La comida del peregrino: Segundo festival Gastronómico

Por segundo año consecutivo la ciudad ignaciana de Manresa ha acogido la muestra de la Cocina del Peregrino, un evento gastronómico que intenta recuperar la tradición culinaria del peregrino ignaciano. Este año el enfoque era sobre la “cocina del camino”, es decir, el tipo de comida que los peregrinos llevan para hacer su camino: bocadillos, fiambreras, etc. Por eso el concurso de este año era sobre los mejores y más originales bocadillos para el camino. 28 restaurantes de la región del Bages ofrecieron durante dos semanas menús especiales vinculados a la cocina del peregrino y los mejores chefs del Bages, así como los profesores de la premiada escuela de gastronomía Joviat, participaron en la contienda gastronómica. La entrega de premios, con degustación de productos del peregrino incluida, congregó a los amantes de los buenos bocadillos como los que se exponen como muestra. En la foto, de izquierda a derecha, el Regidor de turismo, el Chef de El Turó, el Alcalde de Manresa y el director de la Oficina del Camino Ignaciano.

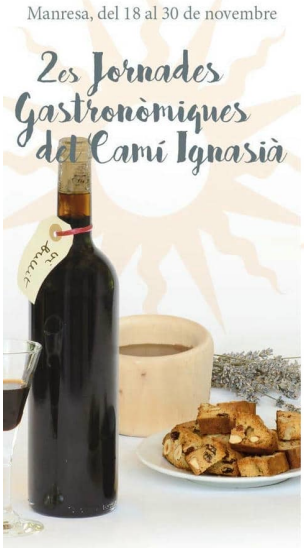
Manresa, del 18 al 30 de novembre

2es Jornades astronòmiques del Camí Ignasià

Ajuntament de Manresa

Manresa, del 18 al 30 de novembre

2es Jornades Gastronòmiques del Camí Ignasià



Les Jornades i el projecte Manresa 2022

L'any 2022 tindrà lloc la commemoració del 500 aniversari de l'estada de Sant Ignasi de Loiola a Manresa. Amb motiu d'aquesta celebració, l'Ajuntament de Manresa impulsa el projecte Manresa 2022, una aposta estratègica transversal i participativa per promoure la nostra ciutat a l'exterior i generar un dinamisme econòmic i social que permetin millorar la qualitat de vida dels manresans i les manresanes i del seu entorn. Una de les peces clau per incentivar l'activitat econòmica és la promoció i ampliació de l'oferta gastronòmica de Manresa i del Bages.

Concurs de la Cuina del Pelegrí

Temàtica del concurs: entrepans i carmanyoles.
És la cuina dels caminants, cuina per emportar, que es transporta i es pot menjar a qualsevol lloc.
Termini: fins al 24 de novembre.
Hi haurà tres premis per a cada categoria, consistents en experiències enogastronòmiques a l'entorn de Manresa.
El lliurament de premis es farà el dijous 30 de novembre a les 18.30 h a l'Escola Joviat de Manresa.
No és necessària una inscripció prèvia. Un cop hagis elaborat la teva recepta, introdueix els ingredients, l'elaboració i una fotografia del plat en un document (en format word o pdf) i envia'l a la següent adreça de correu electrònic: cuinadelpelegri@alicia.cat.
En aquest correu hauràs d'indicar el teu nom, correu electrònic i número de telèfon per tal de posar-nos en contacte si ets un dels finalistes del concurs.
Bases del concurs a: www.manresaturisme.cat

Acte de clausura de les Jornades

Dijous 30 de novembre a les 18.30 h a l'Escola Joviat de Manresa
Durant l'acte, l'Alcalde de Manresa lliurarà els premis del concurs de cuina.
L'Escola Joviat farà una demostració de cuina d'entrepans i carmanyoles originals i creatives i la Fundació Alícia parlarà sobre al·lèrgies i intol·lerències i els mites que els envolten.
Finalment es farà un tast dels productes del Pelegrí per a tots els participants.

Restaurants amb Menú del Pelegrí

Caps de semana del 18 al 30 de novembre
Aquests són els restaurants on podràs degustar la gastronomia ignasiana durant els tres caps de semana de novembre. Receptes originals del temps de Sant Ignasi, el Brou del Pelegrí, vins de varietats locals de la DOP Pla de Bages i un dolç molt especial que han creat els nostres forners artesans.

Restaurants a Manresa

VERMELL
Pujades, 3 / Tel. 93 013 17 14

TRASTER
Forgatsig Sacosa, s/n / Tel. 93 872 56 36

MAÏAMI
Muralla St Domènec 1-3 / Tel. 93 876 92 16

LA CUINA
Alfons XII, 18 / Tel. 93 872 89 69

LAS VEGAS
Boera, 28 / Tel. 93 872 11 14

CIRCUS
Passeig Pere III, 36 / Tel. 93 876 92 26

GRETTA GOGÓ
Barcelona, 75 / Tel. 638 82 96 68

CUBE
Polígon industrial Els Trullols, Agustí Coll, 2-12 / Tel. 93 877 35 21

TURÓ DE LA TORRE
Sallent s/n (Masia Torre Alberni). Tel. 93 873 32 86

L'ERMITANET
Camí Tòrsola, 21 / Tel. 93 873 18 62

CIBUS
Av. Bases de Manresa, 84 / Tel. 93 876 92 34

COMPLEX CONGOST
Plana del Pont Nou, s/n (Zona Esportiva el Congost) / Tel. 93 007 55 14

ALIGLÉ
Ctra. Vic El Guix, 8 i 10 / Tel. 93 873 25 62

Establiments a Manresa amb menús per emportar:

CA L'ARPELLOT
Carrió, 31 / Tel. 93 872 17 27
Av. Bases de Manresa, 82 / Tel. 93 876 28 71

Restaurants al Bages

L'Ó
Camí de Sant Benet de Bages. Sant Fruitós del Bages / Tel. 93 875 94 01

CASA L'AGULLA
Casa Pairal l'Agulla, s/n. Manresa
Tel. 93 875 77 26

HOSTAL SOLER
Major, 87. Sant Joan de Vilatorrada
Tel. 93 875 19 07

TESI
Verge de Joncadella, 1. Santpedor
Tel. 93 832 16 25

CAN PATOI
Plaça d'Anselm Clavé, 12. Navarcles
Tel. 93 831 00 28

HOSTAL MUNTANÉ
Carrer Fertiá Solà, 1. Navarcles
Tel. 93 831 04 40

EL MIRADOR DE MONTSERRAT
Boix, 2. Santpedor / Tel. 93 832 92 87

LA FONDA
Camí de St. Benet, s/n. Sant Fruitós de Bages
Tel. 93 875 94 04

MAS DE LA SALA
Ctra. C-16, sortida 56, Pians de La Sala. Sallent / Tel. 93 837 08 77

CAN FERREROLES NOU
Ctra. Castellbell a Marganell km-1123 Km. 2,5. Castellbell i el Vilar / Tel. 93 835 71 88

ROSA MAR
Creu 16, Balsareny / Tel. 93 820 02 51

Restaurants que disposaran de productes del Pelegrí:

L'OM
Alfons XII, 26. Manresa / Tel. 93 872 51 72

KURSAAL ESPAI GASTRONÒMIC
Passeig Pere III, 35, 1a planta. Manresa
Tel. 630 28 73 88

CAL JAUME
Sant Esteve 38, Marganell. Tel. 93 835 71 50

Patrocina:

Obra Social "la Caixa"

Organitza:

MANRESA 2022 · MANRESA Cor de Catalunya

Amb el suport:

Diputació Barcelona · Vallès Occidental de la Terra · RCR Barcelona és molt més · Catalunya

Col·laboren:

alicia · Gremi de Flequers de la Província de Barcelona · Gremi d'Hoteleria i Turisme del Bages · Pla de Bages · Els Fogons Gastronòmics del Bages · Guineu · Joviat H · Aneto 100% natural · Oller de Mas · Grup Llobet · Porg Paloli

-
-