



TASTETS DE Porc i Cervesa

30 DE SETEMBRE
1, 2 i 3 D'OCTUBRE
2021
MANLLEU



DIJOURS 30

TALLER LA CUINA DEL PORC, AMB LES CUINERES DE SILS

Taller de cuina per aprendre a fer llonza laminera de porc amb salsafins, bunyols de poma i greixons. Les cuineres de Sils, una col·lectiu nascut el 1992 amb l'objectiu de recuperar la memòria històrica gastronòmica, ens aportaran el seu coneixement per crear aquestes receptes tradicionals amb porc.

- Aula de cuina del Mercat Municipal de Manlleu.
- De les 19 a les 20.30 h.
- Màxim 15 persones, places limitades.
- Preu: 5 €/persona.
- Cal comprar-les prèviament a porcicervesa.cat.

DIVENDRES 1

TAST GUIAT DE CERVESES CATALANES

AMB EL MANLLEUENC BEERDEIXIDANYA

Tast de cerveses elaborades per cuineres catalanes més punteres, guiat per un instagramer cerveser que les selecciona i que compta amb 18.900 seguidors.

- Teatre de Gràcia.
- De les 19.30 a les 21 h.
- Màxim 50 persones. Places limitades.
- Preu entrades: 5 € / persona.
- Cal comprar-les prèviament a porcicervesa.cat.

CONCERT AMB LA LUDWIG BAND

L'Andreu, el Gabriel, el Lluç, el Pau, el Quim i el Rogersón el segon millor grup d'Espanya. El 2017 amb La Ludwig Band comencen a tocar les cançons que el Quim Carandell acumula des de l'adolescència. Des del Cuartello d'Espolla, base operativa del grup i quart casa de la guardia civil, el grup assaïja, evoluciona i perfecciona aquestes cançons. Folk pedant, cançons de pastorets i heptasil·labs que parlen de la vida i amb rima assonant.

Us recomanem gaudir-ne abans o després de fer alguns dels tastets de porc i cervesa que els restaurants i bars de la ciutat han pensat per a l'ocasió.

(+ informació a porcicervesa.cat.)

- Plaça Fra Bernadí.
- De les 22 a les 23.30 h.
- Màxim 500 persones. Places limitades.
- Zona concert (no es permet consumició); entrada gratuïta.
- Zona Pilster (cerveses artesanes, artesanes sense gluten i sense alcohol): 2 € per persona, consumició no inclosa.
- Cal fer reserva prèvia a porcicervesa.cat.
- En cas de pluja, aquest acte se suspendrà.

DISSABTE 2

TALLER D'ELABORACIÓ DE CERVENSA ARTESANA A CÀRREC D'ENRIC CARRERA I ROGER SALA

AMB LA COL·LABORACIÓ D'AGRONET BREWING

Taller d'elaboració de cervesa casolana perquè els participants es puguin iniciar en el món dels *home brewers* i endur-se a casa cervesa feta per ells mateixos, 2 mesos després del taller.

- Aula de cuina del Mercat Municipal de Manlleu.
- De les 9 a les 14 h.
- Màxim 15 persones. Places limitades.
- Preu entrades: 5 € / persona.
- Cal comprar-les prèviament a porcicervesa.cat.

PRESENTACIÓ DEL LLIBRE 'MERCATS, UN MÓN PER DESCOBRIR', AMB JOSEP SUCARRATS, ESCRIPTOR, PERIODISTA I DIRECTOR DE LA REVISTA 'CUINA', I TAST DE PRODUCTES DEL MERCAT MUNICIPAL

El llibre, il·lustrat per Miranda Sofroniu i que inclou un pròleg de Ferran Adrià, s'adreça al públic infantil i familiar i els convida a fer un passeig ple de colors, aromes i sabors d'arreu per conèixer els mercats més originals i bonics del món i gaudir-ne. Durant la presentació es farà un tast de productes especials del Mercat Municipal.

- Mercat Municipal, punt de trobada al restaurant Sambucus.
- De les 11 a les 12 h.
- Màxim 15 persones. Places limitades.
- Gratuït. Cal fer reserva prèvia a porcicervesa.cat

TAST DE SOBRASSADES DE PORC NEGRE, A CÀRREC DE XESC REINA I JOSEP DOLCET

Tast comentat de cinc tipus de sobrassades de porc negre de Mallorca, amb diferents maduracions i sabors seleccionades per Xesc Reina, mestre xarcuter i embotidor de Can Company de Mallorca i Josep Dolcet, de l'Escola de la Cam de la Fundació Oficis de la Cam de Barcelona.

- Teatre de Gràcia.
- De les 17 a les 18.30 h.
- Màxim 50 persones. Places limitades.
- Preu entrades: 5 € / persona.
- Cal comprar-les prèviament a porcicervesa.cat.

RETROSPECTIVA DE LA CERVENSA: DE LA CERVENSA INDUSTRIAL ALS ORIGENS, AMB ARIEL CABALLERO (JUTGE CERVESER BJCP)

Tast de cerveses prenent la Revolució Industrial com a fil conductor, en què tastarem diferents estils de cervesa de diferents indrets del món, situant el lloc, el moment històric i els motius de la seva creació.

- Teatre de Gràcia.
- De les 19.30 a les 21 h.
- Màxim 40 persones. Places limitades.
- Preu entrades: 5 € / persona.
- Cal comprar-les prèviament a porcicervesa.cat.

SOPAR 20è ANIVERSARI DE LA REVISTA 'CUINA', AMB JOSEBA CRUZ, DE LE CLANDESTIN

Amb motiu del vintè aniversari de la revista *Cuina* gaudirem d'un sopar gastronòmic elaborat i cuinat per un dels 20 joves xefs de la cuina catalana que ve, perquè #LaRevolucióContinua. Joseba Cruz forma part d'una nova generació de cuiners que, partint del llegat dels grans xefs pioners, demostren que la cuina catalana encara és un dels motors de la gastronomia mundial.

- Menú degustació, maridat amb una selecció de cerveses artesanes:
 - Crispetes de porc
 - Cruixent de peü i mostassa antiga
 - Consumé amb un farcelllet de cam d'olla
 - Temina de costella de porc
 - Cueta tractada com una cua de bou
 - Garninet
 - Cotnes amb xocolata i tòfona
 - Danacol
- Jardins de Can Puget.
- De les 21 a les 23 h.
- Màxim 20 persones. Places limitades.
- Preu entrades: 40 € / persona.
- Cal comprar-les prèviament a porcicervesa.cat.

DIUMENGE 3

CONCERT VERMUT AMB 'ALÈRGIC AL POLEN', UN PROJECTE MUSICAL EN CLAU FEMINISTA; VERMUT A CÀRREC DE SAMBUCUS I CERVESES DE GOURMÉTIC

Des del barri de Gràcia al món, sis noies que fan les seves pròpies cançons fusionen el pop, la rumba, el rock i altres estils, fet que els fa guanyar el títol de "cantautores amb marxa". Les seves cançons parlen de la vida, de barri, de feminisme, de lluita i de temes joves i actuals. Concert maridat amb un vermut a càrrec de Sambucus i un tast de cerveses artesanes seleccionades per Gourmètic.

- Jardins de Can Puget.
- De les 12 a les 13 h.
- Màxim 80 persones. Places limitades.
- Preu entrades: 5 € / persona.
- Cal comprar-les prèviament a porcicervesa.cat.
- En cas de pluja, aquest acte se suspendrà.

TAST GUIAT DE CERVESES PREMIADES AL BARCELONA BEER CHALLENGE 2021, AMB JOAN BIRRAIRE, ESCRIPTOR, JUTGE INTERNACIONAL DE CERVENSA I PART DE L'EQUIP D'ORGANITZACIÓ DEL BARCELONA BEER FESTIVAL

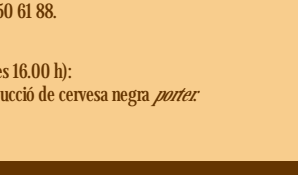
Durant l'activitat ens presentarà algunes de les cerveses catalanes premiades en la darrera edició del certamen, tot guiant-nos en la degustació per apreciar-ne els atributs i el mèrit tècnic.

- Teatre de Gràcia.
- De les 17.30 a les 19 h.
- Màxim 50 persones. Places limitades.
- Preu entrades: 5 € / persona.
- Cal comprar-les prèviament a porcicervesa.cat.

CONCERT FINAL AMB TOTI SOLER I TAST D'EMBOTITS SINGULARS DE MANLLEU I CERVESES ARTESANES PILSTER

Toti Soler és, per damunt de tot, un músic, un compositor que de vegades canta. Aleshores la seva veu acompanya la guitarra i parla d'amor i d'enyor tan a prop! Música i poesia, acompanyats d'un tast d'embotits dels cansaladers i xarcuters de Manlleu, maridats amb cervesa artesana Pilster.

- Tast:
 - Botifarra d'ou (1r Premi Concurs Nacional Botifarra d'Ou Artesana innovadora 2017) i bull negre amb llengua, de Can Cerilles.
 - Catalana i pa de fetge amb festucs, de Can Camps.
 - Llonganissa (1r Premi Concurs Nacional Llonganissa Tradicional 2017 i 2021) i bull blanc, de la Cansaladeria Molist.
- Jardins de Can Puget.
- De les 19.30 a les 21 h.
- Màxim 80 persones. Places limitades.
- Preu entrades (1 consumició inclosa): 5 € / persona.
- Cal comprar-les prèviament a porcicervesa.cat.
- En cas de pluja, aquest acte se suspendrà.



+ TASTETS DE PORC I CERVENSA ALS COMERÇOS, RESTAURANTS I BARS DE MANLLEU, I ESPECIALMENT A...

BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MANLLEU BBVA

Menú literari del Porc i la Cervesa. Una selecció de llibres de gastronomia, productes del porc, elaboració de cerveses i delicatesses literàries.

Viu el Porc i la Cervesa tot l'any amb els llibres de la biblioteca

- C. del Pont, 16-18, 2a planta
- bibliotecamanlleu.cat
- Matins: dimarts, divendres i dissabtes, de 10.00 a 13.30 h
- Tardes: de dilluns a divendres, de 15.30 a 20.00 h

BEIVE HAMBURGUESERIA

- Avinguda Puigmal, 80 - Tel. 93 513 38 53.
- Hamburguesa del Porc i la Cervesa: Pa cruixent rodó, enciam, tomàquet, encenalls de pemil ibèric, ou ferrat i hamburguesa de porc amb formatge de 200g.
- Preu: 9,25 € / Isi la vols acompanyar amb una canya de barri: 10,50 €!

CERVESERIA RESTAURANT EL MANLLEUET

- Pl. Fra Bernadí, 23 - Tel. 93 851 73 89.
- manlleuet.cat
- Dijous 30 a les 20 h: "Meet the Brewer" amb Basqueland (millor cervesera de l'Estat espanyol 2021 i una de les 10 millors d'Europa), a càrrec de Rafa Iglesias, representant de l'Estat espanyol.
- Dissabte 2 i diumenge 3, de 12 a 14 h: Vermuts musicals amb Manlleuet Jazz Quartet.
- Degustació de vermut catalans.
- Oferta variada de tapes i tastets de productes del porc.
- Diumenge 3 a les 19.30 h: Comença l'OktoberTast del Manlleuet, amb l'actuació de Fabio Canu (cantautor italià, un dels millors intèrprets del *country* i el *nestezzeuropeu*). Gema de cervesa + Bretzel + Tapes, fins al 31 d'octubre.
- Tot el cap de setmana, per dinar i sopar, menú i tastets de productes del porc maridats amb cerveses de la nostra botigueta.

CREP-ELLES

- P. Fra Bernadí, 2 - Tel. 93 851 13 70 - 628 36 14 90.
- A partir de les 19.00 h.
- Crep de barbacoa (per menjar al restaurant o per emportar): Barreja de cam de porc i vedella amb ruca, emmental, ceba caramel·litzada i salsa barbacoa.

HOTEL RESTAURANT TORRES

- Pg. Sant Joan, 40 - Tel. 93 850 61 88.
- hoteltorresmanlleu.com
- Menú de porc, al restaurant, els dies 1 i 2 d'octubre.
 - Primers: croquetes de pemil o faves amb bicolore de botifarres.
 - Segons: tira de costella de porc a la brasa o filet d'ibèric amb salsa de ceps o paella amb ceps i botifarra.
- Postres, pa, vi, aigua o cervesa inclosa.
- Preu: 19,90 €.
- També podreu tastar o emportar-vos a casa tapes de: tira de costella a la brasa o filet de porc ibèric amb salsa de ceps (8 € / tapa).

RESTAURANT CAL BATLLE

Trobareu la carta de sempre amb plats elaborats amb porc: daus de peü de porc; farcellles de bacó amb tres botifarres, poma i ratafia; pemil ibèric de gla amb coca tonada...

També tenim lllom, cansalada, botifarra, botifarra negra i del perol, galta de porc filetejada, peus de porc... a la brasa! I secret, galta, *Agantoni* ploma de porc ibèric. I no us perdeu la galta i els peus de porc a la cassola. Us en llepareu els dits.

- Avinguda Pirineus, s/n - Tel. 93 851 20 72.
- restaurantcalbatlle.com
- Cal fer reserva al 93 851 20 72. No fem servei a domicili.

RESTAURANT CAN RUSIÑOL

- Ctra. de Manlleu a la Gleva, km 21 - Tel. 645 151 212 - 936 064 115.
- colonianusinol.com/restaurant_can_rusinol/
- Musclos en escabech de cervesa
- Costellam de porc ibèric a baixa temperatura amb emulsió de cervesa negra i regalèssia
- A escollir de la carta
- Beguda a escollir, producte d'Estrella Galicia, cafès i infusions.
- Preu: 25 €, per emportar o per consumir al restaurant (amb reserva prèvia)

RESTAURANT SAMBUCUS

També podreu maridar el vostre àpat amb cerveses artesanes Pilster i gaudir d'un aperitiu gratuït, per a tots els clients, de llardons del Mercat Municipal de Manlleu.

- Pg. Sant Joan, 40 - Tel. 93 850 61 88.
- sambucus.cat
- Plat especial (de les 13.00 a les 16.00 h): Costellam de porc amb reducció de cervesa negra *porter*.
- Preu: 8,50 €.

ALTRES ACTIVITATS

JORNADES DE PORTES OBERTES AL MUSEU DEL TER

El Museu del Ter organitza dos dies de portes obertes. La jornada és una fantàstica oportunitat per visitar, de manera gratuïta, les tres exposicions permanents i les instal·lacions del Museu.

- Museu del Ter.
- 2 i 3 d'octubre, de les 10.00 a les 14.00 h.
- Activitat gratuïta.

VISITA GUIADA A L'EXPOSICIÓ "OCELLS DEL TER. EL OCELLS DEL TER DE MANLLEU, D'INSTAGRAM AL MUSEU"

Darrera ocasió per visitar aquesta exposició, que es tancarà definitivament el dia 3 d'octubre.

- Museu del Ter.
- 2 i 3 d'octubre, a les 11.00 h.
- Places limitades, accés gratuït.

Més informació a:
 porcicervesa.cat
 @porcicervesa

POL ROBLES.M - DÀLIA ADILLON