

Les receptes de la Festa del *tomàquet* del Bages



Una eina per preparar delicioses receptes amb tomàquet a la cuina de casa

Què té el tomàquet del Bages que ens agradi tant? És el producte estrella de l'horta, que fa que cada any esperem amb delit que arribi l'estiu.

El tomàquet ja és prou bo ell tot sol, o només amb una mica de sal, o un rajolí d'oli. Però també és un ingredient tot terreny que intervé en tota mena de plats, des de les conegudes sopes fredes, amanides de tota mena, acompanyant els plats principals, en salses i fins i tot postres.

La **Festa del Tomàquet** és un esdeveniment que organitza l'Ajuntament de Manresa i que serveix per celebrar aquest producte estrella de l'horta bagenca. L'objectiu és donar a conèixer els productors d'horta i les diverses varietats de tomàquet que conreen. També és una bona oportunitat per generar sinergies entre diferents agents del territori i perquè els ciutadans coneguin el producte de proximitat i puguin valorar els beneficis socials, econòmics i ambientals que comporta el seu consum.

Una de les millors maneres de conèixer un

producte alimentari és tastar-lo, sens dubte.

Per això, des dels primers anys de la Festa del Tomàquet hi ha hagut diferents actes amb un component gastronòmic. El **Sopar del Tomàquet**, per exemple, se celebra des de l'any 2017, és una oportunitat fantàstica per conèixer la feina que fan els cuiners del Bages, amb un àpat en què tots els plats incorporen d'alguna manera el tomàquet, amb alguna de les seves varietats locals. Sempre en combinació d'altres productes de proximitat del Bages. La capacitat d'innovació d'aquests cuiners demostra any rere any la versatilitat del tomàquet.

Els cuiners del Sopar del Tomàquet, cada any, ens han anat sorprenent amb propostes agosarades que no fan sinó eixamplar encara més aquesta versatilitat del tomàquet.

Per això hem cregut interessant de recollir en aquest resum les receptes dels plats que han anat cuinant al llarg d'aquests anys (2018-22), per tal que també les puguem portar a a les nostres cuines.



El tomàquet del Bages a la cuina

El Consell Comarcal del Bages, des del Rebost del Bages i en el marc de la Xarxa Productes de la Terra de la Diputació de Barcelona, té editada aquesta guia, elaborada per la Fundació Alicia, amb informació sobre les varietats representatives de la comarca, consells, suggeriments d'aplicacions a la cuina, i receptes. El mateix Consell ha editat altres guies dedicades a la resta de productes singulars del Bages: l'oli de corbella i verdal de Manresa, l'albergínia blanca, el mató de Montserrat i, la darrera, la col verda manresana.

Les podreu descarregar des d'aquest enllaç:

<https://www.rebostbages.cat/guies/>

El Sopar del Tomàquet és una feina d'equip. La seva elaboració va a càrrec d'un *dream team* dels fogons del Bages, de cuiners i cuineres que per un dia —per una nit— deixen els seus respectius restaurants per preparar conjuntament un menú que té el tomàquet com a protagonista principal.

Aquesta fórmula col·laborativa és la marca de la casa del que s'anomenen les **4 Temporades Gastronòmiques del Bages**, una iniciativa de Bages Impuls que aplega prop d'una vintena de restaurants del Bages. Objectiu: promoure els productes locals i de temporada durant les diferents estacions de l'any.

Les 4 Temporades Gastronòmiques del Bages es fan durant tot l'any. Es fan coincidir amb les diverses estacions. Cada període té el seu producte i la seva festa principal. El tomàquet, amb el Sopar del Tomàquet, obre la temporada d'estiu.

A les diferents edicions del Sopar del Tomàquet hi han participat els següents restaurants:

De Callús: **Cal Magre**.

De Manresa: restaurant **Bacasis**, **El Cau de l'Ateneu**, **Kursaal**, **Laida Restaurant**, Espai Gastronòmic **Jordi Llobet**.

De Monistrol de Montserrat: **La Barca**.

De Navàs: restaurant hotel de **Castelladral** i **Le Clandestin**.

De Sallent: restaurant **Mas de la Sala**.

De Sant Joan de Vilatorrada: **Hostal Soler**.



Els menús del Sopar del Tomàquet, any per any

2017

- Sopa de tomàquet del Bages i síndria amb oli de menta
- Coca de full amb tomàquet cor de bou, tempura de ceba i pesto d'avellanes
- Coca de pa amb peres, nous i formatge
- Amanida montserratina
- Albergínia blanca amb mel
- Serranito de tomàquet i bastonets de llonganissa amb pebre verd
- Farcellet de conill a la caçadora
- Mousse de mató amb reducció de ratafia

2018

- Bloody mary
- Tomàquet buit ple
- Rostit de tomàquet tradicional amb pa cruixent
- Gelat gaspatxo amb entrebanc i olis verge extra corbella o verdal manresa
- Burguer ecològica de Castelltallat & "marginal's" quètxup
- Fes-t'ho tu

2019

- Gaspatxo de tomàquet pit de monja, cigronets de Mura i oli d'oliva verge extra corbella
- Mousse de mató amb melmelada de tomàquet
- Fondue de formatge blau de cabra ecològic de Sant Vicenç amb vi picapoll, tomàquets cirerol i torrada
- Tomàquet rosa ple amb esqueixada de bacallà
- Macarons de tomàquet
- Enfilall de conill de Viladordis amb tomàquet pebroter, fruits de l'horta de l'Anella Verda i salsa barbacoa
- Mojito de tomàquet i ratafia
- Aseta amb secret de porc de Palou i tomàquets del Bages

2020

- Suau de cabra amb granissat de tomàquet, cirera, maduixa i herbes aromàtiques
- Carpaccio de tomàquet rosa ple amb oli d'anxoves i formatge de pasta cuita de Cal Music

- Focaccia amb tomàquet pebroter, oliva negra i oli oliva extra verge vera
- Bacallà amb tomàquet pit de monja
- "Taco" de secret ral d'Avinyó amb tomàquet cor de bou i oli d'oliva extra verge verdal manresa
- Flam de formatge de cabra amb confitura de tomàquet i caviaroli d'alfàbrega

2021

- Pa amb tomàquet líquid cor de bou i llonganissa.
- Timbal d'albergínia blanca manresana, tàrtar de tomàquet mamella i embotit de formatge de cabra sense lactosa
- Tomàquets amb gust de l'horta del Bages
- Coca amb pètals confitats de tomàquet pometta, bacallà, ceba i olivada
- Tomàquet dolç confitat, farcit amb fruita i gelat de vainilla
- Costella de vedella ecològica del Bages cuita a baixa temperatura amb sofregit de tomàquet de l'àvia
- Tomàquet montgrí farcit amb xai ecològic del Bages, parmentier de fonoll i maionesa de porradell
- Pastís tatin de tomàquet pebroter

2022

- Salmorejo amb tomàquet mamella de monja i remolatxa de Can Calafell
- Tomàquet cor de bou de Cal Climent i cuscús amb fruits secs
- Tomàquet de montserrat buit de Tomating farcit d'humus de mongeta del ganxet filaire del Bages
- Tàrtar de tonyina amb tomàquet pebroter i carbassó de Les Arnaules
- Brioix de cap de llom de Palou confitat, amb tomàquet cirerol de Cal Climent a l'allet i romesco de tomàquet
- Hamburguesa de llegums del bages amb quètxup de tomàquet verd de marge
- "Tomato" cheesecake amb menta i farigola
- Flam de cigrons amb confitura de tomàquet

Aperitiu i entrants



Tàrtar de tonyina amb tomàquet pebroter i carbassó de Les Arnaules

Ingredients

400 g tonyina
600 g tomàquet pebroter
400 g carbassó
Oli d'oliva verge extra
Sèsam

Salsa de soja
Vinagre de Mòdena
Pebre negre
Sal fina



Elaboració

Rentar el carbassó i tallar a daus d'1 cm. Saltar amb una mica d'oli d'oliva verge extra i escórrer sobre paper absorbent. Reservar-lo a la nevera. Escaldar els tomàquets 30 segons, i deixar-los refredar en aigua amb gel. Pelar i tallar a dauets de 0,5 cm, escórrer en un colador i reservar el tàrtar a la nevera.

Per fer el tàrtar de tonyina es recomana deixar la peça dins del congelador uns 10-15 minuts; així agafarà rigidesa i serà més fàcil de tallar. Treure del congelador, tallar en dauets de 0,5 cm i reservar a la nevera.

Posar el carbassó en un bol, afegir una mica d'oli d'oliva verge extra, sal i pebre, barrejar tot i posar a la base del plat, utilitzant un motllo. Posar el tàrtar de tomàquet en un altre bol, una mica d'oli d'oliva verge extra, sal i unes gotes de vinagre de Mòdena; barrejar i posar sobre el carbassó, fent una mica de pressió, perquè al treure el motllo no es desfaci. En un tercer bol, amanir el tàrtar de tonyina amb una mica d'oli d'oliva verge extra, sèsam i salsa de soja al gust, barrejar i posar sobre el tàrtar de tomàquet. Finalment, treure el motllo i es pot acompanyar el plat amb unes torradetes.

Rostit de tomàquet tradicional amb pa cruixent

Ingredients

10 tomàquets pebroter
6 escalunyes
100 g ceps
Timó llimoner
Oli d'oliva extra verge, sal, pebre i pa



Elaboració

Confitar els tomàquets a foc lent. Pelar les escalunyes, tallar-les a quarts i escalivar-les al forn amb l'oli i la sal. Fer el mateix amb els ceps; a quarts i enfornar.

Una vegada tot cuinat, ajuntar-ho i acabar-ho de lligar al foc afegint-hi una mica d'aigua si cal. Abans d'acabar, afegir el timó llimoner o qualsevol altra fulla aromàtica.

Servir-ho amb pa cruixent; tallar la llesca molt fina i enfornar-la.

Tomàquet buit ple

Ingredients

4 tomàquets montserrat buits
½ albergínia blanca manresana
8 seitons marinats
Escarola, ceba tendra
All i porradell

Elaboració

Escalivar l'albergínia, si pot ser a la brasa. Pelar-la, treure-li les llavors, afegir-hi all, sal i pebre, i triturar. Picar amb el ganivet la ceba tendra i el porradell.

Obrir els tomàquets per la meitat. Omplir-los amb l'escarola, la ceba i el porradell. Decorar amb botonets del puré d'albergínia. Posar el seitó enrotllat al mig.



Tomàquet cor de bou de Cal Climent i cuscús amb fruits secs

Ingredients

800 g tomàquet cor de bou	1 poma
400 g cuscús	20 g pinyons
400 ml de caldo vegetal o aigua mineral	Oli d'oliva verga extra verdal Manresa
50 g panses	Sal, pebre i fulles de menta
50 g orellanes d'albercoc	

Elaboració

Rentar els tomàquets i treure'ls el peduncle. Tallar-los a una mida que es puguin menjar.

Bullir l'aigua o el caldo salpebrat. Una vegada bull, cobrir el cuscús i posar film al recipient. Quan el cuscús s'hagi begut tot el líquid, destapar i amb l'ajut d'unes forquilles anar-lo desgranant (que quedi solt).

Tallar els fruits secs i la poma, pelada, a daus petits (fer-ho a última hora perquè no s'oxidi). Barrejar amb el cuscús.

Fer una corona de tomàquets al plat i al centre posar-hi el cuscús. Amanir amb un bon raig oli i decorar amb unes fulles de menta.



Gaspatxo de tomàquet pit de monja amb cigronets de Mura i oli d'oliva verge extra corbella

Ingredients

1 kg tomàquet pit de monja
250 g cogombre
200 g pebrot verd
200 g ceba
2 grans d'all

250 g cigronets de Mura cuïts
100 g oli oliva verge extra corbella
50 g vinagre de vi
300 g aigua
Sal i pebre molt



Elaboració

Pelar la ceba i els alls, rentar els tomàquets, el cogombre i el pebrot verd traient-ne les llavors. Tallar-ho tot a trossos, afegir-hi els cigrons cuïts i l'aigua. Triturar-ho.

Afegir-hi l'oli, el vinagre i la sal i el pebre a gust. Remenar-ho bé i passar-ho pel colador.

Deixar-ho refredar a la nevera abans de servir.

Tomàquet rosa ple amb esqueixada de bacallà

Ingredients

2 tomàquets rosa plens
100 g bacallà esqueixat
1 pebrot verd, 1 pebrot vermell
1 ceba de Figueres
Oli, vinagre, sal i pebre

Elaboració

Obrir els tomàquets per la meitat. Buidar-los una mica i reservar-ne la polpa.

Tallar els pebrots i la ceba a dauets. En un bol afegir el bacallà esqueixat, els dauets i la polpa del tomàquet.

Amanir al gust.

Amb la barreja omplir els tomàquets.

Decorar amb una fulla de coriandre.



Timbal d'albergínia blanca manresana, tàrtar de tomàquet mamella i embotit de formatge de cabra sense lactosa

Ingredients

1,8 kg albergínia blanca
800 g tomàquet mamella de monja
120 g cheese fuet formatge de cabra de Montbrú
Oli d'oliva verge extra
Sal

Elaboració

Rentar les albergínies i coure-les al forn pre-escalfat a 180 °C, durant uns 45 minuts. Deixar refredar, pelar i colar la polpa perquè perdi tota l'aigua. Reservar.

Escaldar els tomàquets 30 segons i posar-los en aigua amb gel, pelar, tallar a daus d'uns 5 mil·límetres i colar perquè perdin l'aigua sobrant (l'aigua es pot aprofitar per a altres elaboracions). Reservar.

Posar el timbal al plat amb l'ajuda d'un motlle quadrat o rectangular. Posar l'albergínia a la base, prèviament amanida amb una mica de sal i oli. Tot seguit posar el tàrtar de tomàquet amanit amb oli, sal i una mica de pebre al gust.

En acabat, tallar el formatge a rodelles fines d'un o dos mil·límetres i cobrir el timbal. Si es disposa de bufador de cuina gratinar una mica el formatge.

Per decorar s'hi poden posar herbes provençals o orenga.



Pa amb tomàquet líquid cor de bou i llonganissa

Ingredients

1 kg tomàquet
80 g llonganissa
Oli d'oliva verge extra
Sal

Elaboració

L'aigua de tomàquet es pot obtenir de dues formes:

Si en alguna recepta prèvia s'ha hagut de colar tomàquet ratllat o tàrtar de tomàquet es pot fer servir l'aigua sobrant.

En el cas de no tenir l'aigua de cap elaboració, agafar el quilo de tomàquet i ratllar-lo o triturar-lo. Colar la polpa, que es pot fer servir per a una altra elaboració, i reservar l'aigua.

L'aigua de tomàquet que s'obté en ambdós casos té un color rosaci, i es tracta d'obtenir una aigua totalment transparent. Per aconseguir-ho es reserva el líquid a la nevera entre 24-48h i per decantació se separarà. Amb una xeringa de cuina es xucla l'aigua de la part superior.

L'emplatat es fa en un got de xarrup que s'omple d'aigua de tomàquet. A la part superior, posar una torrada travessada i amanir amb una mica d'oli i sal i en acabat posar la llonganissa a rodelles fines.

Carpaccio de tomàquet rosa ple amb oli d'anxoves i formatge de pasta cuita de Cal Music

Ingredients

8 tomàquets rosa ple madurs
6 filets d'anxoves
15 g formatge curat ratllat, de pasta cuita de Cal Music
Tàperes

1 ceba vermella o de Figueres petita
Julivert, orenga fresca, ruca
Pebre negre
Oli d'oliva verge extra
Vinagre balsàmic



Elaboració

Netejar els tomàquets, treure'ls l'ull i tallar-los a rodelles el més fines possibles, tot disposant-los en una plata plana.

Posar els filets d'anxova al vas de la batedora i afegir-hi un rajolí generós d'oli d'oliva verge extra, i unes gotes de vinagre balsàmic. Batre-ho tot, aconseguint una vinagreta.

Tallar la ceba a daus ben petits, i col·locar-los repartits per sobre el tomàquet, juntament amb les tàperes. Salsar el tomàquet amb la vinagreta d'anxoves.

Ratllar el formatge curat per sobre del carpaccio. Picolar el julivert i les fulles d'orenga i posar-ne una mica per sobre del carpaccio.

Finalment, decorar per sobre amb alguna fulla de ruca.

Macarons de tomàquet

Ingredients

230 g sucre glaç
125 g ametlla en pols
100 g clara d'ou
30 g sucre
50 g pols de tomàquet

10 filets d'anxova
3 cullerades de formatge cremós



Elaboració

Tamisar el sucre glaç i la pols d'ametlla i barrejar-ho.

Muntar les clares d'ou a punt de neu. Afegir-hi el sucre i acabar-ho de batre fins que quedi ben brillant. Incorporar-hi la pols de tomàquet. Acabar d'afegir tots els ingredients a les clares muntades de dalt a baix.

Posar-ho tot en una màniga pastissera i fer punts en una safata amb paper de forn. Deixar-ho reposar uns 20' a temperatura ambient perquè es faci una lleugera crosta al damunt.

Enfornar-ho durant 15' a 160 °C (depèn del tipus de forn). Treure els macarons i deixar-los refredar.

Agafar els filets d'anxova i el formatge cremós i triturar-ho.

Omplir els macarons i posar-los la tapa.

Foccacia amb tomàquet pebroter, oliva negra i oli oliva extra verge vera

Ingredients

470 g farina de força
380 g aigua
10 g llevat
9 g sal
10 g oli

Pel farcit:

Tomàquet pebroter o cirerol
Oli verge extra, vera del Bages
Oliva negra o verda
Orenga, romani o farigola



Elaboració

En un bol gran barrejar el llevat, l'aigua a temperatura ambient, la sal i l'oli. Un cop combinat afegir la farina tamisa, i mesclar amb una espàtula fins que la farina quedi integrada. Deixar reposar 20 minuts.

Un cop passat el temps, fer 4 plecs sense moure del bol. D'una banda a una altra. Fer aquest pas 4 vegades respectant els 20 minuts entre cada un. Un cop fetes les 4 tongades de plecs, tapar el bol o posar-hi film i deixar-lo reposar a la nevera de 24 a 48 hores.

Treure la massa de la nevera i deixar-la a temperatura ambient. Escalfar el forn a 250 graus per dalt i per baix. Un cop temperada la massa, posar-la en una safata de forn amb paper per sota i untat amb oli extra verge. Afegir la massa i estirar-la per tota la safata. Deixar-la reposar 30 minuts.

Passat el temps, fer els forats típics amb els dits de la mà. Afegir els tomàquets tallats per la meitat i la farigola o el romani. I per acabar, en un bol posar l'oli i sal en escames.

Afegir per sobre la foccacia ben repartida i posar-ho al forn fins que estigui ben daurada. Poden passar entre 25 i 30 minuts.

Retirar i deixar refredar.

Fondue de formatge blau de cabra ecològic de Sant Vicenç amb vi picapoll, tomàquet cirerol i torrada

Ingredients

500 g formatge blau del Bages
250 g vi picapoll
50 g melmelada de tomàquet cirerol
Unes llesques pa torrat

Elaboració

Posar el formatge en un bol, a temperatura ambient i tallat a trossets

Afegir-hi el vi i la melmelada. Remenar-ho fins que quedi tot integrat.

Untar la llesca de pa torrat amb la barreja



Tomàquet de montserrat buit de Tomating farcit d'humus de mongeta del ganxet filaire del Bages

Ingredients

8 tomàquets de montserrat buits
mitjans o bé 4 de grossos
150 g mongeta del ganxet filaire seca
Bicarbonat
50 g cansalada viada curada

1 cullera sopera de tahin (pasta de sèsam)
1 gra d'all
Sal i pebre negre
Oli d'oliva verge extra



Elaboració

El dia abans posar les mongetes en remull (el doble d'aigua que de mongetes) i amb 50 g bicarbonat per quilo de mongetes. Deixar-les un mínim de 12 hores.

Un cop passat el temps, escórrer-les i posar-les en un cassó amb aigua freda fins a quedar ben cobertes. L'aigua ha de quedar un dit per sobre de les mongetes (uns 3 cm).

Tapar-les i posar-ho a bullir. Un cop bull, vigilar que no sobreixi, desescumar, i abaixar el foc al mínim i tapar. Anar vigilant que sempre estiguin cobertes d'aigua; si cal, afegir-n'hi de freda fins a cobrir-les nou.

Remenar amb cullera de fusta o plàstic. Un cop cuites, salar-les, remenar-les i deixar-les al foc 5 minuts més.

Finalment, retirar-les del foc i deixar-les refredar a la mateixa cassola destapada.

Netejar els tomàquets i tallar la part superior, destapar-los.

Al vas de la batidora, posar-hi les mongetes escorregudes, un rajolí d'oli, una cullerada de tahin, el gra d'all, la sal i un polsim de pebre negre. Batre-ho tot, fins a aconseguir una pasta espessa.

Tallar la cansalada viada a tires estretes i torrar-les en una paella amb un rajolí d'oli.

Omplir els tomàquets amb la pasta de mongetes, i decorar-los amb les tires de cansalada i un rajolí d'oli per sobre.

Bloody Mary

Ingredients

4 tomàquets verds de marge
2 tomàquets rosa ple
2 tomàquets grocs

Al gust:

Salsa Perrins, tabasco, pebre negre, api i ginebró del Bages.



Elaboració

Triturar tots els ingredients junts fins que quedi ben fi. Passar pel colador xinès. Omplir gots i decorar amb api ratllat.

Salmorejo amb tomàquet mamella de monja i remolatxa de can Calafell

Ingredients

400 g tomàquet mamella de monja
200 g remolatxa
60 ml oli d'oliva extra verge verdal manresa
1 gra d'all

800 g pa sec
1 cullerada sopera de vinagre de poma
Sal i pebre al gust
Maduixes i alfàbrega per a decorar



Elaboració

Bullir les remolatxes senceres i sense pelar uns 40 minuts, depenent de la mida; han de quedar toves. Refredar, pelar-les i tallar-les a daus.

Netejar els tomàquets, treure'n el peduncle i tallar-los també a daus. Barrejar tots els ingredients, triturar afegint aigua fins a aconseguir la textura desitjada i passar-lo pel colador. Rectificar si cal (sal, pebre, vinagre, oli...).

Tallar les maduixes a daus petits i posar-les al plat amb unes fulletes d'alfàbrega i servir el salmorejo en gerra.

Gelat gaspatxo amb entrebanc i olis verge extra corbella o verdal Manresa

Ingredients

1 l gelat gaspatxo
Tomàquets de diferents colors
Oli extra verge corbella o verdal Manresa

Elaboració

Tallar els tomàquets a dauets. Posar la bola de gelat en un bol i afegir-hi els dauets de tomàquet per sobre. Amanir amb l'oli.



Coca amb pètals confitats de tomàquet pometa, bacallà, ceba i olivada

Ingredients

200 g pasta de full
4 tomàquets pometa o
esquena verd
2 cebes tendres

200 g bacallà esqueixat al punt de sal
4 cullerades soperes d'olivada negra
Fulles d'alfàbrega



Elaboració

Coure la pasta de full tallada a talls de 4 x 8 cm uns 20 minuts a 180 °C.

Tallar pètals de tomàquet, sense pell ni llavors, i posar-los en una safata de forn amb paper de pastisseria, amanits amb sal, sucre, pebre i timó. Coure a 80 °C durant 4 hores. Guardar els pètals coberts d'oli. Tallar ceba a juliana i fregir-la amb sucre i sal i pebre.

Muntar la coca posant la ceba, els pètals de tomàquet i el bacallà damunt de la pasta de full. Afegir l'olivada, i decorar amb fulles d'alfàbrega.

Tomàquets amb gust de l'horta del Bages

Ingredients

1 tomàquet de cada de les varietats del Bages
Oli d'oliva extra verge
Sal

Elaboració

Rentar els tomàquets, treure el cap i fer una creu amb el ganivet per la part de sota. Escaldar-los en aigua amb sal bullint 30 segons, retirar-los i refredar amb aigua, sal i gel. Escórrer i pelar.

Tallar a trossos i amanir, en aquest cas amb oli d'oliva extra verge. Millor fer-ho una estona abans de menjar-los i deixant-los a temperatura ambient.



Plats principals



Costella de Palou amb chutney de tomàquet

Ingredients

1 kg costella de porc de Palou
1 kg tomàquets pit de monja
Sal, pebre
Oli
Mel i espècies



Elaboració

Tallar la costella a tires, salpebrar i enforar-la a 160° uns 25 minuts. Quan faltin 5 minuts untar-la amb la mel.

Pel chutney, sofregir els tomàquets pit de monja i afegir tots els ingredients al gust; gingebre, vinagre de poma, sucre moreno, sal, cardamom, coriandre, pebre, mostassa en gra i bitxo. Coure a foc suau durant una hora aproximadament fins que agafi textura de mermelada.

Burguer ecològica de Castelltallat & “marginal’s” quètxup

Ingredients

1 kg carn ecològica de vedella
2 ous
Sal, pebre, pa

Pel quètxup:

½ kg tomàquet verd de marge
Ceba, pebrot verd, all, mel, vinagre de poma, mostassa, pebre vermell dolç, sal, canyella en pols, pebre, clau molt, oli d'oliva extra verge.

Elaboració

Triturar la carn a la picadora, barrejar-hi els ous, la sal i el pebre. Donar-li forma d'hamburguesa.

Pel quètxup:

Tallar la cebra, el pebrot i l'all a dauets. Sofregir a foc lent. Escaldar els tomàquets, pelar i afegir-los a la resta d'ingredients, també tallats a dauets. Deixar coure uns 30 minuts, salant a mitja cocció.

Retirar del foc, triturar, afegir la resta d'ingredients a gust i tornar a coure fins que s'espesseixi.

Enfilall de conill de Viladordis amb tomàquet pebroter, fruits de l'horta de l'Anella Verda i salsa barbacoa

Ingredients

Conill de Viladordis desossat
Sal, pebre negre i vermell dolç
Oli d'oliva
Vi blanc, romaní, timó, orenga
Uns grans d'all

Tomàquet pebroter i hortalisses
variades
Ceba tendra, sucre morè
Salsa Perrins, mostassa de Dijon,
mel i quètchup



Elaboració

Amanir el conill amb sal, pebre negre molt i pebre vermell dolç. Posar una cassola al foc amb oli d'oliva abundant que pugui cobrir els lloms. Afegir unes boles de pebre negre, unes branques de romaní i timó i uns quants grans d'all. (també es pot fer amb la meitat d'oli d'oliva i la meitat de vi blanc). Quan l'oli està calent però encara no bull, posar-hi els lloms desossats i deixar-los confitar durant 1 h aproximadament fins que la carn s'hagi cuit.

Sofregit:

Tallar el tomàquet pebroter a daus, la ceba dolça i el pebrot verd. Afegir unes cullerades de l'oli de la cocció del conill a una cassola i quan estigui calent agregar-hi les hortalisses tallades. Coure-ho a foc lent i anar-hi afegint vi blanc. Salpebrar el sofregit i tirar-hi una mica d'orenga. Quan les hortalisses tinguin una textura similar a la melmelada, retirar-les del foc.

Tomàquet pebroter:

Tallar-lo a rodanxes relativament gruixudes, col·locar-les sobre una safata de forn i regar-les amb una mica d'oli de la cocció del conill; afegir-hi unes làmines d'alls, sal i orenga. Fornejar el tomàquet durant 10', que serà la base del plat.

Salsa Barbacoa:

Tallar mitja ceba tendra i 3 grans d'all, sofregir-ho i afegir-hi dues cullerades soperes de sucre morè. Quan comenci a caramel·litzar, afegir-hi la salsa de tomàquet. Una vegada estigui calenta, incorporar-hi la resta d'ingredients. Dues cullerades soperes de Perrins, una de pebre vermell dolç o picant segons el gust, una cullerada de mostassa Dijon, una de mel, dues de Quètchup, una de salsa de soja i una de vinagre. Finalment salpebrar i deixar-la reduir.

Presentació:

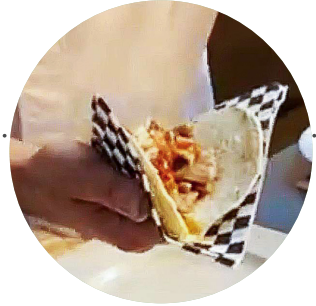
Enfilat tres rodanxes de llom de conill en una broqueta i marcar-la a la planxa. Col·locar dues rodanxes de tomàquet pebroter a la base del plat, a sobre la broqueta i servir-ho amb una mica de salsa barbacoa i el sofregit per sobre.

“Taco” de secret Ral d’Avinyó amb tomàquet cor de bou i oli d’oliva extra verge verdal Manresa

Ingredients

8 “tortitas”
½ kg secret
1 ceba dolça
3 tomàquets
Oli, all, romaní, sal i pebre

Per a la salsa::
5 cebes
10 tomàquets
Sal, pebre i caiena (“guindilla”) al gust



Elaboració

Picar la carn amb el ganivet. Salpebrar i saltar a la paella amb oli aromatitzat amb all i romaní.
Tallar la ceba i els tomàquets a daus petits.

Per la salsa:

Coure la ceba tallada ben petita amb oli, primer a foc fort i després al mínim durant 24 hores, remonent de tant en tant, vigilant que no es cremi.

Una vegada cuita, afegir el tomàquet igualment tallat i deixar-lo coure per a fer un sofregit amb molt de color i intens.

Cap al final, afegir la caiena a gust i si cal, una mica de sucre.

Escalfar una mica la “tortita”, farcir-la amb la carn calenta, afegir-hi la ceba i el tomàquet en cru, i la salsa al gust.

Costella de vedella ecològica del Bages cuita a baixa temperatura amb sofregit de tomàquet de l’àvia

Ingredients

800 g costella de vedella o vaca de les Tàpies amanida amb sal i pebre
100 g all negre pelat
200 g sofregit de la iaia (2 cebes picades, 4 grans d’all picats, 12 tomàquets, pebre i sucre)



Elaboració

Coure la costella a baixa temperatura: 75 °C durant 20 hores. Un cop cuita desossar-la, premsar i refredar. Al moment de servir marcar-la i escalfar-la.

Triturar l’all negre amb l’aigua fins a aconseguir un puré lleuger. Fer el sofregit amb l’oli d’oliva, els tomàquets a daus sense llavors ni pell; amanir amb sal, pebre i sucre i deixar-lo coure lentament 2 hores com a mínim.

Muntar el plat fent una creu amb l’all negre, posar la costella, saltar i acabar amb una “quenelle” de sofregit de la iaia.

Aseta amb secret de porc de Palou i tomàquets del Bages

Ingredients

Pa bao

Secret de porc de Palou

Preparat d'espècies en pols

Ceba, sucre

Enciam

Tomàquet groc, tomàquet cor de bou,

tomàquet montserrat

logurt natural, llimona

Tabasco, salsa Perrins, maionesa i salsa picant tailandesa

Elaboració

Adobar el secret 24 h abans, tallat a fines làmines, amb el preparat d'espècies.

Coure el pa bao al forn durant 10' amb vapor. Si el forn no fa aquesta funció també es pot coure en una olla de doble fons al vapor.

Tallar la ceba a tires i caramel·litzar-la en un cassó amb oli d'oliva i sucre.

Pelar i tallar els 3 tipus de tomàquet a daus molt petits i barrejar-los.

Preparar la salsa de iogurt, amb un iogurt natural sense sucre que es batrà en un bol. Afegir-hi unes gotes de suc de llimona, tabasco, Perrins i una cullerada de maionesa. Remoure-ho tot junt fins que es tingui una salsa homogènia.

Saltar el secret en una paella a foc alt.

Agafar el pa, un cop cuit i fred, i passar-lo pel damunt de la planxa per les dues cares. Obrir-lo per la meitat i posar-hi l'enciam, el tomàquet, el secret, la ceba i la salsa de iogurt al gust. També es pot disposar d'una salsa picant tailandesa per si se li vol donar un toc més picant.

Bacallà amb tomàquet pit de monja

Ingredients

600 g llom de bacallà al punt de sal

3 pebrots verds

2 pebrots vermells

3 cebes

8 tomàquets pit de monja madurs

3 cullerades oli d'oliva verge extra

arbequina del Cellar el Molí de Collbaix

5 g pinyons

5 g panses sense pinyons

5 g nous pelades



Elaboració

Tallar els pebrots i la ceba a daus ben petits, posar-los a la paella amb l'oli i sofregir. Un cop daurat afegir-hi el tomàquet i deixar que faci xup-xup 10 minuts.

Col·locar el llom de bacallà a la safata del forn, posar el sofregit per sobre, els pinyons, les panses i les nous. Enfornar durant 15 minuts a 160 °C

Hamburguesa de llegums del Bages amb kètxup de tomàquet verd de marge

Ingredients

Per l'hamburguesa:

150 g llenties cuites
Pebre vermell de "la Vera"
150 g arròs extra Montsià bullit
1 ceba picada
4 cullerades soperes d'oli d'oliva
1 gra d'all picat
Sal, pebre
1 cullerada de cafè
50 g bacó de Palou picat (opcional)
1 cullerada de cafè d'oli de fum
Per la vinagreta de tomàquet:
50 g daus tomàquet
20 g ceba tendre picada
5 g alfàbrega
1 cullerada de cafè de mostassa
100 g oli d'oliva
25 g vinagre balsàmic
Sal, pebre

Elaboració

Per l'hamburguesa:

Sofregim l'all, la ceba i el bacó amb oli d'oliva. Al final, i fora el foc, posar el pebre vermell. Triturar l'arròs i les llenties amb un xic d'aigua de cocció de les llenties. Afegir el sofregit, sal i pebre. Fer forma i marcar a la planxa.

Pel quètxup:

Tallar la ceba, el pebrot i l'all a dauets, i sofregir amb oli a foc lent. Escaldar els tomàquets, pelar-los i tallar-los a daus petits. Afegir el tomàquet al sofregit, i deixar fer xup-xup uns 30 minuts. A mitja cocció afegir la sal. Apartar del foc i triturar. Afegir la resta d'ingredients. Tornar-ho a fer coure a foc lent fins que espesseixi.

Servir l'hamburguesa amb el quètxup i la vinagreta de tomàquet.

Quètxup verd de marge:

(per ½ litre aprox)
1 kg tomàquet verd de marge madur
1 ceba gran
10 g mostassa
1 pebrot verd
5 g sal
1 gra all
1 pessic de canyella en pòs
50 g mel
1 pessic pebre negre
60 ml vinagre poma
Oli oliva
5 g pebre vermell dolç
2 claus molts als morter



Brioix de cap de llom de Palou confitat, amb tomàquet cirerol de Cal Climent a l'allet i romesco de tomàquet

Ingredients

Brioix

Per a la carn:

750 g espatlla o cap de llom de porc de Palou

Sal, pebre, branqueta de romaní

Per als tomàquets cirerol:

12 tomàquets cirerol

Oli

Sal, pebre, pebre vermell dolç i picant

4 grans d'all amb pell

Per al romesco:

4 nyores

4 tomàquets pebroter madurs

1 cabeça d'all

1 grapatet avellanes torrades i pelades

1 grapatet ametlles torrades i pelades

80 ml oli verdal de l'Obaga de l'Agneta

Una mica de vinagre (rajolí al gust)

Pa sec amb força molla (100 g)

Sal



Elaboració

Preparació de la carn:

Salpebrar la carn, posar-hi el romaní i cuinar 14 hores a 83 °C. Refredar.

Preparació del romesco:

Escalivar els tomàquets i la cabeça d'all al forn 25 minuts tapats amb paper d'alumini. Hidratar les nyores i separar-ne la carn. Triturar tots els ingredients menys l'oli i la sal. Afegir oli a la trituratora per lligar-ho tot fins a tenir la textura desitjada. Posar-hi sal al gust. Si ho volem tenir suau, passar el resultat per un colador fi. Posar en mànega i reservar.

Preparació dels tomàquets cirerol:

En una safata de forn posar els tomàquets sencers, oli, sal i pebre. Posar els alls aixafats i els dos pebres. Posar al forn a 180 °C durant 12 minuts. Refredar i un cop freds pelar i reservar.

Muntatge del plat:

Tallar la carn fineta. Estendre-la per tot el plat. Posar-hi una mica de pebre vermell i els tomàquets repartits. Amb la mànega de romesco fer-hi puntets. Posar-hi sal gruixuda i un rajolí d'oli verdal.

Tomàquet montgrí farcit amb xai ecològic del Bages, parmentier de fonoll i maionesa de porradell

Ingredients

8 tomàquets montgrí

Oli d'oliva extra verge i sal

Pel parmentier de fonoll:

250 g fonoll, 250 g patata

15 g mantega, 75 ml llet

Sal i pebre negre molt

Per la maionesa de porradell:

1 pot de maionesa i porradell fresc

Pel guisat de xai:

200 g espatlla i cuixa de xai sense os

d'en XicuXai

2 cebes grosses

1 pastanaga mitjana

Vi dolç

Sal, pebre negre molt

Caldo de carn

Elaboració

Rentar els tomàquets, treure'ls el cap i fer-los una creu per la part de sota. Escaldar-los en aigua amb sal bullint durant 30 segons, retirar-los i refredar-los amb aigua i gel. Escórrer i pelar. Tallar la part superior del tomàquet i buidar. Reservar.

Tallar la carn de xai a daus d'uns tres centímetres. Salpebrar i saltar-los a la paella amb oli aromatitzat amb all a foc viu, dues voltes i reservar. Ratllar la ceba sobre el mateix oli, pelada i salpebrada. Coure la ceba a foc molt suau fins a daurar. Ratllar la pastanaga i deixar-ho coure tot a foc baix. Amb el xai reservat, separar la carn en tires o fils amb les mans i afegir-ho al guisat. Una vegada tot integrat, desglàçar-ho amb el vi dolç. Deixar evaporar l'alcohol i cobrir amb caldo de carn. Omplir els tomàquets buits amb el guisat i reservar.

Pel parmentier:

Coure les patates sense pelar amb aigua amb sal. Quan estiguin cuites, escorre-les, pelar-les i aixafar-les. Fer el mateix amb l'arrel de fonoll, ben neta i tallada a trossos; aigua amb sal i bullir fins que s'estovi. Afegir tots els ingredients i triturar fins a obtenir la textura de puré. Reservar. Per a fer la maionesa de porradell, picar-lo a ganivet i barrejar-lo amb la maionesa. Abans de servir, escalfar els tomàquets farcits al forn a 160 °C uns 8 minuts i el parmentier. Fer una base de parmentier al plat i a sobre posar els dos tomàquets farcits. Pel voltant fer uns botonets amb la maionesa.

Postres



Dràcula; “el dip bagenc”

Ingredients

Galeta oreo, Gelat de cola
1 kg tomàquet cor de bou
350 g sucre
Pell de llimona
Cremós de vainilla

Elaboració

Per la mermelada:

Escaldar els tomàquets cor de bou, pelar, afegir el sucre (350 g) i coure a foc lent durant 1 hora. Podem posar-hi una pell de llimona per aromatitzar.

Pel cremós de vainilla:

Fer una crema anglesa i afegir la vainilla.

En un bol, posar, en aquest ordre, la galeta esmicolada, el gelat, la mermelada i el cremós, a ser possible fent servir el sífo per fer-ne escuma.



Tomàquet dolç confitat, farcit amb fruita i gelat de vainilla

Ingredients

4 tomàquets vermells i forts (quatre cantos és idoni), pelats i buidats
50 g. poma a daus
50 g festucs verd picat
Farcits amb: 100 g pinya a dauets petits, 50 g prunes picades
50 g cacauet picat

Elaboració

Per la salsa de coccio:

½ l Suc taronja, 150 g sucre, 1 beina de vainilla, ½ branca canyella, pell de llimona

Coure els tomàquets en una paella. Napar amb la salsa uns 30 minuts.

Servir el tomàquet amb la seva salsa i una bola de gelat de vainilla, decorar amb una flor d'espígol.



Mousse de mató amb melmelada de tomàquet

Ingredients

300 g nata muntada
300 g mató
60 g llet
60 g sucre
1 fulla de gelatina

300 g tomàquet cor de bou
200 g sucre



Elaboració

Netejar els tomàquets, treure'n l'ull i les llavors i tallar-los a daus petits. Posar-los en un cassó amb el sucre, a foc mig. Deixar-ho espessir. Un cop fora del foc, triturar-ho si es vol aconseguir una melmelada més fina.

Posar la fulla de gelatina en aigua freda. Posar el sucre i la llet en un cassó al foc. Quan arriba al bull retirar-ho i dissoldre la fulla de gelatina un cop escorreguda. Deixar-ho temperar una mica.

Posar el mató i la llet amb sucre en un recipient i batre-ho fins a aconseguir una crema homogènia. Afegir-hi la nata muntada, i amb una pala integrar-ho, remenant de mica en mica per no perdre l'aire.

Reservar la mousse a una carmanyola i deixar-ho 4 hores a la nevera. Passat el temps ja pot muntar-se al gust, presentant la mousse amb la melmelada.

"Tomato" cheesecake amb menta i farigola

Ingredients

250 g formatge cremós
2 ous
100 g sucre
125 ml de nata
6 g farina de blat de moro

1 branca de farigola
30 g menta fresca
24 tomàquets cirerol



Elaboració

Escaldar i pelar els tomàquets. Confitar-los amb un almívar TxT (igual de sucre que d'aigua) amb les fulles de menta.

Per un altre costat barrejar el formatge, els ous, el sucre, la nata infusió amb la farigola i la farina de blat de moro i batre-ho amb un túrmix.

Pre escalfar el forn a 220 °C i coure els pastissos en un motllo folrat de paper sulfuritzat durant uns 10-12 minuts.

Deixar refredar a temperatura ambient i servir acompanyat d'uns tomàquets cirerols confitats.

Suau de cabra amb granisat de tomàquet, cirera, maduixa i herbes aromàtiques



Ingredients

100 g formatge de cabra	40 g cogombre
80 ml crema de llet	1 branca timó llimoner
60 ml llet	Herbes aromàtiques: marialluisa,
300 g tomàquet	menta, alfàbrega
80 g maduixes	Oli corbella Migjorn
80 g cireres	Sal, Pebre
1 all	

Elaboració

Netejar i tallar la maduixa, tot reservant-ne uns grills per a finalitzar el plat. Triturar el tomàquet, el cogombre, l'all, la maduixa i la cirera i afegir-hi sal, pebre i oli. Un cop ben triturat que no quedi pell ni pinyols, posar-ho al congelador. En una cassola, escalfar la crema de llet, la llet i el timó llimoner. Un cop bulli, retirar-ho del foc i hi afegir-hi el formatge de cabra, tot deixant-ho infusonar durant 10 minuts. Retirar el timó llimoner i triturar fins que quedi una "cremeta" suau i fina.

Presentació: En una copa o plat fons disposar el suau de cabra. Seguidament treure del congelador el granisat de tomàquet i raspar amb una forquilla la quantitat que es vulgui, tot posant-lo al damunt del suau de cabra.

Acabar posant els grills de maduixa i cirera, les herbes aromàtiques i un raig oli corbella com a decoració.

Mojito de tomàquet i ratafia

Ingredients

4 tomàquet quatre cantos	10 fulles de menta fresca
0,2 l suc de tomàquet	0,05 l ratafia
25 g sucre	

Elaboració

Escaldar els tomàquets, pelar-los i reservar. Batre'ls juntament amb el suc de tomàquet. Colar i reservar.

En un got afegir el sucre i la menta. Barrejar-ho amb una mà de morter. S'ha d'obtenir una pasta. Afegir el suc de tomàquet i la ratafia al gust.

Flam de formatge de cabra amb confitura de tomàquet i caviaroli d'alfàbrega

Ingredients

Flam:

200 g formatge cabra fresc
1 llima, mel al gust
110 ml llet fresca
3 fulles gelatina

Confitura:

4 tomàquets madurs
(500 g aprox.)
3 fulles gelatina
Mel al gust

Elaboració

Pel flam:

Escalfar la llet sense que arribi a bullir. Escalfar de 10/15 segons el formatge amb la mel, tapat amb film al microones i barrejar fins que sigui una pasta homogènia.

Incorporar la gelatina prèviament hidratada a la llet calenta i barrejar fins que sigui homogènia. Afegir el suc de mitja llima, el formatge amb la mel i barrejar-ho.

Omplir els motllos, posar-hi film i deixar-ho reposar un mínim de 12 hores.

Per la confitura:

Hidratar la gelatina en un recipient amb aigua freda i reservar. Preparar una olla amb aigua, i posar-la a bullir.

Rentar els tomàquets i marcar-los fent una creu a la part del cul. Quan l'aigua bulli, escaldar els tomàquets de 15 a 30 segons per a poder retirar la pell amb facilitat. Retirar els tomàquets de l'aigua i tallar-ne la cocció en un recipient d'aigua amb gel.

Un cop refredats, pelar-los, tallar per la meitat, netejar-los de llavors i triturar la carn del tomàquet amb el suc de mitja llima i la mel.

Coure-ho a foc fort en un inici, i a foc mig la resta de l'estona en una paella amb superfície suficient perquè la confitura es cogui de manera uniforme. Quan quedi poc per finalitzar-la afegir la gelatina prèviament hidratada i remenar fins a obtenir la textura desitjada.

Deixar refredar a temperatura ambient i després a la nevera.

Fes-t'ho tu

Ingredients

Xocolata de cobertura del 70%
Sal Maldon
Tomàquets cirerol

Elaboració

Desfer la xocolata. Posar tres tomàquets en una broqueta. Omplir un recipient amb la xocolata, una mica de sal i menjar-se els tomàquets sucats a la fondue.

Opcional: Acabar-ho amb un raig oli d'oliva extra verge bagenc



Pastis tatin de tomàquet pebroter

Ingredients

1 kg tomàquets pebroters

250 g farina de rebosteria

160 g mantega per a la massa

50 ml llet sencera per la massa

5 g sal

15 g sucre per la massa

1 rovell d'ou per la massa

200 g sucre per al farciment

75 g mantega per al farciment

Fules de menta

Elaboració

Posar la farina sobre el marbre, i incorporar-hi la mantega ben freda. Amb els dits anar cobrint la mantega amb la farina. Amb les mans, treballar la mescla fins a obtenir una textura arenosa.

Fer un forat al centre i afegir la llet i el rovell. Anar incorporant els ingredients amb els dits, i quan tot el líquid ja estigui absorbit, fer servir les mans per amassar fins a aconseguir una textura suau. Embolicar amb film i deixar reposar una hora a la nevera.

Mentrestant es pot preparar el farciment. Primer marcar els tomàquets amb el ganivet tot fent una creu superficial a la pell, i escaldar-los durant uns 30 segons amb aigua bullint. Treure'ls i posar-los amb aigua freda i gel. Un cop freds, pelar i tallar a mitges llunes.

En una paella o cassola que pugui anar al forn fer un caramel suau amb el sucre i la mantega, fins que es posi una mica marró, però no massa fosc. Afegir-hi el tomàquet i la sal, i deixar-ho coure tot junt uns vint minuts.. Deixar reposar una mitja hora per a que es refredi.

Pre-escalfar el forn a 180 graus amb calor a sobre i a sota. Estendre la massa amb una grossor d'aproximadament 4 mil·límetres i cobrir el tomàquet, rebotint les vores cap a dins de la cassola o la paella.

Introduir-ho dins el forn i cuinar-ho durant 25 minuts, fins que la pasta estigui daurada.

Treure-ho del forn i deixar-ho refredar lleugerament, per donar-li la volta amb una plata.

Decorar amb alguna fulla de menta.

Flam de cigrons amb confitura de tomàquet

Ingredients

200 g cigrons menuts cuits
300 g llet
2 làmines de gelatina

Per la confitura:

60 g sucre
200 g tomàquets de l'horta manresana
(mamella, pebroter, plens..)
½ beina de vainilla, orenga fresca



Elaboració

Submergir la gelatina en aigua freda. Reserva-la. Escórrer els cigrons. Reservar-los. Treure la gelatina de l'aigua i amb molt de compte i asseca-la amb paper.

En un cassó portar la llet a ebullició. Seguidament, apagar el foc i incorporar la gelatina.

En un recipient alt, afegir la llet, amb la gelatina, els cigrons i tritura-ho tot. Omplir unes flameres i deixa-les refredar a la nevera fins que qualli.

Per la confitura de tomàquet:

Rentar, treure el peduncle i picar els tomàquets.

Afegir-los junt amb el sucre en un cassó. Treure la polpa de la vainilla i afegir al cassó junt amb la beina. Remenar-ho. Coure-ho a foc molt lent durant 45-60 minuts fins que prengui textura de confitura no molt espessa i deixar-ho refredar.

Quan els flams estiguin quallats desemmotllar i servir amb una mica de confitura de tomàquet a sobre.

Posar unes fulles d'orenga al damunt i servir.



Naturalment, un dels objectius més importants de la **Festa del Tomàquet** és donar a conèixer les persones que hi ha al darrere d'aquest producte: els pagesos i pageses que amb la seva feina diària fan possible la conservació de les diverses varietats de tomàquet que conreen.

Les **visites guiades a productors**, activitats habituals de la festa en les seves diferents edicions, permeten conèixer de primera mà, sobre el terreny, la seva manera de treballar i els problemes que els afecten.

L'altra manera de conèixer-los és l'activitat central de la Festa, el **Mercat del Tomàquet**, que se celebra el dissabte al matí, i on trobem una desena de pagesos de la comarca que venen fins a **24 varietats diferents**: montserrat buit, sant benet, rosa ple (de Mura), rosa buit, rosa barbastre, blau, pit de monja, pebroter, cor de bou, cor de bou rosat, tinet (vermell d'amanir), palamós (de penjar), cirerol, cirerol de pera, pera, queralt, esquena verd, montgrí, tomàquet de penjar, bombeta groc, verd de marge, ratllat de Califòrnia, ple de Berga i república.





Els pagesos del **Mercat del Tomàquet**:

- El Terros** (Sant Vicenç de Castellet)
- L'Hort del Puig** (Castellbell i el Vilar)
- Les Arnaules** (Manresa)
- Horta Can Calafell** (Manresa)
- Cal Codony** (Manresa)
- Xavi Torras** (Manresa)
- Cal Rossinyol** (Manresa)
- Cal Masses** (Sant Salvador de Guardiola)
- Granja Cal Felip** (Fals)
- L'Or de Callús** (Callús)
- La Tomakera** (Cabrianes)
- Tomàquets Mas el Soler** (Cabrianes)

Dades de contacte en aquest enllaç:



Consulteu també els productors del Rebost del Bages:

<https://www.rebostbages.cat/#productors>



Festa del Tomaquet del Bages



Més informació a
www.festadeltomaquet.cat

Receptari editat per:



Ajuntament
de Manresa



CONSELL COMARCAL
DEL BAGES

elrebotdelBages



Diputació
Barcelona

