

L'ENRAMADA

LA NOSTRA
COCA!

DEL PENEDÈS

11^{na} MOSTRA
ENOGASTRONÒMICA

25, 26 i 27

D'OCTUBRE 2024



Ajuntament de l'Arboç
Regidoria de Turisme i
Promoció Econòmica



L'ARBOÇ

DISSENY MARTA PARETAS · WWW.BOMBASTUDIO.COM

Divendres 25 d'octubre

OBERTURA 18 h
de la *mostra* d'expositors

XERRADA INAUGURAL 20 h

"25 anys de passió i tradició" a càrrec de **Jaume Ribas** i **Montse Vidal**, propietaris del forn de pa **Cal Badejo** del Vendrell

SHOW COOKING 20.30 a 21 h

Demostració de *cuina en directe* a càrrec de **Jaume Ribas** i **Montse Vidal** del forn de pa **Cal Badejo** del Vendrell que elaboraran una *coca enramada* típica del Vendrell

TASTET 21 a 21.50 h

de *cultura popular* a càrrec dels **Minyons** de l'Arboç

CONCERT 22 h

del grup de versions **The Pocket Duet**

SORTEIG 23 h

de *lots de productes* dels expositors participants

TANCAMENT 23.15 h

de la *mostra* d'expositors

Dissabte 26 d'octubre

CAMINADA I VISITA 9 a 12 h

per la vinya penedesenca i visita comentada al *jaciment iber* de les **Masies de Sant Miquel** de Banyeres del Penedès. Aquesta activitat està organitzada pel **Club Esportiu l'Arboç** i cal inscriure's prèviament (preu: 5 €; preu soci del club esportiu: 3 €). L'aforament màxim serà de **25 persones**. En acabar es servirà un *refrigeri* als participants

OBERTURA 11 h

de la *mostra* d'expositors

INFLABLES 11 a 14 h

per als *infants* (preu: 1 tiquet)

TALLER DE VINS 12 a 12.30 h

a càrrec de **Martí Torrallardona** del celler **La Fita Vins Personals** de Sant Sadurní d'Anoia

ACTUACIÓ MUSICAL 12.30 a 13 h

concert de plano amb melodies d'anime i videojocs a càrrec de **Victormame** (teclista del grup **Doctor Prats**)

MARIDATGE DE VI 13.15 a 14 h

del *celler 10 d'Abril* i coca del forn Valls a càrrec de **Jaume Raventós** del celler 10 d'Abril i del xef **Jordi Martínez** del restaurant **Coll de Nulles**

INFLABLES 17 a 21 h

per als *infants* (preu: 1 tiquet)

SHOW COOKING 19 a 19.45 h

Demostració de *cuina en directe* a càrrec del xef **Héctor Holgado** del restaurant **L'Hac** de Vilanova i la Geltrú que reflexionarà a l'entorn de la coca enramada com a *concepte creatiu* per crear plats de restaurant

CONCERT I SESSIÓ MUSICAL

del grup de versions **Montserrat** **20.30 h**
clàssics del rock a càrrec del **DJ Rock & Bolo** **21.45 h**

SORTEIG 23 h

de *lots de productes* dels expositors participants

TANCAMENT 23.30 h

de la *mostra* d'expositors.

Diumenge 27 d'octubre

OBERTURA 11 h

de la *mostra* d'expositors

INFLABLES 11 a 14.30 h

per als *infants* (preu: 1 tiquet)

TALLER DE VINS 12.15 a 13 h

a càrrec de **Jesús Alonso d'Oidà** **Vins Naturals**

SESSIÓ MUSICAL 13.15 h

música festiva a càrrec del **DJ Dgerydo**

SORTEIG 14 h

de lots de *productes dels expositors* participants

TANCAMENT 16 h

de la *mostra* d'expositors.

- Tots els actes seran a la **Via Augusta** (al costat del poliesportiu).
- Les parades acceptaran **tiquets, efectiu o targeta**.
- Les begudes se serviran amb la **copa oficial** de l'Enramada.
- La copa oficial de l'Enramada es vendrà a **2€/unitat**.

- Cada parada tindrà **preus i sistemes de pagament propis**.
- Els **tasts** costaran entre **1 i 6€/consumició** segons el producte.
- Els **inflables** costaran **1 tiquet**; els nens han d'anar acompanyats d'un **adult**.

- Per a la caminada i tasts, cal **reserva prèvia** a la carpa de l'organització o al correu **turisme@arboenc.cat**, la data límit del qual és **abans del 24 d'octubre a les 15 h**.

EXPOSITORS DE L'ENRAMADA:

FORNS

- 1. El Caf  de la Rambla
L'Arboç
- 2. Granja ca la S nia
L'Arboç
- 3. Fleca Condis
L'Arboç
- 4. Forn Queralt
Roda de Berà
- 5. Forn de Pa Valls
La Ràpita

CERVESA ARTESANA

- 12. Circoco
Castellcir

TURISME RURAL

- 13. Masia Ponet
L'Arboç

CELLERS

- 6. Can Marl s
El Montmell
- 7. Caves 10 d'Abril
Sant Marçal
- 8. Oidà Vins Naturals
El Vendrell
- 9. La Fita Vins Personals
Sant Jaume Sesoliveres

RESTAURACIÓ

- 14. Braseria La Mossegada
L'Arboç
- 15. Restaurant L'Hac
Vilanova i la Geltrú
- 16. Creperia El Follet Golafre
Vilafranca del Penedès

- 10. Celler Mas Perdut
El Vendrell
- 11. Maset del Lleó
Sant Pau d'Ordal

TARRAGONES





JAUME RIBAS VILAR I MONTSE VIDAL PALLARÈS

El *Jaume Ribas* i la *Montse Vidal* són els propietaris del forn de pa *Cal Badejo*, un establiment històric del Vendrell que compta amb 231 anys de trajectòria ininterrompuda. Ells són la *novena generació* de forners que ha continuat amb l'objectiu de mantenir viva la tradició familiar.

Com a continuadors de la novena generació de forners de Cal Badejo, la *Montse* i el *Jaume* han fet créixer el llegat familiar i han innovat amb l'elaboració de nous productes, la qual cosa ha fet que Cal Badejo sigui un dels *referents catalans* dins el selecte club de forns artesans de proximitat.

A Cal Badejo tot està fet a casa amb el màxim de respecte per la terra i amb *ingredients ecològics* de qualitat i proximitat.

D'aquesta manera es garanteix que cada peça de pa o coca que surt del seu forn està elaborat amb passió, amor i responsabilitat. A més, l'establiment forma part del *collectiu Terra i Taula*, una prestigiosa entitat penedesenca que posa en valor els productes ecològics de proximitat.

El *divendres 25 d'octubre*, a les *20 h*, seran els convidats d'honor que donaran el tret de sortida oficial a l'onzena edició de *L'Enramada* de l'Arboç.

DIVENDRES
25 D'OCTUBRE

20h

Xerrada inaugural de L'Enramada 2024



HÉCTOR HOLGADO SECAS

SHOW COOKING 20,30h

Tot seguit, el *Jaume Ribas* i la *Montse Vidal* ens delectaran amb l'elaboració en viu de l'especialitat més antològica de *Cal Badejo*: la famosa *coca enramada* del Vendrell, un símbol de la nostra terra.

Amb una base d'espínacs, mongeta blanca, ceba i pebrot i el mestratge i la dedicació de nou generacions de forners, ens demostraran que aquesta especialitat s'ha convertit en més que un plat per esdevenir un *símbol* que concentra totes les bondats de la terra i de la gent del Penedès.

DISSABTE
26 D'OCTUBRE

19h

Show Cooking

Ens atrevim a afirmar que l'arbocenc *Héctor Holgado*, propietari del *restaurant LHac* de Vilanova i la Geltrú, és el màxim exponent de la *cuina arbocenca* contemporània. No en va, aquest *emprenedor i empresari* gastronòmic sempre ha destacat per la seva creativitat i alhora ha generat un *estil propi* identificatiu impregnat de les inconfusibles aromes dels *productes de proximitat* penedesencs.

Amb una meteòrica trajectòria ascendent, per segon any consecutiu l'Héctor desgranarà en directe un dels seus plats més *representatius*. Amb tot això aportarà una dosi de tradició i mestratge culinari a tots els que vulguin rebre una classe magistral de genialitat penedesenca.

El *dissabte 26 d'octubre*, a les *19 h*, l'escenari de L'Enramada acollirà les reflexions del xef Héctor Holgado a l'entorn de la coca enramada com a *concepte creatiu* per crear plats de restaurant.

EXPOSITORS DE L'ENRAMADA:

FORNS

1. El Café de la Rambla
L'Arboç
2. Granja ca la Sònia
L'Arboç
3. Fleca Condís
L'Arboç

CELLERS

6. Can Marlès
El Montmell
7. Caves 10 d'Abril
Sant Marçal
8. Oidà Vins Naturals
El Vendrell

10. Celler Mas Perdut
El Vendrell
11. Maset del Lleó
Sant Pau d'Ordal



CONVIDAT!

4. Forn Queralt
Roda de Berà
5. Forn de Pa Valls
La Ràpita

CERVENA ARTESANA

12. Circoco
Castellcir

TURISME RURAL

13. Masia Ponet
L'Arboç

7. La Fita Vins Personals
Sant Jaume Sesoliveres

RESTAURACIÓ

14. Braseria La Mossegada
L'Arboç

15. Restaurant L'Hac
Vilanova i la Geltrú

16. Creperia El Follet Golafre
Vilafranca del Penedès



DISSABTE
26 D'OCTUBRE

de 12 h a
12,30 h



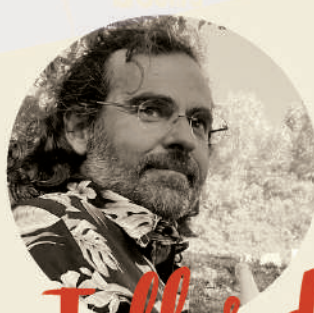
DISSABTE
26 D'OCTUBRE

de 9 h
a 12 h

Caminada ibera per la Vinya

DIUMENGE
27 D'OCTUBRE

de 12,15 h
a 13 h



JESÚS ALONSO

Jesús Alonso, creador d'Oidà Vins Naturals, oferirà un taller per descobrir tres dels seus vins més destacats:

La Volta (xarel·lo, 2 vinificacions)
Revolta (escumós ancestral - Petillant Naturel)
L'Argil (vi brisa en àmfora - Orange wine)

Des del 2010, Jesús i la Meri fan vi com els seus avantpassats al Baix Penedès, destacant la **vinya ecològica i regenerativa**. El taller tindrà lloc el **diumenge 27 d'octubre**, de 12.15 a 13 h, a L'Enramada. Aforament limitat a **20 persones**, amb **reserva prèvia** (6 €). Cal arribar 15 minuts abans per recollir el tiquet de participació.

Mostra de L'Arboç Retro

A JUGAR!

Coincidint amb L'Enramada, el **poliesportiu municipal** acollirà una nova edició de la **mostra Retro l'Arboç** que enguany estarà dedicada genèricament a l'emblemàtica sèrie d'animació japonesa **Bola de Drac**.

Una mostra **lúdica** amb ordinadors, consoles, màquines Arcade i jocs de taula en què es podrà **jugar** i també hi haurà tornejos, concursos, zona de cosplay i venda de **marxandatge**. Seran un total de 800 m2 per gaudir de valent en família (entrada: 2 €).



Taller de Vins

MARTÍ TORRALLARDONA RAVENTÓS

El creador de **La Fita Vins Personals**, Martí Torrallardona, impartirà un taller on presentarà la seva visió del vi i tres dels seus productes:

Ancestral (vi blanc escumós, macabeu 2023)
Els Arpiots (vi blanc, macabeu i xarel·lo 2023)
Sumoll Negre (vi negre 2023)

Amb un **llegat familiar** vitivinícola, Martí va fundar La Fita el 2021 per destacar les **vinyes** de casa seva, **Cal Nogués** i **Can Patomàs**. El taller tindrà lloc el **dissabte 26 d'octubre** a les **12 h**.

Aforament limitat a **20 persones** (preu: 10 €), amb **reserva prèvia**.

El **dissabte 26 d'octubre**, de 9 a 12 h, s'organitza una **caminada** de dificultat baixa per les vinyes i boscos dels termes de **L'Arboç** i **Banyeres del Penedès**. Durant l'activitat, es visitarà el **jaciment iber** de les **Masies de Sant Miquel**, on un arqueòleg oferirà una introducció sobre la seva història i importància a l'arc mediterrani occidental. En acabar la visita, els participants gaudiran d'un **refrigeri** al recinte firal de L'Enramada.

L'esdeveniment està organitzat pel **Club Esportiu l'Arboç**, amb un preu de 5 € (socis 3 €) i un aforament limitat a **30 persones**. Cal inscriure's **prèviament** i arribar 15 minuts abans de l'inici.

PRODUCTES DE L'ENRAMADA:

Coca enramada de l'Arboç

i de les diferents varietats penedesenques.

Noves i experimentals varietats

de coca en diferents formats.

Productes agroalimentaris

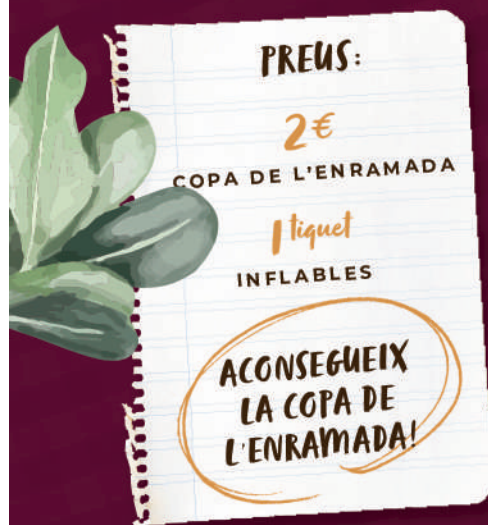
de proximitat.

Assortiment gastronòmic

gran del Penedès.

Vins i caves

els millors de la DO Penedès.



ORGANITZA



Ajuntament de l'Arboç
Regidoria de Turisme i
Promoció Econòmica



Diputació Tarragona

Amb el suport del Departament d'Empresa
Generalitat de Catalunya
Departament d'Empresa
i Treball

COL·LABORA

