

1r concurs de cuina de la fira dels torrons Llinars del Vallès

El primer cap de setmana de desembre tindrà lloc la **XXI Fira dels Torrons** a Llinars del Vallès. Enguany s'han integrat a la fira propostes dolces i salades, a través de la incorporació de restaurants que oferiran als visitants plats pensats per a les festes que s'acosten. Així, tots els que vinguin a visitar-nos podran gaudir de plats i postres seleccionats entre les opcions proposades pels participants.

Per acabar de completar la proposta, i girant sempre entorn la gastronomia, es realitzarà el **1r CONCURS DE CUINA de la FIRA DELS TORRONS**, coordinat pel Gremi d'Hostaleria del Vallès Oriental. En aquest primer concurs participaran alumnes de cursos PFI de Cuina i Serveis a la Restauració de la comarca. El **dissabte 2** de desembre a les 11 h tindrà lloc la primera classificatòria i a les 12.30 h la segona. D'aquestes sortiran els dos equips que **diumenge 3** de desembre a les 11:30 h competiran per ser els guanyador d'aquest concurs.

En aquesta edició la premissa és "**LA CUINA AMB PRODUCTES DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT : primers plats**". A més, i seguint la tònica de la Fira, seran plats pensats per a les festes de Nadal.

Tota una experiència que us convidem
a compartir amb nosaltres... t'ho perdràs?

* tren de la fira

Tren de la Fira. T'hi esperem. **ÉS GRATUÏT!**
Puja en horari de Fira.



* escaleta activitats tast a la carpa dissabte

HORA	ACTE	PARTICIPANTS
11:00 a 12:30 h	Primera semifinal Concurs de Cuina	PFI Lliçà d'Amunt Equip A Vs Equip B
12:30 a 14:00 h	Segona semifinal Concurs de Cuina	PFI Granollers Equip A Vs Equip B
18:00 a 18:30 h	Show Cooking: Decoració de galetes nadalenques amb glassa reial, tècnica "wet on wet"	Anna & Co
18:45 a 19:15 h	Show Cooking: Com preparar: "Crema de garotes amb vieira"	Gremi d'Hostaleria Vallès Oriental
19:30 a 20:00 h	Activitat dirigida a escollir els vins per als àpats de les festes de Nadal. Quin cava hem d'escollir? Quins vins han d'acompanyar els àpats? En quin ordre els hem de servir?	Xavier Bassa i Valls Sumiller Titulat. Tècnic Superior en Enologia i Viticultura.

diumenge

HORA	ACTE	PARTICIPANTS
11:00 a 13:00 h	Final Concurs de Cuina	Finalista PFI Lliçà Finalista PFI Granollers
13:00 a 13:30 h	Deliberació Jurat Lliurament de Diplomes i Premis	PFI Lliçà PFI Granollers
14:30 a 15:15 h	Show Cooking: "Fem Torrons" Torro de croissant caramelitzat Toscano de Vallflorida Xocolaters (girlache baix amb sucre)	Pastisseria Vallflorida
18:00 a 18:30 h	Show Cooking: "La Xocolata i el Nadal"	La Xocolateria
18:45 a 19:15 h	Show Cooking: Com preparar: Botifarra esparracada amb bolets en dues versions: la tradicional i la d'autor.	Professors dels PFI de Granollers i Lliçà Vallès Oriental
19:30 a 20:00 h	Activitat dirigida a escollir els vins de postres de cara a les festes de Nadal que podem acompanyar amb diferents vins dolços i no tant dolços, de la nostra comarca, del nostre país, i de l'estranger.	Xavier Bassa i Valls Sumiller Titulat. Tècnic Superior en Enologia i Viticultura.

* bon nadal des de l'aire

De l'1 de desembre fins al 8 de gener als carrers i places del poble. **Exposició de pintura** als carrers i places de Llinars del Vallès, realitzada pels alumnes de les nostres escoles i escoles convidades.

* durant els dos dies

Plantada de gegants a càrrec de la Colla Gegantera La Patufa Llinars.

D'11 a 14 h i de 16 a 19 h **Parc infantil** d'inflables gratuïts.

* durant els dos dies també:

Racó solidari:

Activitat amb Nazuri Daima – Cor Safari
Amb aquest paraigües, jo em mullo!

Activitat amb l'Assemblea Joves de Llinars

El teu tió s'ha perdut per les botigues de Llinars i ens ha deixat una pista. Seràs capaç de trobar-lo? Vine i comprova-ho!



Organitza:



Collabora:



Diputació
Barcelona



Consorci de Comerç,
Artesania i Moda
de Catalunya

XXI FIRA DELS TORRONS I TAST A "LA CARPA"

2 i 3 de desembre 2017 Llinars del Vallès



a la plaça

dissabte

10:00 h

Inauguració de la XXI edició de la Fira dels Torrons.
Tret de sortida a càrrec dels Trabucaires.
Ball de gegants a càrrec de la Colla Gegantera La Patufa de Llinars.

Obertura del recinte firal amb una botifarrada.

Preu: 1 euro. Beguda no inclosa.

Organitza: UBIC

17:00 h

Xocolatada infantil per gentilesa de la Xurreria Anna Mari.
Espectacle "LA CASETA DEL TIÓ"

Organitza: UBIC

18:00 h

Espectacle itinerant: El petit LILO.

Qui no ha desitjat mai tenir un gos alguna vegada?
Però atenció nens i nenes, papes i mames, LILO és molt gran i no hi cap dins de casa vostra !!
A càrrec de la companyia ACTUA Produccions

18:00 - 20.00 h

El Racó de Nadal i l'arbre dels desitjos.

Vine a escriure el teu desig per aquest Nadal i penja'l a l'arbre. Seràs rebut per personatges de l'orient que t'explicaran històries que et sorprendran.

diumenge

8:00 h

Caminada popular. Organitza: Centre Excursionista de Llinars

10:00 h

Obertura del recinte firal.

Plantada de gegants a càrrec de la Colla Gegantera La Patufa Llinars
Espectacle "LA CASETA DEL TIÓ"

12:00 h

Cercavila pels carrers de Llinars a càrrec de la Colla Gegantera La Patufa Llinars
Colla convidada: Colla Gegantera de Girona
Ballada final per la Fira dels Torrons

13.00 h

Concert del Cor Gospel Rock de Llinars.

Convidats: Grup Gospel de Cardedeu i Roc&Gospel

17.00 h

Duet DHA Concert del duet eclèctic que experimenta amb gèneres com el blues, el funk, el jazz o el soul

18.00 h

Espectacle itinerant: El petit LILO.

Qui no ha desitjat mai tenir un gos alguna vegada?
Però atenció nens i nenes, papes i mames, LILO és molt gran i no hi cap dins de casa vostra !!
A càrrec de la companyia ACTUA Produccions

19.00 h

Brou amb pilota

18:00 - 20.00 h

El Racó de Nadal i l'arbre dels desitjos

els tastos del tast

a la carpa

Horari de 12h a 15h i de 19h a 21h

els dolços (preu 3 euros)

Pastisseria Esteva

Tast de Torró de crema, Xixona i praliné.

Maurici Cot

Mousse lleugera de pera, pa de pessic d'ametlla, daus de pera confitada amb vainilla i bany de xocolata "amb llet" sense llet i ametlla granet.

Pastisseria J. Pou

Tronquet de Nadal a escollir entre:

Xocolata al 70%, Xixona i crema cremada.

La Xocolateria

Cremós de Torró de Xixona.

Vallflorida Xocolaters

Individual de crema cremada amb nata i fruites.

Anna & CO

A triar entre:

Cupcake de Xocolata Cruixent.

Biscuit de xocolata amb llet, arròs inflat i avellanes amb crema de cacau i xocolata cruixent.

Cupcake de Torró de Xixona.

Biscuit d'ametlles dolces amb crema de turró de xixona i neula artesana.

els salats (preu 5 euros)

"El Coleccionista" Restaurant & Lounge Bar

Brou de Nadal amb galets i paté de bolets i pernil ibèric.
Farcellet de gall dindi rostit amb fruits i fruites seques i crema de cava.

Propera inauguració: C/ Bellsolà 91. Cardedeu. tel. 93 843 21 10

Restaurant Can Biel

Porcell rostit amb orellanes de préssec i escalunyes gasejades.
Caneló cruixent farcit de gall d'indi, verdures, shiitake i fruits secs sobre beixamel i tòfona.

C/ Sant Esteve. Llinars del Vallès. Tel. 93 871 33 34 info@canbiel.com

Restaurant El Cellar de Can Cota

Cuixetes de guatlle en escabetx.

Canelons de confit d'anec i foie.

Av. Pau Casals, 45, Llinars del Vallès. Tel. 93 842 73 89

Restaurant Il Capriccio Italiano

Pasta farcida de Nadal.

Rotllet de pollastre farcit amb salsa de bolets.

(plat típic nadalenc de Sicília)

Av. Rei en Jaume, 117, Cardedeu. Tel. 93 845 54 07

Gremi d'Hostaleria del Vallès Oriental

Crema de garotes amb vieira.

Aletes de pollastre a la catalana amb orellanes i fruits secs.

Pça de les Hortes, cantonada Puis XII. Granollers.

Tel. 93 870 65 69 - www.gremihostaleriavallesoriental.com

Sabé Cellar i Queviures

Selecció de vins i caves catalans.

c/Joaquim Blume,32. Llinars del Vallès. Tel 93 841 25 66