

PROGRAMA del 4t Mercat de les Espècies d'Argençola

L'edició d'aquest any estarà dedicada a la Mostassa

Disssabte 7 de juny

De les 9 del matí a les 2 del migdia

Jornada Tècnica

“Botànica a la cuina, una tradició o una moda” Les espècies, les herbes i les flors silvestres destinada a Mestres d'Escoles de Cuina, cuiners, xefs de restaurants i altres interessats.

A dos quarts de 6 de la tarda:

Inauguració de l'exposició “Les espècies mediterrànies desaprofitades”:

Un coneixement i un ús a recuperar.

Lloc: Local Social d'Argençola

De les 6 de la tarda a dos quarts de 8 del vespre:

Taller sobre els usos i les aplicacions a la cuina de la Mostassa.

Lloc: Sala Polivalent de l'Ajuntament d'Argençola

Grup màxim: 25 persones

A càrrec de **Santos Masegosa**, cuiner del Bar El Cortijo de Tarragona

FESTA DE LA POSTA DE SOL

A les 6 de la tarda:

Obertura de SPIRITUAL CAFÈ CHILL-OUT ITINERANT by KIKU MISTU

A les 7 del vespre:

Actuació del grup musical Utòpics, Amants de Lulú

A les 9 i 21 min. de la nit:

La posta de sol d'Argençola - Espectacle gratuït

Bon ambient, chill out, Gin tònic i servei de menjars

Diumenge 8 de juny

A les 9 del matí:

Obertura del Mercat de les Espècies

A les 9 del matí:

Sortida de reconeixement d'herbes remeieres a Contrast (Argençola).

A càrrec de **Astrid van Ginkel**, llicenciada en Farmàcia i màsters en Biologia, especialista en plantes aromàtiques i medicinals.

Grup màxim: 40 persones.

Es recomana portar llibreta, llapis, càmera fotogràfica, aigua, barret i bon calçat.

Preu: 5 €, a pagar al lloc de sortida.

Lloc: Contrast (Sortida de l'Ermita de Contrast)

De les 11 del matí a la 1 del migdia:

Recepció de les sals participants al 4t Concurs de Sals Aromatitzades

Inscripció: gratuïta.

Lloc: Taula de l'Organització

A les 11 del matí:

Visita guiada per les parades el Mercat

Grup màxim: 20 persones

Sortida: davant de la taula de l'Organització

A càrrec de: **Francesc Ferrer**, encarregat de protocol

A les 12 del migdia:

Inauguració oficial del Mercat de les Espècies per l'Il·lm. **Sr. Jordi Subirana i Ortells**, Diputat de comerç i esports de la Diputació de Barcelona, amb l'assistència del President del Consell Comarcal de l'Anoia, Il·lm. **Sr. Xavier Boquete i Saiz** i del batlle d'Argençola, Il·lm. **Sr. Antoni Lloret i Grau**

Lloc: A la Sala d'actes de l'Ajuntament d'Argençola

A dos quarts de 1 del migdia:

Xerrada sobre "**Les herbes aromàtiques a la cuina : la mostassa**", A càrrec de **Jaume Fàbrega**, professor d'enogastronomia de l'Escola Universitària de Turisme i Direcció Hotelera de la Universitat Autònoma de Barcelona, consultor gastronòmic i escriptor

Entrada lliure

Lloc: A la Sala Polivalent de l'Ajuntament d'Argençola

A les 2 del migdia:

Proclamació del guanyador del 4t CONCURS DE SALS AROMATITZADES

Lloc: a l'escenari de la plaça Major.

A les 4 de la tarda:

Tancament del 4t Mercat de les Espècies d'Argençola