

# 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.  
Es fa 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: [cuinadelpelegrini@ajmanresa.cat](mailto:cuinadelpelegrini@ajmanresa.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](http://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 Pelegrí per a tots els participants.

### Restaurants amb Manà del Pelegrí

Cap de setmana del 18 al 30 de novembre  
Aquests són els restaurants on podràs degustar la gastronomia Ignasiàna durant els tres caps de setmana 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	Restaurants al Bages
<b>VERMELL</b> Piper, 37 / Tel. 93 875 17 14	<b>EO</b> Cami de Sant Joan de Bages, Sant Feliu del Bages / Tel. 93 875 94 81
<b>TRASTER</b> Peregrins Sòcia, s/n / Tel. 93 872 56 36	<b>CASA LAGÜLLA</b> Cami Paradís, s/n, Manresa / Tel. 93 875 77 26
<b>MAIAMI</b> Marçà 91, Dombene 1-3 / Tel. 93 874 92 16	<b>HOSTAL SOLER</b> Marec 47, Sant Joan de Vilatorrada / Tel. 93 875 19 67
<b>LA CUINA</b> Albani 231, 18 / Tel. 93 872 89 69	<b>TESI</b> Vinya de l'encadella, 1, Santpedor / Tel. 93 832 16 25
<b>LAS VEGAS</b> Bora, 29 / Tel. 93 872 11 14	<b>CAN PATOI</b> Plaça d'Arxiduc Cerdà, 12, Navarres / Tel. 93 831 00 28
<b>CIRCUS</b> Pinyol, Nou Ill, 26 / Tel. 93 874 92 26	<b>HOSTAL MUNTANÉ</b> Carrer Perillós, 1, Navarres / Tel. 93 831 04 49
<b>GRETTA GOGO</b> Barcelona, 75 / Tel. 608 82 96 68	<b>EL MIRADOR DE MONTSERRAT</b> Roca, 2, Santpedor / Tel. 93 832 02 47
<b>CUBRE</b> Pèlleg industrial Els Trullada, Agutí Coll, 2-12 / Tel. 93 877 35 21	<b>LA FONDA</b> Cami de St. Joan, s/n, Sant Feliu de Bages / Tel. 93 875 94 81
<b>TURO DE LA TORRE</b> Saldes i/o (Ronda Terra Albarà), Tel. 93 873 32 86	<b>MAS DE LA SALA</b> Ctra. C-16, sortida 59, Plaça de la Sala, Soler / Tel. 93 875 97 77
<b>ERMITANET</b> Cami Trossa, 21 / Tel. 93 873 18 62	<b>CAN FERRETOLES NOU</b> Ctra. Castañellà a Margadell, s/n, 1123 Km. 2,5, Castañellà del Valer / Tel. 93 835 71 89
<b>CIBUS</b> Av. Bona de Manresa, 84 / Tel. 93 874 92 34	<b>ROSA MAR</b> Ctra. 16, Rabanera / Tel. 93 820 02 55
<b>COMPLEX CONGOST</b> Plaça del Port Nou, s/n (Zona Esportiva el Congost) / Tel. 93 807 55 14	
<b>ALICIE</b> Ctra. VV-El Guix, 8 i 10 / Tel. 93 873 25 62	
<b>Establiments a Manresa amb menja per emportar:</b>	<b>Restaurants que disposaran de productes del Pelegrí:</b>
<b>CA IRRPELOT</b> Carrà, 31 / Tel. 93 872 17 27	<b>DOM</b> Albani 231, 26, Manresa / Tel. 93 872 31 72
<b>Av. Bona de Manresa, 82 / Tel. 93 874 28 71</b>	<b>KURSAI ESPAI GASTRONOMIC</b> Peregrins Pere III, 35, 1a planta, Manresa / Tel. 93 29 71 88
	<b>CAI JAUME</b> Sant Esteve 38, Margadell, Tel. 93 835 71 50

Patrocina:



Organitza:



Amb el suport:



Col·laboren:



Grup Llobet





