

A les 12 h

TALLER D'EXTRACCIÓ DE LLAVORS DE TOMÀQUET

A càrrec de L'Era, Espai de Recursos Agroecològics

A les 13 h

TAST DE TOMÀQUETS

A càrrec de Bernat Martí, de Món Sant Benet

I el dissabte 28 de juliol, també:

A les 11 h a l'Oficina de Turisme de Manresa

VISITA "MANRESA, COR DE CATALUNYA"

Visita als espais més emblemàtics de la ciutat, acabant a la plaça del mercat de Puigmercadal

Preu: 8 €. Reduïda 7,20 €. Requereix inscripció prèvia: 93 878 40 90 / turisme@manresaturisme.cat / web: www.manresaturisme.cat

Organitza: Manresa Turisme. Fundació Turisme i Fires de Manresa

A les 19 h a la plaça de l'Església de Sant Fruitós de Bages

7a TOMACADA: SOPAR A LA FRESCA A BASE DE TOMÀQUETS

Organitzen: Ajuntament de Sant Fruitós de Bages i Junta de Regants Riudor de Sant Fruitós

I durant el mes d'agost:

DIMARTS 28 D'AGOST

De 9 a 16 h a la Finca de Can Poc Oli. Escola Agrària de Manresa (Ctra. 1411-b d'Àbrera a Manresa, km. 23,6)

LA GRAN TUMAKADA

Extracció de llavors per a regenerar el banc de llavors d'Esporus

Organitza: Associació l'Era, Espai de Recursos Agroecològics

DEL 6 AL 31 D'AGOST

MES DEL TOMÀQUET ALS RESTAURANTS DE LA COMARCA

Diversos restaurants ofereixen, en els seus menús i cartes, plats en què l'estrella és el tomàquet del Bages, en alguna de les seves moltes varietats.

Organitzen: Fogons del Bages i Gremi d'Hosteleria i Turisme del Bages

Organitzen:



Amb el suport de:



Col·laboren:

Ateneu Cooperatiu de la Catalunya Central, Bagesterradevins, Fogons del Bages, Fundació Àlicia, Gremi d'Hosteleria i Turisme del Bages, Grup Elde, Kursaal Espai Gastonòmic, L'Antic, l'Era Espai de Recursos Agroecològics, Manresa Turisme, productors de l'horta del Bages, Rebost del Bages, Denominació d'Origen Pla de Bages, Restaurant Alberg de Castelladral, Restaurant Mas de la Sala, Restaurant Le Clandestine, Ajuntament de Sant Fruitós de Bages i Junta de Regants Riudor de Sant Fruitós

Més informació a www.festadeltomaquet.cat

Del 19 de juliol al 31 d'agost de 2018

Festa del tomàquet del Bages



Del 19 al 26 de juliol

Setmana del tomàquet

Jornades, conferències, activitats gastronòmiques, visites a explotacions...

Divendres 27 de juliol a la tarda i dissabte 28 al matí

Mercat del tomàquet a la plaça de Puigmercadal

Hi trobaràs productors del Bages, degustacions de tapes, animació i tallers

Festa del Tomàquet del Bages



DIJOUS 19 DE JULIOL

A les 17 h a l'Auditori Plana de l'Om

CONFERÈNCIA INAUGURAL: "EL TOMÀQUET A LA CUINA DEL SEGLE XXI"

A càrrec de Jordi Cruz, cuiner amb tres estrelles Michelin

DILLUNS 23 DE JULIOL

A les 10.30 h a la Fundació Àlicia. Món Sant Benet (Sant Fruitós de Bages)

PRESENTACIÓ DE LA GUIA "ELS TOMÀQUETS DEL BAGES A LA CUINA"

Organitzen: Rebot del Bages i Fundació Àlicia

De 17.45 a 20.45 h al barri de Viladordis (davant la parada de bus)

VILADORDIS KMO

Visita guiada a tres explotacions hortícoles de Viladordis, tot recorrent el canal de regadiu de la Sèquia i camps de cultiu (total: 5,5 km).

Organitza: Parc de la Sèquia

Col·labora: Horta de Can Calafell, Mara Selva, Agropecuària Casasayas

DIMARTS 24 DE JULIOL

A les 19.30 h a We love cooking (carrer del Bruc, 74)

SHOWCOOKING.

CUINEM AMB TOMÀQUET

Diversos cuiners ens ensenyaran a fer alguns dels plats que degustarem al sopar degustació del dijous 26 de juliol

Organitzen: Grup Elde, restaurant Mas de la Sala, restaurant Alberg de Castelladral, restaurant Le Clandestin i Kursaal Espai Gastronòmic

DIMECRES 25 DE JULIOL

De 15.30 a 17.30 h al Palau Firal de Manresa

JORNADES DE PRODUCCIÓ I CONSUM AGROECOLÒGIC: EL CANVI D'ESCALA COM A MESURA DE SOSTENIBILITAT?

Part 1. Presentació de l'estudi: El canvi d'escala, un revulsiu per a la sostenibilitat

Part 2. Sessió de treball de detecció de les necessitats i oportunitats del sector

Organitza: Ateneu Cooperatiu de la Catalunya Central

De 20 a 23 h als bars de L'Antic

PINXO POTE TOMAQUER

Circuit de tapes amb tomàquet als bars de L'Antic

Organitza: L'Antic. Associació per a la promoció del Centre Històric

DIJOUS 26 DE JULIOL

De 16.30 a 20 h als baixos de la Casa de l'Amo. Món Sant Benet (Sant Fruitós de Bages)

JORNADA. EL CULTIU DEL TOMÀQUET: TANQUEM EL CICLE, DEL PLANTER A LA LLAVOR

Part 1. Teoria a l'aula

Part 2. Visita als horts de Sant Benet

Organitzen: Escola Agrària de Manresa i l'Era, Espai de Recursos Agroecològics, amb la col·laboració de Fundació Catalunya La Pedrera

A partir de les 20.30 h al Parc de la Seu

SOPAR DEGUSTACIÓ AMB PRODUCTES DEL BAGES

Sopar maridatge de diverses varietats de tomàquet amb productes del Bages

Organitzen: Restaurant Alberg de Castelladral, Kursaal Espai Gastronòmic, restaurant Mas de la Sala, restaurant Le Clandestin, Bagesterradevins

DIVENDRES 27 DE JULIOL AL MERCAT DE PUIGMERCADAL

De 18 a 21 h

MERCAT DE TOMÀQUETS AMB PRODUCTORS DEL BAGES

Amb l'animació de la companyia Filigranes

A les 18.30 h

BERENAR AMB PRODUCTE LOCAL

A partir de les 19.30 h

NIT DE TAPES

Degustació de tapes a càrrec dels paradistes del mercat

A les 20 h

CONCERT

Organitza: Associació de paradistes del mercat de Puigmercadal

DISSABTE 28 DE JULIOL AL MERCAT DE PUIGMERCADAL

De 9 a 14 h

MERCAT DE TOMÀQUETS AMB PRODUCTORS DEL BAGES

Amb l'animació de la companyia Filigranes

D'11 a 14 h

DEGUSTACIÓ DE TAPES A CÀRREC DELS PARADISTES DEL MERCAT

Organitza: Associació de paradistes del mercat de Puigmercadal

A les 11 h

TALLER D'ELABORACIÓ DE QUÈTXUP

A càrrec de Riuverd