

# fira De



# SANT LLUÇ

Gastronomia i Productes de proximitat  
Turisme i Territori Artesania i Comerç  
Tast i Demostracions de Cuina



## Artisania, comerç i gastronomia

ALMA MATER	MARELO
ÀMFORA DE BACO <i>(Food truck còcteleria)</i>	MAS QUESEROS BIO
ÀPATS ANNA CÀTERING	MEL DE RAMON
BLASCO DE CATÍ	MEL EL MONTSIÀ
CRUJIENTES DELICIOUS	MELMELADES MAGISTRATUS
DIT I FET	MOLÍ DE LA CREU
EL PORCELLET <i>(Food truck)</i>	OLGA VENTURA
FER-ANCARES	PIMENTÓ TORRAT <i>(Food truck)</i>
FRUIT DE LA TERRA	SUCRERIA SANT XOTXIM
JOAN FORNÉ DISTRIBUCIONS	TECNOPREVENT
LA AVENTURA <i>(Food truck)</i>	TERE CREACIONS
LA BOTIGA DE PILI	TUPERWARE
LA BRUIXETA PERFUMADA	1001 TEULES
LA CARNISSERIA	TOT X TU
LA MANJOIA VOLTADORA	

## Horari:

Dissabte de 10.30h. a 14.30h. i 16.30h. a 24h.

Diumenge de 10.30h. a 14.30h. i 16.30h. a 20h.



# Degustacions

A L'ESTAND DE TURISME  
PLAÇA DIPUTACIÓ

## Dissabte, 19 d'octubre

- 
- 11.00h. A càrrec del **Bar la Pollera**, Mandonguilles en salsa d'ametlla.
- 
- 12.00h. A càrrec del **Bar Alameda**, Fideuada amb all i oli negre.
- 
- 12.30h. A càrrec del **Restaurant Per Pebrots**, Arròs negre i Paella mixta.
- 
- 13.00h. A càrrec del **Restaurant l'Antic Molí**, Tapes Gastronòmiques 2019.
- 
- 14.00h. A càrrec del **Bar Punt de Trobada**, Callos casolans en salsa.
- 
- 17.30h. Berenar saludable a càrrec de **Fruites i Verdures Laura**, Macedònia amb fruita de temporada.
- 
- A càrrec del **Burguer Infinity**, Mandonguilles casolanes en salsa de tomaca amb el pa elaborat pels assistents al Taller de Pa dut a terme al matí per **Forn de Pa Quatre Barres**.
- 
- 18.30h.
- 
- 19.00h. A càrrec del **Bar Àries**, Montadito Moldavo amb embotit, mozzarella, pepinillo i ou de guatlla.
- 
- 19.30h. A càrrec de **Ve de Gust**, Arròs bomba en Ànec i bolets.
- 
- 20.30h. A càrrec del **Restaurant El Mosset d'Exequiel**, Pizza Prosciutto (Tomaca, mozzarella i pernil dolç)

# Degustacions

A L'ESTAND DE TURISME  
PLAÇA DIPUTACIÓ

## Diumenge, 20 d'octubre

- 
- 11.00h. A càrrec del **Bar El Pontet**, Carn a la pedra.
- 
- 11.30h. A càrrec del **Restaurant Per Pebrots**, Tapes Variades.
- 
- A càrrec de **Restaurant Les Moles**. Tapa variada i vermut (gelée de vermut d'Ulldecona, gelat d'olives farcides i aire de musclos en escabetx). I, unes olives fetes d'OOVE (Cupatge DO Baix Ebre-Montsià).
- 
- 12.30h.
- 
- 13.30h. A càrrec del **Restaurant El Caçador**, Fideuà de muntanya amb bolets del Parc Natural dels Ports i verdures de l'horta.
- 
- A càrrec de **Pastisseria Raga i Vins Pomada**, assortiment de Pastes Típiques d'Ulldecona, cocs casolans i del licor típic local, el "calmant".
- 
- 16.30h.
- 
- 17.30h. A càrrec del **Bar La Plaça**, mini Mojito amb pinxo de laminadura.
- 
- 18.00h. A càrrec del **Restaurant l'Era**, Cistelleta de patata amb bolets de temporada i Foie del Delta.
- 
- A càrrec de **La Bodega i Cafè Fleca Feliu**, Truites variades i Pa d'alta hidratació amb tres fermentacions i massa mare amb Oli Verge Extra "El Vilar Mil·lenari" del **Molí de la Creu** i Oli Verge Extra certificat per la marca de garantia Oli Farga Mil·lenària de la **Mancomunitat Taula del Sénia**.
- 
- 19.00h.



### Dissabte, 19 d'octubre

de  
10.00h.  
a  
11.30h.

Taller de PA a càrrec d'Albert Leon del Forn de Pa Quatre Barres. A partir d'una massa reposada 24h elaborarem diferents formats de barres, pans i tallats. L'enfornarem i una part ens l'emportarem a casa i l'altra serà per a la degustació de les 18:30h a l'estand de turisme.

Places limitades Preu: 2€

de  
12.00h.  
a  
14.00h.

Taller de cuina amb Tupperware, a càrrec de Mònica Valverde, Marisín Raga, Neus Gascó i Glòria Tomàs. Us ensenyarem a cuinar de manera ràpida i saludable amb idees i receptes noves. Si veniu us emportareu un producte de regal i entre tots els assistents hi haurà diferents sortejos.

Entrada gratuïta

de  
16.00h.  
a  
18.00h.

II Concurs de Cuina "Cuinem amb Mel", a càrrec de l'Associació de Joves Cuiners de Catalunya. Patrocina: ZWILLING, Restaurant l'Antic Molí, Restaurant Lo Paseo, Restaurant ABAC, Restaurant Halal, Veritext, Les Vergers Boiron i Mel de Ramon. El 1er premi són 300€ i un ganivet ZWILLING i el 2n segon premi un Menú Degustació per a dos persones al Restaurant l'Antic Molí. [info www.concursoulldecona.com](http://info.www.concursoulldecona.com)

de  
19.00h.  
a  
20.30h.

Maridatge de Vins i Formatges a càrrec del Celler ALTAVINS Viticultors de Batea - DO TERRA ALTA i de la Formatgeria LA PLANETA de Xert.

Els Vins i Formatges que tastarem són:

ILERCAVONIA - Garnatxa blanca en lles  
ALMODI PETIT ROSAT - Garnatxa negra  
ALMODI ROURE - Garnatxa Peluda semi-criança  
DOMUS PENSI - Negre Reserva

Formatge de Pastor semicurat en llet crua i maduració 3 mesos

Formatge de Pastor curat en llet crua i maduració 6 mesos

Places limitades Preu: 10€

### Diumenge, 20 d'octubre

de  
10.00h.  
a  
11.30h.

Taller i tast de Te a càrrec d'Ana Maria de Entre Te. El tast del Te, a l'igual que el del cafè/vi/oli, és una experiència sensorial on intervenen els 5 sentits. En aquest taller tastarem les 6 varietats principals de te, apreciament totes les seves propietats organolèptiques.

·Te blanc de Nepal Shangri-la  
·Te verd de Japó Sencha Uchiyama  
·Te groc Huang ya yellow tips de Xina  
·Te Oolong Bao Zhong de Taiwan  
·Te negre Ceylon Kenilworth, Sri Lanka  
·Te pu erh Shu de Yunnan, Xina

Places limitades Preu: 4€

de  
12.00h.  
a  
14.00h.

Taller d'elaboració i degustació de Canapès i Entrants de Festa, a càrrec d'Àpats Anna Càtering de la Galera.

Places limitades Preu: 2€

de  
17.30h.  
a  
19.30h.

Demostració del nou Menú Arrels del Restaurant amb estrella Michelin, l'Antic Molí d'Ulldecona.

Aquest menú, és un recorregut gastronòmic per les diferents arrels comestibles del territori, seleccionades pel nostre xef Vicent Guimerà, Marc Balaguer i, l'experta en botànica culinària, Vanesa Bustos. Una interessant mescla entre producte, territori i tècnica.

Entrada gratuïta

## Dissabte, 19 d'octubre

---

A les 10.00h.	<b>I Caminada Solidària contra el càncer</b> , sortida des de la plaça Sales i Ferré, inscripcions al Retén de l'Ajuntament fins al 10 d'octubre. <b>Preu:</b> de 0 a 5 anys: gratuït, de 6 a 12 anys: 5 €, adults: 10 € i tiquet familiar: 25 €. Col·labora: l' <b>AECC</b> , <b>Sud Actiu</b> i el <b>Consell Municipal d'Esports</b> .
de 11.30h. a 13.30h.	Taller <b>REPLICANT LA PREHISTÒRIA</b> . Utilitzarem la nostra imaginació per reproduir en argila objectes propis dels nostres avantpassats de la Serra de Godall. Edat: Entre 6 i 12 anys. A càrrec de <b>CONFICON</b> , <b>Turisme i Tradicions</b> . <b>Lloc: Plaça Diputació</b>
A les 12.00h.	Cercavila a càrrec dels <b>GRALLERS D'ULLDECONA</b> <b>Lloc: Plaça Diputació i carrer Major</b>
de 17.30h. a 19.30h.	<b>JOCS POPULARS</b> . Jocs dels nostres avis fins el dia d'avui: tello, carreres de sacs, mocador, estirar la corda, jocs de corda, curri, un dos tres potet i molts d'altres que es juguen avui en dia als nostres carrers. A càrrec del <b>Centre Obert Lúdik -Fundació Ulldecona-</b> <b>Lloc: Plaça Diputació</b>
A les 18.00h.	A l'Ermida de la Pietat, <b>dintre de PATRIMÒNIUM</b> , xerrada i taller de cuina: <b>Fauna i alimentació a l'epi-paleolític</b> . Menjar-se la prehistòria. A càrrec de <b>Lluís Garcia Petit</b> , Arqueòleg i Director General de l'Institut del Patrimoni Cultural Immaterial i taller de cuina a càrrec del cuiner <b>Sergi Caselles</b> . Xerrada + degustació 10€. <b>Inscripcions a <a href="mailto:turisme@ulldecona.cat">turisme@ulldecona.cat</a></b>
A les 19.00h.	Al Teatre Municipal Orfeó Montsià, <b>XXXVIII TROBADA DE CORALS DE LA TARDOR</b> , a càrrec de l'Orfeó Ulldeconenc.

**A partir de les 24h. Al Centre Obert Lúdik, Actuació SONIDO DJ GALLO**, a càrrec del Pub Catra i Glop's.

## Diumenge, 20 d'octubre

---

A les 11.00h.	Actuació de la <b>Xaranga local BANDARRES</b> <b>Lloc: Plaça Diputació i carrer Major</b>
A les 13.00h.	<b>A la Sala de Plens, entrega de premis del XXXII Concurs de Narrativa de l'Ajuntament d'Ulldecona, a càrrec del Grup de dones.</b>
de 11.30h. a 13.30h.	Taller d'estampació d'una bossa de tela amb pintures 100% naturals, A càrrec d' <b>ALMA MATER</b> per Montse Catalán de Roquetes. Patrocina: <b>CONFICON</b> , <b>Turisme i Tradicions</b> <b>Places limitades Preu:4€</b> <b>Lloc: Plaça Diputació</b>
A les 18.30h.	Al Teatre Municipal Orfeó Montsià, <b>Jornades de Teatre del CCR</b> amb l'obra <b>El gran somni del Grup de Teatre Filagarsa</b> de Molins de Rei. (Autors del musical Kabarret).
de 17.30h. a 19.30h.	<b>JOCS POPULARS</b> . Jocs dels nostres avis fins el dia d'avui: tello, carreres de sacs, mocador, estirar la corda, jocs de corda, curri, un dos tres potet i molts d'altres que es juguen avui en dia als nostres carrers. A càrrec del <b>Centre Obert Lúdik -Fundació Ulldecona-</b> . <b>Lloc: Plaça Diputació</b>
A les 18.30h.	Concurs d'All i Oli, a càrrec de <b>Les Mestresses de Casa</b> . Hi haurà 3 premis: Al més gustós, al més ràpid i al més consistent. Inscripcions a l'estand de turisme.

# Tot Swing

# Situació

## Dissabte, 19 d'octubre

Tallers de **SWING** i **LINDY HOP** amb els Professors Xesc Bujosa i Marisol Castillo des de **SWINGMANIACS** de Barcelona.

**Lloc:** Atheneu Ulldaconec

\*Places limitades prèvia reserva

### HORARI:

11h.-12h. **LINDY TAP** (swing amb claqué)  
12h.-13.30h. **JAZZ STEPS** (swing sense parella)  
16h.-17.30h. **LINDY HOP** nivell 2 (amb parella)  
17.30h.-18.30h. **LINDY HOP** nivell 1 (amb parella)

A partir de les 19h. **JAM** de ball Swing amb el DJ **MARC GOODFELLAH** i música en directe de la **Big band TEORY TGN**  
Inclou exhibició de Jazz Steps amb la col·laboració del Centre de Ball i Making Dance de Tortosa i el DanSing d'Ulldaconca.

**Lloc:** Plaça Diputació

## Diumenge, 20 d'octubre

Taller de **FOLLOWERS** 11h.-12h.

**Lloc:** Atheneu Ulldaconec

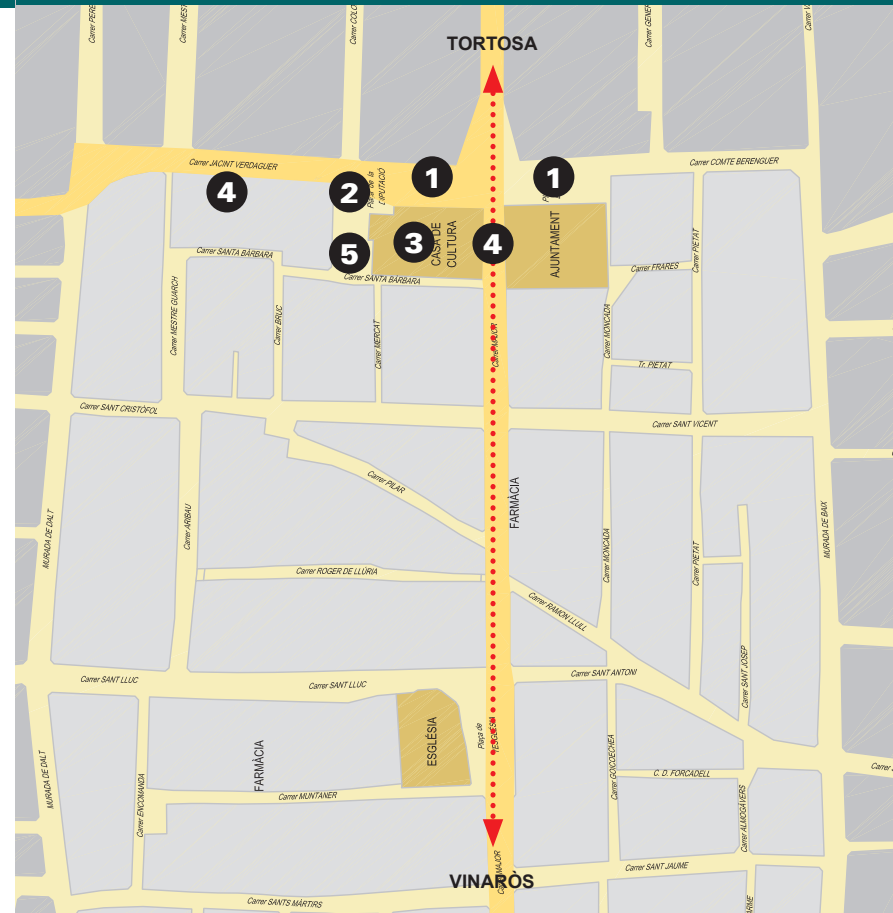
\*Places limitades prèvia reserva

A partir de les 12.30h.

## I JAM

Classe Popular oberta a tothom

**Lloc:** Plaça Diputació



- 1 EXPOSITORS
- 2 DEGUSTACIONS
- 3 TAST I DEMOSTRACIONS DE CUINA
- 4 TALLERS
- 5 TOT SWING



FIRA DE SANT LLUÇ  
ULLDECONA