



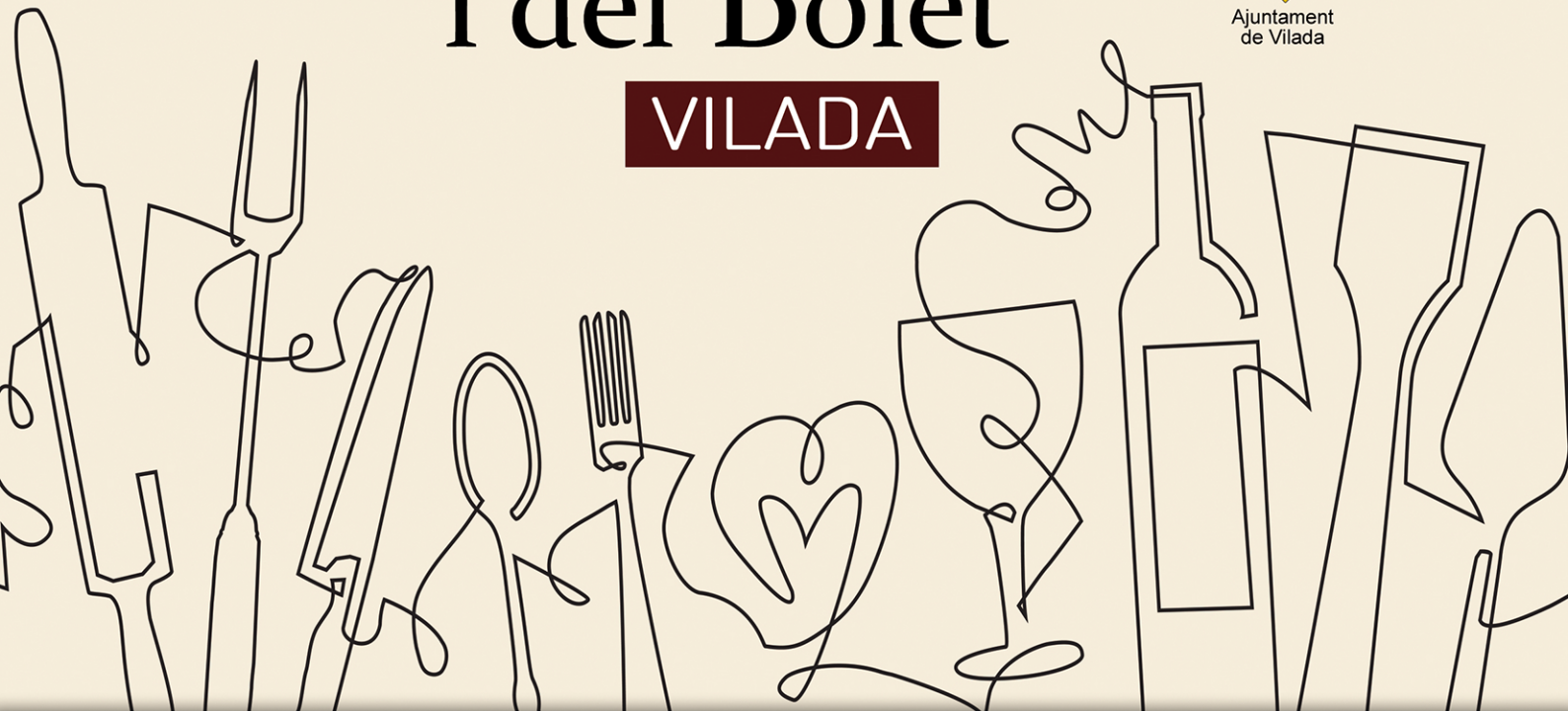
Fira del Tastet i del Bolet

VILADA



Ajuntament
de Vilada

25^a



12 D'OCTUBRE DE 2019



Diputació
Barcelona



Agència de
Desenvolupament
del Berguedà

10 del matí

Obertura de la Fira artesanal

A partir de les 10 del matí

Esmorzar popular:

tastet amb bolets i vi del país

2/4 d'11 del matí

XIII Mostra Micològica de Vilada

En el decurs de tot el matí

Degustació popular de pinxo de tastet de bolets.

Es podrà efectuar a canvi d'un tiquet que es podrà obtenir en comprar en un dels establiments de Vilada: cal Barri (embotits i carnisseria), Bar Restaurant Comellas, Farmàcia Laura Guillem, Especialitats Viñas (galetes i pastisseria), Bar l'Arc, Fruites i Queviures Maribel, Cal Massana (forn, pastisseria i embotits), Restaurant cal Candid (restaurant-casa de colònies) i Pa d'en Pitus (pa elaborat amb productes ecològics)



fires i esdeveniments
serveis culturals

Tel. 93 805 00 64
www.mapamundi.cat

En el decurs de tot el dia

Ministerialis, els oficis i els gremis.

Oficis del metall i del ferro
- Bufador de vidre

8a Trobada de Plaques de Cava

Actuació musical dels Txalapartaris

Instrument de percussió del País Basc
composat per taulons de fusta, de pissarra...
que es colpegen rítmicament amb quatre pals.



4 de la tarda

Convocatòria per a tots els participants del Concurs Gastronòmic.
Informació i inscripcions: Ajuntament

2/4 de 5 de la tarda

Inici del XXV Concurs Gastronòmic

2/4 de 6 de la tarda

Tast dels plats i entrega de premis
del Concurs Gastronòmic

A continuació

Entrega del guardó "Quins Bolets"
a Jordi Cuixart Navarro,
President d'Omnium Cultural.

6 de la tarda

Degustació popular de coca de bolets per tothom

2/4 de 7 de la tarda

Sorteig de la cistella gastronòmica

Degustació gastronòmica de plats cuinats amb Tastet pels restaurants de Vilada: per dinar, fer el vermut, berenar o simplement degustar.

Cada degustació tindrà el seu propi preu, depenent de cada restaurant.
Nomes caldrà escollir la degustació, comprar-la... i a degustar i menjar Tastet!

Degustació de vi, cava i cervesa



El TASTET és un dels embotits del porc més tradicional. És la botifarra crua típica del Berguedà que en d'altres comarques de Catalunya es coneix com a llonganissa crua, botifarra crua... Es menja cuinat, fregit, a la brasa... Es denomina així pel fet que era una de les primeres carns a ser tastada després de la matança.