152a. FIRA SANT JOSEP – MOLLERUSSA

DIMECRES 19 DE MARÇ	
MATÍ	
11.00 a 12.00 h	Tast i degustació de panadons artesanals d'espinac, panses i pinyons "els de tota la vida" i pastís de formatge, a càrrec d'Albert Porté de Lo + Bo de Lleida (Mollerussa).
12.00 a 13.00 h	Tast i degustació dels vins Quim (blanc) i Vilars (negre), a càrrec de Gerard Aldomà, de la Vinya els Vilars (Arbeca).
13.00 a 14.00 h	Plat i degustació: Fricandó de vedella maridat amb vi negre "La Romiguera", a càrrec de Diana Ruera, del restaurant Cal Marina (Anglesola) i d'Antonieta Mulet, del Celler Analec (Nalec)
TARDA	
17.00 a 18.00 h	Experiència saludable i degustació "Aprèn a fer una bona infusió per trobar-te millor", a càrrec d'Àlex Mases, del Parc dels Olors de Linyola maridat amb fruits secs de la Closca (Maials)
18.00 a 19.00 h	Tast de sucs amb propietats, a càrrec de Rubén Valls, de Cal Valls (Vilanova de Bellpuig).
19.00 a 20.00 h	Plat; "Snack de corder i mel", a càrrec d'Eva Txica, de Txica de Xef (Balaguer) i de Gemma Arnillas, de Pla Oví (Algerri) acompanyat amb mel de Torrons i Mel Alemany (Os de Balaguer).

DIJOUS 20 DE MARÇ	
MATÍ	
10.00 a 11.00 h	Taller per a infants "Tartaletes cruixents amb poma de Mollerussa i xocolata de colors , a càrrec de Petit Complet i de fruita d'Hort Calvís (Golmés) amb alumnes de primària de l'Escola Mossèn Ton Claver (Vila-sana).
11.00 a 12.00 h	Taller per a infants "Tartaletes cruixents amb poma de Mollerussa i xocolata de colors , a càrrec de Petit Complet i de fruita d'Hort Calvís (Golmés) amb alumnes de primària de l'Escola Sant Roc (Barbens).
12.00 a13.00 h	Còctels i biscuit de fruites, a càrrec dels alumnes de l'Itinerari Formatiu Específic (IFE), de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida
13.00 a 14.00 h	Experiència gastronòmica "Un viatge sense barreres", a càrrec dels alumnes de l'Itinerari Formatiu Específic (IFE), de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida.
TARDA	
16.30 a 17.30 h	"La Venda de Proximitat a Catalunya", a càrrec de Carina Amigó Álvarez. Cap del Servei de Foment de la Qualitat Agroalimentària Diferenciada i la Gastronomia, Generalitat de Catalunya "Vendre més participant al Benvinguts a Pagès", a càrrec de Montserrat Costafreda Quesada. Coordinadora tècnica del Benvinguts a Pagès a PRODECA, Generalitat de Catalunya
18.00 a 20.00 h	Formació per a empreses: Factura electrònica obligatòria: Claus per complir amb la llei, a càrrec de l'empresa Nubulus Web Services. Organitza Punt Atenció Globalleida - Incubadora d'Empreses d'Innovació Bell-lloc (acte tancat)

DIVENDRES 21 DE MARÇ	
MATÍ	
11.00 a 12.00 h	Tast i degustacions de torrons artesans amb un sabor que perdura, que enamora el paladar, a càrrec de Zoe Valero, de Torrons Fèlix (Agramunt)
12.30 a 14.00 h	Presentació del logotip i segell Gust de Lleida, nova marca territorial agroalimentària de la Diputació de Lleida.
TARDA	
17.00 a 17.45 h	Tastem les noves anyades de Marnuthem, el millor vermut del món, a càrrec de Marc Cuenca, de Marnuthem (Bell-lloc d'Urgell).
17.45 a 18.30 h	Tast i degustació de formatges artesans de qualitat maridat amb conserves naturals, a càrrec de Robert Camps, de Formatges Camps (el Palau d'Anglesola) i de Montse Llort, de Cal Senzil (Bellpuig).
18.30 a 19.15 h	Plat "Bao amb costella de vedella a baixa temperatura maridat amb sidra, a càrrec de Joaquim Castells , de Càrniques del Pla (Mollerussa) i de Sergi Bosch, de la Solana (Puigverd de Lleida)
19.15 a 20.00 h	Tast guiat i degustació de vins guanyadors del 3r concurs de la DO Costers del Segre a càrrec del sommelier Jordi Martínez.

DISSABTE 22 DE MARÇ	
MATÍ	
11.00 a 11.45 h	Tast i degustació de "Fruita fresca a l'abast de tothom: salut, comoditat i innovació", a càrrec d'Isaac Rodríguez, d'Arisfresc Fruits SL (Torregrossa).
11.45 a 12.30 h	Degustació d'un aperitiu amb sucs, a càrrec de Rubén Valls, de Cal Valls (Vilanova de Bellpuig)
12.30 a 13.15 h	Degustació de Cassola de tros amb Cabrit de l'Oest, d'Urgellet de Linyola, a càrrec d'Enric Salse i de Jesús Querol - agitador gastronòmic de Torregrossa.
13.15 a 14.00 h	Postres de músic: Tradició i Avantguarda amb Gust de Lleida, amb fruits secs de Frisal (les Borges Blanques), licors de Gabarró i Feixa (Fulleda), Nous Panadés (el Poal) i Torró d'Agramunt, a càrrec de Dani Miquel (Bo de Shalom).
TARDA	
17.00 a 18.00 h	Experiència sense gluten: Quan ho provis, no t'ho creuràs: tot és sense gluten!, a càrrec de Montse Fabrés, de Davantal Net de Gluten (el Palau d'Anglesola).
18.00 a 19.00 h	"Sorprèn-te cuinant amb la pomelosa", degustació de tres tastets, a càrrec de Xavi Orta, de CucuTast (Benavent de la Conca)
19.00 a 20.00 h	"Descobrir el gust autèntic", tast dels exclusius olis de finca per a càrrec de Carla Gili, d'olis Anècdota (Montgai).

DIUMENGE 23 DE MARÇ	
MATÍ	
11.00 a 12.00 h	Taller i tast d'orelletes "les postres del pla", a càrrec d'Andreu Montserrat, de Forn Macià (Sidamon) i amb "quin cafè consumim", a càrrec de Blai Delsams, de Cafès Delsams (Balaguer).
12.00 a 13.00 h	Presentació del projecte enoturisme i tast de vins del Celler Rubió de Sòls (Foradada) , a càrrec de l'enòloga Judit Sogas.
13.00 a 14.00 h	Degustació d'una selecció de cerveses artesanes: Hoppy (Cerveses de Ponent-Seró), Mambo (la Vella Caravana-Menàrguens), Bohemian Pilsner (Brebel-Lleida) i Zatec, (lo Vilot-Almacelles) maridat amb fruits secs de Mas d'en Nogués (Maials), a càrrec de Dani Miquel (Bo de Shalom).
TARDA	
17.00 a 18.00 h	Ponència sobre "Les meravelles de les pomes del Pla d'Urgell" amb degustació inclosa, a càrrec de Manel Montull, d'Hort Calvís SL (Golmés).
18.00 a 19.00 h	Degustació de tapes combinades "Diferents maneres de combinar conserves dolces o salades": Tartaleta farcida de paté d'albergínia i melmelada de pebrot vermell; Esqueixada de bacallà amb salsa romesco; Voula-vent farcit de melmelada de ceba i daus de bacon; Vaset amb confitura de pera amb nous i formatge blau; Iogurt natural acompanyat amb melmelada de préssec, a càrrec de Jaume Espart i Lídia Fernández, de Mos de Tros (Vallverd).
19.00 a 20.00 h	Plat: "Xai a baixa temperatura amb llorer i romaní i bunyols de vent" i degustació d'Oli de Cal Sileta (Vallbona de les Monges), a càrrec de Xavier Arnau, de Restaurant Xopluc (Boldú) maridat amb el vi Don Quien Negre 2020, a càrrec d'Israel Ayats, de Carviresa (Tàrrega).