

FIRA^{DEL} MONTSEC
Artesa de Segre

D'ARTESA DE SEGRE A L P L A T

E S P A I
G A S T R O N Ò M I C



AJUNTAMENT
D'ARTESA
DE SEGRE

Amb el suport:



Diputació de Lleida



Generalitat
de Catalunya



19.30 h - Patisserie Borrell: Coques de samfaina

Patisserie Borrell et convida a descobrir el secret de les seves irresistibles coques de samfaina.

Amb els productors: Farinera d'Artesa de Segre - La Colònia Hortícoles - Formatgeria de Tòrrac - Carniques Pijuan - Olis Macià



20.30 h - Restaurant el Cellar: Pasta brisa amb terrina de Pollastre.

Deixa't sorprendre pel talent del xef Nacho Bustamante i descobreix com fer la massa perfecta per triomfar a casa!

Amb els productors: Farinera d'Artesa de Segre - Pollastres Picaverd - Carniques Pijuan



12.00 h - Restaurant El Dien: Coca de fajol amb confitura de pebrot escalivat amb amanida de conill al cassis amb vinageta de mel.

Endinsa't en una explosió de sabors amb el xef Enric Millà (El Dien).

Amb els productors: EcoArtesa - Conills Com Cal - Pàmies - Licors Portet - Alemany.



19.00 h - Terra que Cou, Taula que Somriu.

La xef Olga Mayora cuinarà en directe amb cereals, llegums i farines de proximitat.

Amb els productors: EcoArtesa



20.00 h - Restaurant el Xalet: Pa Xinés farcit de melós de porc al vi negre i formatge cremós d'herbes.

El xef Francesc Palà et convida a tastar l'autenticitat del territori.

Amb els productors: La Farinera d'Artesa de Segre - ADARCO - Celler Mas Ramoneda