

Del 20 de juliol al 31 d'agost de 2020



Si la producció no s'ha aturat, la festa que l'acompanya, tampoc

Producte convidat 2020:  
L'oli del Bages

Trobaràs tots els detalls a  
[www.festadeltomaquet.cat](http://www.festadeltomaquet.cat)



### DILLUNS 20 DE JULIOL

A les 19 h per la plataforma YouTube (estrena)

#### SHOWCOOKING. CUINEM AMB TOMÀQUET. AMB L'OLI COM A PRODUCTE CONVIDAT

Diversos cuiners ens ensenyaran a fer alguns dels plats que oferiran als seus restaurants en el sopar degustació. Hi ha la possibilitat de fer-se el sopar a casa, comprant les cistelles amb els principals ingredients, que s'hauran d'encarregar a Mengembages, i que es podran recollir al llarg de la setmana a la mateixa botiga o en punts de recollida associats i dissabte al mercat del Tomàquet de Puigmercadal.

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

### DIMARTS 21 DE JULIOL

De 8 a 11 h, a l'aparcament de l'escola les Bases

#### POAL KM 0. CAMINADA I VISITA A PRODUCTORS LOCALS

Visita guiada a dues 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: 6,3 km)

Preu: 3 €. Requereix inscripció prèvia. En acabar la visita, es lliurarà una petita mostra de tomàquets a cada participant. Es recomana portar aigua abundant, protecció pel sol i mascareta.

Organitza: Parc de la Sèquia  
Col·labora: Xavi Torras i Joan Borrós

De 17.45 a 20.45 h. Barri de Viladordis (davant la parada de bus)

#### VILADORDIS KM0. CAMINADA I VISITA A PRODUCTORS LOCALS

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

Preu: 3 €. Requereix inscripció prèvia. En acabar la visita, es lliurarà una petita mostra de tomàquets a cada participant. Es recomana portar aigua abundant, protecció pel sol i mascareta.

Organitza: Parc de la Sèquia  
Col·labora: Horta de Can Calafell i Les Arnaules



### DIMECRES 22 DE JULIOL

De 16 a 18 h per la plataforma Zoom

#### 3a JORNADA DE PRODUCCIÓ I CONSUM AGROECOLÒGIC: SUPERMERCATS COOPERATIUS

Experiències de Mataró, Olot, Barcelona i Manresa

Activitat gratuïta amb inscripció prèvia

Organitza: Ateneu Cooperatiu de la Catalunya Central

### DIJOUS 23 DE JULIOL

De 15 a 17.15 h mitjançant webinar

#### ITINERARI TÈCNIC DEL CULTIU DEL TOMÀQUET EN ECOLÒGIC

Activitat gratuïta amb inscripció prèvia

Organitza: Escola Agrària de Manresa  
Col·labora: L'Era, Espai de Recursos Agroecològics i Arreu Acompanyament Agroecològic.

A partir de les 21 h al Restaurant Mas de la Sala

#### SOPAR DEL TOMÀQUET

Sopar degustació amb la participació dels cuiners de sis restaurants de la comarca. Maridatge de diverses varietats de tomàquets amb productes del Bages. Preu 25 €. Un percentatge de la recaptació es destinarà a fons amb finalitats socials.

Durant el sopar es farà recollida d'aliments per a la xarxa Intergrup de Suport Mutu de Manresa

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

### DIVENDRES 24 DE JULIOL

A partir de les 21 h a les instal·lacions de cadascun dels restaurants

#### SOPAR DEGUSTACIÓ

Si t'has perdut el sopar de dijous, pots degustar els Plats del Tomàquet als restaurants col·laboradors.

Preu 25 €. Reserves a través dels canals habituals de cadascun dels restaurants

Organitzen: Restaurant Mas de la Sala, Hostal Soler i Kursaal Espai Gastronòmic.

### DISSABTE 25 DE JULIOL

De 8 a 13 h a la plaça del Mercat Puigmercadal

#### MERCAT DE TOMÀQUETS AMB PAGESOS DEL BAGES

Amb l'oli del Bages com a producte convidat

A partir de les 21 h a les instal·lacions de cadascun dels restaurants

#### SOPAR DEGUSTACIÓ

Si t'has perdut el sopar de dijous, pots degustar els Plats del Tomàquet als restaurants col·laboradors.

Preu 25 €. Reserves a través dels canals habituals de cadascun dels restaurants

Organitzen: Restaurant Mas de la Sala, Hostal Soler i Kursaal Espai Gastronòmic.

I el dissabte 25 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](mailto:turisme@manresaturisme.cat) / [web: www.manresaturisme.cat](http://web:www.manresaturisme.cat)

Organitza: Fundació Turisme i Fires de Manresa



I durant el mes d'agost:

Dijous 27 d'agost de 9 a 14 h a la Finca de Can Poc Oli. Escola Agrària de Manresa (ctra. 1411-b d'Abrera a Manresa, km.23,6)

#### LA GRAN TUMAKADA

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

Activitat gratuïta amb inscripció prèvia. Aforament reduït a causa de la situació sanitària. Cal confirmació d'assistència al correu [info@associaciolera.org](mailto:info@associaciolera.org) per poder-hi anar.

Organitza: Associació l'Era, Espai de Recursos Agroecològics

Del 3 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.

I recordeu que cada setmana podeu trobar productors locals en els següents mercats agraris:

**PLAÇA DE LES OQUES** > Cada dimecres al matí

**PLAÇA MAJOR** > Cada dissabte al matí

**PLAÇA DE PUIGMERCADAL** > Tots els matins de dilluns a dissabte [manresa.cat/producteslocals](http://manresa.cat/producteslocals)



Organitzen:



Col·laboren:

Arreu Acompanyament Agroecològic, Ateneu Cooperatiu de la Catalunya Central, Bagesterradevins, Fundació Turisme i Fires de Manresa, l'Era Espai de Recursos Agroecològics, productors de l'horta del Bages, Restaurant Mas de la Sala, Restaurant Alberg de Castelladral, Restaurant Le Clandestin, Restaurant Cal Magre, Hostal Solar, Kursaal Espai Gastronòmic, Taula de l'oli del Bages i xarxa Intergrup de Suport Mutu de Manresa.

Inscripcions a [www.festadeltomaquet.cat](http://www.festadeltomaquet.cat)