

20/01/2012

Caldes de Montbui

FEM BULLIR L'OLLA

17 i 18 de març de 2012

- 17 i 18 de març, IV Mercat de l'Olla i la Caldera i XXVII Mercat d'Artesans, de 10 h a 21 h al nucli antic.
- Del 17 de març al 23 d'abril, Jornades Gastronòmiques de l'Olla i la Caldera, als restaurants de Caldes de Montbui.
- Demostració d'artesans de la trementina (remeis medicinals casolans), de la terrissa, de l'alabastre, del vidre, de la fusta, del ferro, de la llauneria, de la cistelleria i de la cuina.
- Participació de l'Associació de Productors Artesans del Vallès Oriental.
- Alimentació artesana d'arreu de Catalunya.
- Artesania diversa: culleres de boix, olles i cassoles d'aram, estris de cuina, vidre, ceràmica, fusta, pintura, bijuteria, minerals, sabons...

Dissabte 17 de març

Se servirà **aigua termal amb herbes aromàtiques de l'època romana** al mig de la plaça de la Font del Lleó.

- A les 10 h a la plaça de la Font del Lleó
Foc de llenya per a l'olla grossa de Caldes i inici de la cocció de l'aigua termal amb herbes aromàtiques de l'època romana.

- De 10 h a 14 h a la plaça de la Font del Lleó
Tastaolletes: demostració de la cocció i degustació de **mongetes del ganxet de Denominació d'Origen Protegida del Vallès**, cuites amb aigua termal de la Font del Lleó, a càrrec de Llegums Cuits Parellada, amb **botifarres calderines** i amb la col·laboració de les xarcuteries [artesaness](#), Abel, Pedragosa i Rosàs (ca l'Amàlia).

- De 10 h a 14 h a la plaça de l'Església
V Trobada d'Intercanvi de Plaques de Cava. Venda d'ampolles de cava amb les plaques especials de la trobada i de la portalada de l'església de Santa Maria.

- D'11 a 14 h a la plaça de l'Onze de Setembre
Taller familiar Un mosaic romà amb llegums de Caldes, a càrrec d'Anna Ribot

- A partir de les 13.30 h als restaurants de Caldes
Tastaolletes: plats gastronòmics de l'olla i la caldera.

- A partir de les 17 h a la plaça de la Font del Lleó
Tastaolletes: xocolata desfeta amb coca de brioix, amb la col·laboració del balneari Termes Victòria i dels forns de cal Pi i l'Espiga d'Or.

- De 17 h a 20 h a la plaça de l'Onze de Setembre
Taller familiar Pintem sobre l'aigua termal, a càrrec d'Anna Ribot.

- A les 17.30 h a la plaça de l'Onze de Setembre
Espectacle infantil El Receptari, a càrrec de Teia Moner

- A partir de les 21 h als restaurants de Caldes
Tastaolletes: plats gastronòmics de l'olla i la caldera.

Diumenge 18 de març

- De 10 h a 14 h a la plaça de l'Església
Fira d'antiquaris i brocanters

- D'11 h a 13 h a la plaça de l'Onze de Setembre
Taller infantil familiar de cassolletes farcides amb llegums a la vinagreta de menta, a càrrec del Petit Xef.

- D'11 a 14 h a la plaça de l'Onze de Setembre
Taller familiar Pintem sobre l'aigua termal, amb Anna Ribot.

- A les 11 h a la zona firal
Vatua l'Olla, amb l'espectacle de cercavila musical *Banda Vatua*.

- A les 11 h a la plaça de la Font de Lleó
Inici de la preparació de l'escudella termal barrejada de Sant Feliu de Codines, a càrrec de Sense Tovalles, Associació Cultural i Gastronomia de Sant Feliu de Codines. L'escudella se servirà a la tarda.

- A les 12 h a la plaça de la Font del Lleó
Tastaolletes: Presentació i degustació de la **sopa de farigola**, feta amb aigua termal i en una olla gegant i foc de llenya.

- **Tastaolletes: Degustació popular de tastets** que evocaran la **cuina de l'època romana**, a càrrec dels restaurants Na Madrona, El Remei, Robert de Nola i Rosset.

- A partir de les 13.30 h als restaurants de Caldes
Tastaolletes: plats gastronòmics de l'olla i la caldera.

De 17 h a 20 h a la plaça de l'Onze de Setembre
Farcell de jocs tradicionals de fusta gegants, a càrrec de Fefe i Companyia
Taller familiar Un mosaic romà amb llegums de Caldes, amb Anna Ribot.

- De 18 h a 20 h a la plaça de la Font del Lleó
Tastaolletes: presentació i tast popular de l'escudella termal barrejada de Sant Feliu de Codines, del Vallès Oriental, convidada especial del Fem bullir l'olla, a càrrec de Sense Tovalles, Associació Cultural i Gastronomia de Santa Feliu de Codines, amb el propòsit d'apropar a Caldes els diferents plats tradicionals d'arreu de Catalunya.

El tast de l'escudella anirà acompanyat d'un **paquet de fideus**, per gentilesa de Pasta Sanmartí de Caldes, fideuers des del 1700.

Del 17 de març al 23 d'abril

Jornades Gastronòmiques de l'Olla i la Caldera

Restaurants participants:

Hotel Balneari Broquetas

Hotel Balneari Termes Victòria

El Bosc Gran

El Remei

La Bóta de Caldes

Mediterrània

Na Madrona

Robert de Nola

Rosset

Violeta de Caldes

Organitza:

Ajuntament de Caldes de Montbui i Thermalia. Museu i Oficina de Turisme de Caldes de Montbui

Col·labora:

Jardineria Miró

Diputació de Barcelona, Àrea de Comerç

www.visiteucaldes.cat