiu d'aquestes estrelles coques enramades fetes des del cor.

"Passió per la xocolata" amb Marcos Díaz

Marcos Díaz ens mostrarà la seva passió per la xocolata, un taller que garanteix els tastos més dolços de tota L'Enramada i en el que ens ensenyarà la combinació perfecta entre la fruita seca i la xocolata.

Dissabte 22 d'octubre de 13.15 a 14 h. L'aforament és limitat a 25 persones i cal reservar (preu: 5 €). Cal estar 15 minuts abans de l'inici del taller i dirigir-se a la carpa de l'organització a recollir el tiquet.

Observacions

- Tots els actes tindran lloc a la Via Augusta (al costat del poliesportiu)
- Durant la mostra es podrà adquirir la copa de L'Enramada (preu: 2 €)
- El preu dels tiquets de tast és d'1 €. Els tastos poden variar d'un a cinc tiquets en funció del producte
- Per utilitzar els inflables els nens hauran d'anar acompanyats d'un adult
- Per assistir a la caminada, al taller de xocolata i al taller de còctels, 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@arboenc.cat (la data límit per inscriure's a través del correu electrònic és el dijous 20 d'octubre a les 15 h)

Show cooking

JORDI GUILLEM

Xef innovador i avantguardista

El plat escollit pel show cooking és una enramada de tardor.

El calafellenc Jordi Guillem, finalista a cuiner de l'any 2014, està considerat un innovador avantguardista dins del món gastronòmic i és un dels màxims i més prestigiosos exponents de la cuina penedesenca contemporània. Actualment el trobem al Cooking Studio restaurant de Le Méridien Ra Beach Hotel del Vendrell.

En aquesta ocasió, i fent gala de la seva creativitat, ens proposa una nova varietat experimental de coca enramada que estem segurs sorprendrà tots els presents.

El dissabte 22 d'octubre, de les 12 a les 12.30 h, estigueu atents i no perdeu detall de cadascuna de les pinzellades de genialitat que el Jordi imprimirà en l'enramada de tardor.

Show cooking

DAVID VERNET

Xef de cuina de temporada

El plat escollit pel show cooking és una coca enramada de pescadors de Calafell.

El xef calafellenc David Vernet porta al capdavant del restaurant Vell Papiol de Calafell des del 2010. Des dels inicis i fins a l'actualitat ha estat treballant conjuntament amb el seu pare, que li ha transmès la cuina catalana (especialment aquella amb arrels marineres) i l'experiència per treballar sempre el millor producte de temporada i de qualitat.

El dissabte 22 d'octubre, de les 19 a les 19.45 h, gaudiu d'aquest magnífic xef a l'espai de demostracions gastronòmiques de L'Enramada.

Taller de còctels

MARTA CLOT

Sommelier i influencer

Marta Clot és sommelier, influencer i una apassionada del vi, i en concret del català. En aquest taller coneixerem i tastarem 5 caves diferents amb els que aprendrem a preparar 5 còctels fàcils i divertits. En farem de clàssics, com el Bellini, però també d'originals amb un toc diferent com un Margarita Rosé! Vine a gaudir del cava d'una manera diferent, i sobretot, a passar-t'ho bé!

Us proposem un taller de còctels amb cava i vi del Penedès a càrrec de la sommelier Marta Clot de Vi&Companyia que estem segurs que us sorprendrà.

Diumenge 23 d'octubre de les 12.15 a les 13 h. L'aforament d'aquesta activitat és de 25 persones i cal reservar (preu: 5 €). 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.

