

I el dissabte 27 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, del patrimoni medieval al modernista, acabant a la plaça del mercat del Puigmercadal.

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

Organitza: Fundació Turisme i Fires de Manresa



I durant el mes d'agost:

DIJOURS 29 D'AGOST

De 9 a 14 h a la Finca de Can Poc Oli. Escola Agrària de Manresa (ctra. 1411-b d'Abrebra 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 5 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:

ARCA (Associació d'Iniciatives Rurals de Catalunya), Ateneu Cooperatiu de la Catalunya Central, Bagesterradevins, Centre de formació pràctica Lacetània, Consell Regulador de la Denominació d'Origen Pla de Bages, Consell Comarcal del Bages, Escola Joviat, Fogons del Bages, Fundació Alícia, Fundació Ampans, Fundació Turisme i Fires de Manresa, Gremi d'Hosteleria i Turisme del Bages, Grup Elde, Hostal Soler, Kursaal Espai Gastonòmic, L'Antic, l'Era Espai de Recursos Agroecològics, productors de l'horta del Bages, Restaurant Alberg de Castelladral, Restaurant Cal Magre, Restaurant Mas de la Sala, Restaurant Le Clandestine i SuperCoop Manresa

Més informació i inscripcions a www.festadeltomaquet.cat

Del 22 de juliol al 31 d'agost de 2019

Festa del tomàquet del Bages



Degustacions, xerrades, visites, tallers i un mercat per conèixer els tomàquets del Bages i els seus productors

Producte convidat 2019:
Formatges del Bages

Festa del Tomàquet del Bages

DILLUNS 22 DE JULIOL

De 9.45 a 12.15 h a la Fundació Àlicia. Món Sant Benet (Sant Fruitós de Bages)

JORNADA INAUGURAL: "ELS SECRETS D'UN BON PA AMB TOMÀQUET"

Activitat gratuïta amb inscripció prèvia

Organitzen: Fundació Àlicia, Escola Agrària de Manresa i Bages Impuls

De 18 a 21 h al pàrquing de l'escola les Bases

POAL KM 0

Visita guiada a tres explotacions hortícoles de les partides de Mas d'en Pla i Mas Terrós tot recorrent el canal de regadiu de la Sèquia i camps de cultiu (total: 6,5 km).

Activitat gratuïta amb inscripció prèvia

Organitza: Parc de la Sèquia

Col·laboren: Xavi Torras, Silveri Tarrés i Joan Borrós



DIMARTS 23 DE JULIOL

De 18.30 a 20 h a We Love cooking (carrer del Bruc, 74, davant de l'Elde)

SHOWCOOKING. CUINEM AMB TOMÀQUET

Diversos cuiners ens ensenyaran a fer alguns dels plats que degustarem al sopar del dijous 25 de juliol.

Activitat gratuïta amb inscripció prèvia a

www.claudiaandjulia.com

Organitzen: Grup Elde, Restaurant Mas de la Sala, Restaurant Alberg de Castelladral, Restaurant Le Clandestin, Restaurant Cal Magre, Hostal Soler i Kursaal Espai Gastronòmic

DIMECRES 24 DE JULIOL

De 15.30 h a 17.30 h a la Torre Lluvià

SEGONA JORNADA AGROECOLÒGICA DE LA CATALUNYA CENTRAL: INICIATIVES DE SUPORT AL DESENVOLUPAMENT AGRARI

Part 1. Espais test agraris

Part 2. Oficines d'acompanyament a la pagesia

Part 3. Supercoop

Activitat gratuïta amb inscripció prèvia

Organitza: Ateneu Cooperatiu de la Catalunya Central

De 20 a 23 h als bars de l'Antic

PINXO POTE TOMAQUER

Circuit de tapes amb tomàquets als bars de l'Antic

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



DIJOUS 25 DE JULIOL

A les 20.30 h a la Basílica de la Seu (Baixada de la Seu,1)

CONCERT DE MUOM (cicle Sons del Camí)

MuOM és un cor de cambra de cant d'harmònics, format amb la voluntat de crear bellesa explorant noves possibilitats de la veu. Un grup de cantants que fan vibrar les seves ànimes per ressonar a l'uníson creant una harmonia que els transcendeixi.

Concert gratuït-taquilla inversa.

Organitzen: Manresa 2022, Ajuntament de Manresa, Fundació Turisme i Fires de Manresa

I a continuació, a partir de les 21.30 h al Parc de la Seu

SOPAR DEL TOMÀQUET

Sopar maridatge de diverses varietats de tomàquet amb productes del Bages. Amb el formatge del Bages com a producte convidat.

Preu 20 € entrada anticipada. 25 € a taquilla.

Organitzen: Restaurant Mas de la Sala, Restaurant Alberg de Castelladral, Restaurant Le Clandestin, Restaurant Cal Magre, Hostal Soler, Kursaal Espai Gastronòmic i Bagesterradevins

DISSABTE 27 DE JULIOL AL MERCAT DE PUIGMERCADAL

De 9 a 14 h

MERCAT DE TOMÀQUETS AMB PAGESOS DEL BAGES



Una desena de pagesos, els autors del producte estrella de la festa, recomanaran i vendran els seus millors tomàquets. Amb una parada on tastar la gran varietat de formatges artesans del Bages

A les 10.30 h

Maridatge: "Diferents textures de tomàquet amb formatges del Bages"

A càrrec del xef Diego Alías, del restaurant Ca l'Amador.

Activitat gratuïta amb inscripció prèvia

A les 11 h i a les 12 h

Taller de cuina amb tomàquets per als més petits

Activitat gratuïta. Cal adquirir els tomàquets necessaris per fer el taller al Mercat del Tomàquet

De 11 a 13 h

Taller demostració d'impressió de tomàquets 3D: "Bages jove, inserlab 4.0"

Organitzen: Fundació Ampans, Ajuntament de Manresa, centre de formació pràctica Lacetània i escola Joviat. Programa SINGULARS 2018.

De 12 a 14 h

Degustació de tapes a càrrec dels paradistes del mercat

Organitza: Associació de paradistes del mercat Puigmercadal
Col·labora: Cervesa Hoppit i DO Pla de Bages

A les 13 h

Concert del grup Clazzics

Concert-vermut amb Clazzics, que oferiran versions modernes i divertides de clàssics de la música.

Durant tot el matí

Exposició Aigua i memòria de la Sèquia

Un recorregut pels usos de la Sèquia i el seu entorn al llarg del territori.

Organitza: Fundació Parc de la Sèquia