



# 7<sup>a</sup> FIRA DE TARDOR VILABLAREIX

PAGESIA I ARTESANIA  
26-27-28 DE SETEMBRE 2014



## 26 DE SETEMBRE

17.30 h  
L'hora del conte  
*Ludoteca*

20.00 h  
Concurs de guisats i postres  
*Centre Cultural Can Gruart*

20.30 h  
Conferència "Alimentació i salut a la tardor", a càrrec de Núria Méndez, experta en nutrició i naturopata  
*Centre Cultural Can Gruart*

## 27 DE SETEMBRE

19.00 h  
Tastets de tardor, a càrrec dels restaurants del poble  
*Centre Cultural Can Gruart*

## 28 DE SETEMBRE

Tot el dia  
7a Fira de tardor  
Pagesia i artesanía  
*Plaça Perelló i carrers propers*

- Exposició de productes i estris del camp
- Mostra d'òfics
- Mostra d'animals
- Mostra de tractors antics
- Mostra d'eines i objectes de la llar
- Passejades amb ponis
- Exhibició de puntaires
- Exhibició didàctica d'aus rapinyaires
- Gegants i caprossos
- Parades d'artesans

Amb la col·laboració de:



# Tastets DE TARDOR

a Vilablareix



Els restaurants del poble  
oferiran la seva millor cuina de tardor  
en la 2a trobada gastronòmica  
de Vilablareix

**Dissabte 27 de setembre**

**Centre Cultural Can Gruart**

🕒 19-23 h



*Tastets amb  
productes de  
temporada*

# Tastets DE TARDOR

Vilablareix 2014

## 1 König

- Patates braves
- Focaccia amb carbassó, formatge de cabra i oli de cibulet
- Botifarra amb carxofes
- Mini pinxos
- Broqueta de fruites

## 2 Restaurant La Temporada

- Patates La Temporada
- Hot dog català
- Caneló Duroc i ànec
- Hamburguesa especial La Temporada
- Farcellet de taronja i ratafia

## 3 Restaurant Mengar

- Peus de porc amb cargols
- Llom amb figues
- Croquetes de bolets
- Bisco-xups

## 4 Restaurant Marcos

- Fideuà de pagès
- Mandonguilles tradicionals amb pèsols i salsa de castanyes
- Botifarra de poble al vi ranci amb bolets i fesols
- Croquetes casolanes de pollastre i de pernil
- Flam de formatge i taronja amb mel de romani

## 5 Restaurant Migdia

- Bacallà amb ceba caramel·litzada
- Mandonguilles amb sèpia
- Pernil ibèric amb pa i tomata
- Mini hamburguesa
- Coca de poma
- Flam de la casa

## 6 Restaurant Imperial Perelló

- Truita de poma i nous
- Fideus a la cassola amb xorricets i cap de lloom
- Esparracada amb mongets i bolets
- Coca de l'Empordà amb salsitxes d'escalivada
- Quiche de carbassa i formatges
- Pastís de formatge amb castanyes glassejades i codony
- Brownie de nous i toffee
- Tartaleta de full amb figues

**CONSIGEL-GINTONIQ**

**DUAL**

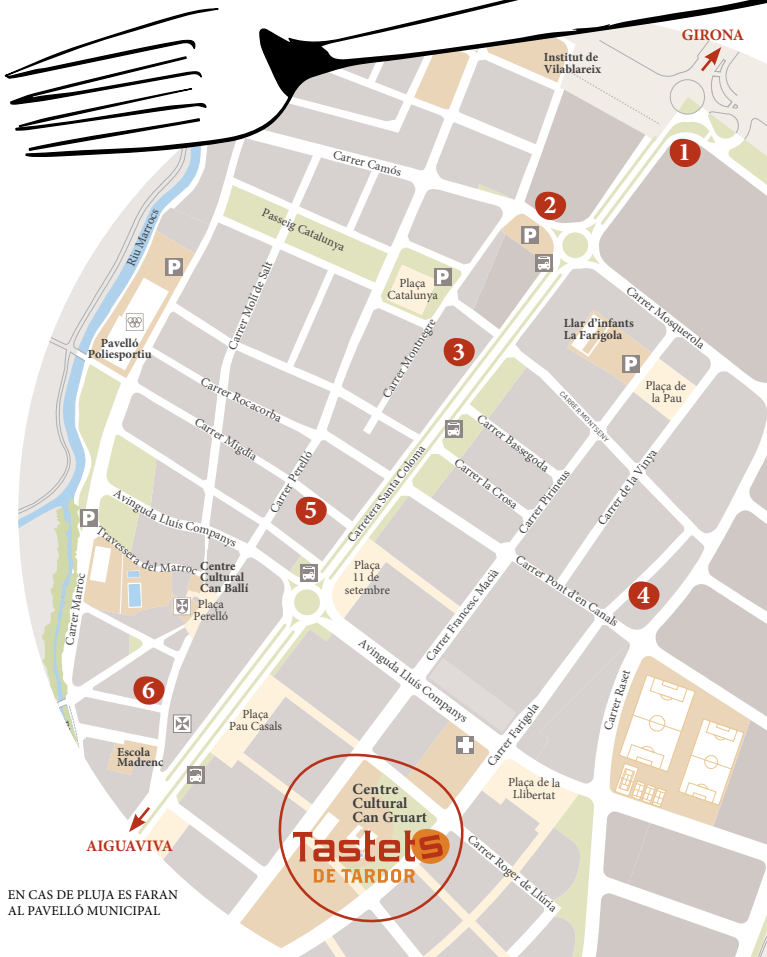
**CERVESES ARTESANES**

**ÀNGEL MARTÍ-VINS I CAVES**

**Preu tiquet: 1,20€**

*Música en directe a càrrec de Pep Poblet i Nito Figueras*

Del 28 de setembre al 5 d'octubre els restaurants oferiran els tastets de tardor amb els seus menús



EN CAS DE PLUJA ES FARAN  
AL PAVELLÓ MUNICIPAL