

Le repas du pèlerin: Deuxième fête gastronomique

Pour la deuxième année consécutive, la ville ignatienne de Manresa accueille l'exposition «La Cuisine du Pèlerin », un événement gastronomique qui tente de retrouver la tradition culinaire du pèlerin ignatien. Cette année, l'accent a été mis sur la «cuisine de la route», c'est-à-dire le type de nourriture que les pèlerins prennent pour faire le chemin: sandwiches, boîtes à lunch, etc. C'est pourquoi le concours de cette année portait sur les meilleurs et les plus originaux sandwiches pour la route. 28 restaurants de la région de Bages ont proposé des menus spéciaux pour deux semaines liés à la cuisine du pèlerin et les meilleurs chefs des Bages, ainsi que les enseignants de la prestigieuse école de gastronomie Joviat, ont participé au concours gastronomique. La remise des prix, avec dégustation de produits du Chemin Ignatien inclus, a réuni les amateurs de bons sandwiches comme ceux exposés comme échantillon. Sur la photo, de gauche à droite, le Regidor du Tourisme, le Chef d'El Turó, le Maire de Manresa et le directeur du Bureau de la Chemin Ignatien.



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 Pèlegri

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 hagi elaborat la teua recepta, introduïts els ingredients, elaboració i una fotografia del plat en un document (en format word o pdf) i envia-la 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 Alicia parlarà sobre al·lèrgies i intoleràncies i els mites que els envolten.
Finalment es farà un tast dels productes del Pèlegri per a tots els participants.

Restaurants amb Menú del Pèlegri

Cap de setmana del 18 al 30 de novembre
Aquests són els restaurants on podràs degustar la gastronomia ignasià durant els tres caps de setmana de novembre. Receptes originals del temps de Sant Ignasi, el Brou del Pèlegri, 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
Pinyes, 1 / Tel. 93 013 17 14
TRASTER
Parqueig Salses, s/n / Tel. 93 872 56 36
MAIAMI
Meridiana Domènec, 1-3 / Tel. 93 874 92 16
LA CUINA
Alfons XII, 18 / Tel. 93 872 89 69
LAS VEGAS
Bora, 20 / Tel. 93 872 11 14
CIRCUS
Parqueig Pons III, 36 / Tel. 93 876 92 26
GRETTA GOGO
Barcelona, 75 / Tel. 638 82 96 68
CUBE
Polígon industrial El Trullador,
Aiguall de Cal, 2-12 / Tel. 93 877 35 21
TURÓ DE LA TORRE
Sallent s/n (Masia Torre Alberca),
Tel. 93 873 32 86
L'ERMITANET
Cami Torro, 21 / Tel. 93 873 18 62
CIBUS
Av. Bona de Manresa, 84 / Tel. 93 876 92 34
COMPLEX CONGOST
Plana del Pont Nou, s/n (Zona Esportiva
el Congost) / Tel. 93 807 55 14
ALIGUÉ
Ctra. Vic El Gaià, 8 i 10 / Tel. 93 873 25 62

Restaurants al Bages

L'Ò
Cami de Sant Benet de Bages, Sant Fruitós
del Bages / Tel. 93 875 94 01
CASA LAGULLA
Cami Fàstol d'Agulla, s/n, Manresa
Tel. 93 875 77 26
HOSTAL SOLER
Majoc 87, Sant Joan de Vilatorrada
Tel. 93 875 19 07
TESI
Verge de Jorandella, 1, Santpedor
Tel. 93 832 16 25
CAN PATOI
Plaça d'Andreu Claret, 12, Navarrenc
Tel. 93 831 08 28
HOSTAL MUNTANÉ
Carrer Fortia Sala, 1, Navarrenc
Tel. 93 832 02 07
EL MIRADOR DE MONTSERRAT
Boix, 2, Santpedor / Tel. 93 832 02 07
LA FONDA
Cami de St. Benet, s/n, Sant Fruitós de Bages
Tel. 93 875 94 04
MAS DE LA SALA
Ctra. C-16, sortida 58, Plana de La Sala,
Sallent / Tel. 93 837 08 77
CAN FERREROLLES NOU
Ctra. Cardener a Margalló, 1123 Km. 2,5,
Canalbò i el Vilar / Tel. 93 835 71 88
ROSA MAR
Ctra. 16, Balmuccia / Tel. 93 820 92 51

Establiments a Manresa amb menú per emportar:

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

Restaurants que disposaran de productes del Pèlegri:

L'ÒM
Alfons XII, 26, Manresa / Tel. 93 872 51 72
KURSAL ESPAI GASTRONÒMIC
Parqueig Pons III, 35, 1a planta, Manresa
Tel. 930 20 73 93
CAL JAUME
Sant Esteve 38, Margenell, Tel. 93 835 71 50

Patrocina:



Organitza:



Amb el suport:



Col·laboren:





