

BANYOLES

21 i 22 de maig

2016

MADUIXA



aspres

TARONJA



cremós

BRÒQUIL



cruixent

LLOBARRO



delicat

LLIMA



sals

GARTISTRÒMIA

PROGRAMA

# PRESENTACIÓ

## L'art de la cuina

***Es diu que la gastronomia és un art. Parlem de l'art de la gastronomia.***

A Occident això pot semblar una nova adquisició intel·lectual però no obstant, a Orient, i particularment al Japó i a la Xina, la gastronomia, la cerimònia del te, l'art del cisellat de verdures i fruites etc., sempre s'ha considerat que formaven part de les belles arts. Però a Catalunya, que a l'Edat Mitjana va ser pionera en la gastronomia, es deia el mateix. Així, cuiners com Pere Felip, suposat autor del Llibre de Sent Soví, —el primer receptari d'Europa— i, particularment, el Mestre Robert —el cuiner més important de la història d'Europa, autor del Llibre del Coch del Mestre Robert, el disputat cuiner de la cort reial de Nàpols, la més refinada d'Occident del segle XV— ens parla explícitament de "l'art de la cuina". I a més, fins el Barroc i al segle XIX a França, la part visual de la cuina va tenir un desenvolupament sorprenent.

A l'Edat Mitjana i al Renaixement, per exemple, es servia el paó, dreçat en una plata, rostit però amb les seves pròpies acolorides plomes i amb el bec d'on rajava aigua de roses o foc. O bé, al Tirant lo Blanc, es descriuen encara més sorprenents presentacions visuals del menjar.

Els Borja, que eren de llengua catalana, altrament, es feren famosos, entre altres coses, amb els seus convits historiat i amb presentacions espectaculars i teatralitzades, que també apareixen en els convits reials.

Tot això continua durant els segles XVII i XVIII, però en aquells moments l'eix creatiu es desplaça a França.

Al segle XIX, moment d'explosió de la cuina professional francesa, la gran cuina d'Occident, surten diversos cuiners, alguns dels quals treballen a la cort dels tsars, que també fan espectaculars presentacions de menjar i bufets, utilitzant nous material com el greix o el gel, a fi de modelar autèntiques escultures.

***Entre aquests cuiners-artistes en destaca Urbain-Dubois, autor de Cuisine artistique, étude de l'école moderne, en 2 volums, 1882. Presenta peces d'una gran sofisticació i espectacularitat, de les quals en podem gaudir i saber-ne exactament l'execució —és a dir, que les podem reproduir—, i que encara avui constitueixen una fita de la històrica visual del menjar.***

### Jaume Fàbrega

Professor de Gastronomia i Vins, de l'Escola de Turisme i Direcció Hotelera de la UAB i membre de l'Associació Internacional de Crítics d'Art.

# PROGRA- MACIÓ

DURANT TOTA LA FIRA

## MERCAT DE PRODUCTES DE LA NOS- TRA COMARCA I DEGUSTACIONS DE TAPES ARTÍSTIQUES

Dissabte 21: de 10.00 a 21.00h

Diumenge 22: de 10.00 a 19.00h

Lloc: Plaça Major

Els tallers i degustacions estan oberts a tothom. Les places són limitades i es seguirà l'ordre d'inscripció al Punt d'Informació de la fira. Per a participar als tallers i degustar les tapes de GARTSTRÒMIA de la Plaça Major s'hauran de **bescanviar els euros per tiquets** al Punt d'Informació de la fira.



### INFORMACIÓ DELS TIQUETS

1 tiquet té el preu d'1€

Es venen en tires indivisibles de 5 tiquets

TIQUETS 5

## DEGUSTACIÓ DE TAPES

De 10.00 a 21.00h

A la Plaça Major

Preu: d'1€ a 3€

Durant els dos dies de la fira es podran degustar tapes i begudes mitjançant els tiquets que es podran adquirir al Punt d'Informació.

## CROMATISMES DELS FORMATGES I ELS SEUS ACOMPANYAMENTS

D'11.00 a 11.45h

Lloc: Plaça Major

Preu: 3 tiquets

A càrrec de Ferran Vila del Grup Gastronòmic del Pla de l'Estany

Sessió de Maridatges on es presentaran cinc formatges cedits per la Noucentista i es "pintaran" amb les seves melmelades i diferents components per a la seva degustació.

## XERRADA DELS OBJECTES SURREALISTES A LES ACCIONS I PERFORMANCES

A les 11.00h

Lloc: Ateneu, Plaça Major

Preu: Gratuït

A càrrec de Jaume Fàbrega

Un dels aspectes més interessants de la unió entre art i gastronomia és el món de l'art conceptual, les instal·lacions, accions, performances, etc. Catalunya, justament, compte amb autèntics genis en aquesta manifestació artística, com són Salvador Dalí -un dels primers artistes a treballar sobre el tema- o Antoni Miralda, el promotor del Food Culture Museum.

## VERDURES JUGANERES

D'11.00 a 13.00h

Lloc: Espai infantil de la Plaça Major

Preu: Gratuït

A càrrec de l'Escola de Natura

Taller infantil en el que coneixerem les verdures, farem jocs sensitius i inventarem móns i personatges.

## TALLER DE CUINA DE PRODUCTES DEL PLA DE L'ESTANY

De 12.00 a 12.45h

Lloc: Carpa de Gastronomia de la Plaça Major

Preu: 3 tiquets

A càrrec de Pep Nogué i Lluç Calls

En Pep i en Lluç, participant a la segona edició del concurs de televisió Master Chef Junior, ens delectaran amb la seva cuina i ens transmetran, a grans i a petits, la seva passió per la cuina. Una hora divertida per a gaudir de la cuina i de la família.

## EL MÓN DEL TE: AROMES, DEGUSTACIÓ I DIBUIX

De 17.00 a 18.00h

Lloc: Carpa de Gastronomia de la Plaça Major

Preu: 3 tiquets

A càrrec de la Teteria del Barri Vell i Gonzalo Tabuenca

El taller estructurat en dues parts té una primera part de degustació de 3 tipus de tes de la Xina, Japó i Taiwan. En segon lloc, una vegada degustats els tes i amb l'aroma present es farà una sessió de dibuix a càrrec de Gonzalo Tabuenca anomenada dibuixant l'aroma del te sobre paper Canson. Cada participant s'emportarà la seva obra.

## ART DE L'HORT

De 17.00 a 19.00h

Lloc: Espai infantil de la Plaça Major

Preu: Gratuït

A càrrec de l'Escola de Natura

Taller infantil on crearem quadres artístics fent estampació amb fruites i verdures.

## TALLER D'ELABORACIÓ DE PA PER A CELÍACS

De 18.15 a 19.00h

Lloc: Carpa de Gastronomia de la Plaça Major

Preu: Gratuït

A càrrec de la Mireia del Forn de pa Maravilla i el Grup Gastronòmic del Pla de l'Estany

Aprendrem a fer diferents tipus de pans aptes per a celíacs i persones amb al·lèrgies o intoleràncies. Pans gustosos però fàcils i assequibles de fer a qualsevol cuina casolana.

## TALLER A QUATRE MANS "GIRONA EXCEL·LENT"

De 19.15 a 20.00h

Lloc: Carpa de Gastronomia de la Plaça Major

Preu: 3 tiquets

A càrrec de Pep Nogué i Josep Ametller del Grup Gastronòmic del Pla de l'Estany

Aprendrem a elaborar els millors plats amb els productes Girona Excel·lent i coneixerem l'origen de les primeres matèries. Aquest segell de qualitat agroalimentari, promogut per la Diputació de Girona, reivindica el producte local de la més alta qualitat com a reflex del nostre paisatge i base de la nostra gastronomia. Tots els productes reconeguts han estat escollits pels millors cuiners i especialistes de la gastronomia gironina.

## PINTEM AMB XOCOLATA!

De 10.00 a 14.00h i de 17.00 a 22.00h

Lloc: Llotja del tint

Preu: Gratuït

A càrrec de Jordi Martínez i Albert Pascual

Taller infantil de pintura amb xocolata i altres elements també comestibles.



DIUMENGE 22 DE MAIG

## DEGUSTACIÓ DE TAPES

De 10.00 a 19.00h

Lloc: Plaça Major

Preu: d'1 € a 3 €

## TINTS I COLORANTS CULINARIS

D'11.00 a 11.45h

Lloc: Carpa de Gastronomia de la Plaça Major

Preu: 3 tiquets

A càrrec de Jaume Vila del Grup Gastronòmic del Pla de l'Estany

Coneixerem quins els colorants alimentaris, quin són els més utilitzats, la seva finalitat i les preferències dels consumidors.

## EN CAP VERD

D'11.00 a 13.00h

Lloc: Espai infantil de la Plaça Major

Preu: Gratuït

A càrrec de l'Escola de Natura

Taller infantil on remenarem terra i plantarem llegums per fer un curiós personatge a qui li creixeran els cabells.

## CUINA I PAPER

De 12.00 a 12.45h

Lloc: Carpa de Gastronomia de la Plaça Major

Preu: 3 tiquets

A càrrec de Toni Sardà (Sastres Paperers) i Jaume Vila (La Banyeta) del Grup Gastronòmic del Pla de l'Estany

El paperer i el cuiner faran una demostració del paral·lelisme de les seves arts amb una elaboració a quatre mans d'un plat i el seu contingut. Mentre en Toni posarà els ingredients al paper, en Jaume els evocarà al plat. N'elaboraran conjuntament dos (contingut i continent) amb ingredients propis de la comarca.

## FRUITES BONÍSSIMES!

De 17.00 a 19.00h

Lloc: Espai Infantil de la Plaça Major

Preu: Gratuït

A càrrec de l'Escola de Natura

Taller infantil on farem unes fruites molt divertides amb material de rebuig. Ep! Caldrà vigilar els cucs entremaliats!

## COMPARACIÓ D'OLIS

De 17.30 a 18.15h

Lloc: Carpa de Gastronomia de la Plaça Major

Preu: Gratuït

A càrrec d'Enric Murio de Mas Auró juntament amb el Grup Gastronòmic del Pla de l'Estany

Compararem l'oli de Sansa o de pinyolada, el d'Oliva i el Verge Extra. Tastarem les diferents propietats dels olis i explicarem les seves virtuts i diferències.

# VISITA A TALLERS

NOU



# PROGRAMACIÓ

Conèixer l'obra d'un artista en el seu propi taller és una experiència diferent, et permet aproximar-te a l'artista, la seva obra i el seu entorn. Entendre el procés de creació a l'ambient que ha creat el propi artista permet entendre molt millor l'obra. L'artista en

primera persona serà qui, excepcionalment, en motiu del Garts-tròmia, ens mostrarà el seu taller, comentarà els aspectes més rellevants de la seva obra, el procediment de creació, la tècnica, el material que utilitza i l'evolució de la seva producció.

### GONZALO TABUENCA



### GERMANS DE PALAU



### QUIM HEREU



### VISITA GUIADA A L'ESTUDI D'ART TABUENCA

**Dissabte 21 de maig a les 11.00h**

Adreça: C. Víctor Balaguer, 18-20. Porqueres

En Gonzalo Tabuenca ens obrirà les portes del seu estudi, un espai ampli amb parets plenes de quadres que ens permeten endinsar-nos en el seu món artístic. Coneixerem quina és la seva manera de crear i quines tècniques utilitza. L'espiritualitat es fa palesa a totes i cadascuna de les seves obres i en Gonzalo ens ho transmetrà personalment. Els elements de la filosofia budista seran sempre presents i coneixerem com afloren els sentiments mitjançant l'art. L'artista ha creat una atmosfera i un ambient similars a la seva persona en un espai ideat per a la creació. La visita de la mà del mateix artista ens permetrà endinsar-nos en el seu món.

### VISITA GUIADA AL TALLER JOAN DE PALAU

**Diumenge 22 de maig a les 11.00h**

Adreça: Plaça Major, 16. Banyoles

El taller Joan de Palau està ubicat en un edifici que data del segle XIII a la Plaça Major, al casc antic de Banyoles. Les activitats que ara s'hi porten a terme, es van iniciar l'any 1981 per el seu pare, el mestre pintor Joan de Palau (1919-1991), destacat paisatgista català. En aquest edifici s'hi troba l'Escola de Pintura, material de Belles Arts, informació sobre els artistes Palaujuncà, així com una referència a la vida i obra de Joan de Palau. El diumenge 22, a les 11.00h del matí en Joan i en Raimon de Palau ens faran en exclusiva, una visita guiada al seu espai, al seu obrador, i ens explicaran de primera mà la seva trajectòria pictòrica.

### VISITA GUIADA AL TALLER DE QUIM HEREU

**Diumenge 22 de maig a les 17.00h**

Adreça: Camí de Can Trull Vell, s/n. Banyoles

Des de 2007 Quim Hereu encapçala un projecte artístic anomenat "Projecte Stram". El principal objectiu d'aquest projecte és donar a conèixer i difondre el nou (i únic) corrent artístic nascut a Catalunya: l'*Estrambotisme*. I això, mitjançant la creació de la trilogia de pintures més gran pintada mai a Catalunya (6 x 12 metres cada obra) i probablement del món. Aquesta trilogia estrambòtica gira al voltant dels "3 colors primaris" de la humanitat, fent referència a valors o conceptes:

- La primera pintura, L'Estrambòtic naixement de Venus (o la fàbrica del temps), un gegantí oli sobre tela de lli d'una sola peça, representa, sota l'aparença d'un naixement de Venus, la fascinació de l'ésser humà pel pas del temps o l'ànsia per aconseguir l'Eterna Joventut. La veritable icona de L'Estrambotisme (obra acabada)
- La segona pintura, La Coronació d'Ermessenda (o 18 elefants embadalits per les varius d'un ratolí), mostra el que la majoria dels éssers humans d'una manera o altra busquen: El Poder (obra acabada)
- I el tercer llenç es centrarà en el més desitjat per l'ésser humà, ja sigui individualment o col·lectivament: La Llibertat (obra en procés de creació). En aquesta visita podran contemplar en exclusiva les dues primeres obres dins la nau industrial que Quim Hereu va adequar com a estudi per dur a terme el Projecte Stram.

# ART I GASTRO- NOMIA



## ITINERARI

### ESTRIS

A càrrec de l'Escola d'Art del Centre Excursionista

#### Cal Moliner

Plaça Major, 38

La fusió de l'art de transmetre una sensació a través d'una pintura i l'art gastronòmic són dos arts que es volen fusionar pictòricament plasman els estris que ens ajuden a fer-ho, a sentir-ho i ho farem visualment combinant la pintura i lligant-ho amb la ceràmica.

Horari: dissabte 21 de maig de 10.00 a 14.00h i de 16.00 a 19.00h i diumenge 22 de maig de 10.00 a 14.00h. Del 23 de maig al 23 de juny, de dilluns a divendres, de 10.00 a 14.00h

### BANYOLES DE SOMNI

A càrrec de Harold Abellan

#### Restaurant Pasta Pizza

C. Mossèn Jacint Verdaguer, 4

Imatges quotidianes. El nostre estany i el seu entorn en diferents estacions de l'any. Imatges que conviden a mirar-les relaxadament des del sofà de casa o a somiar des de la taula de menjador. Impreses en paper Hahnemühle PhotoRag 308gm<sup>2</sup>. <http://www.facebook.com/HaroldAbellan>

### MICROEXPOSICIONS A LA TETERIA DEL BARRI VELL

#### Teteria del barri vell

C. Girona, 21 baixos

#### BANYOLES, L'HORA DEL TE

A càrrec de Gonzalo Tabuenca

Imatges al voltant del món del te. Tècnica mixta sobre fusta.

Horari: de 10.00 a 14.00h i 16.00 a 20.30h

#### INFUSIONANT BANYOLES

A càrrec de Col·lectiu Retratus [O]<sup>o</sup>

Imatges del Pla de l'Estany en fotografia instantània a punt per infusonar.

Horari: de 10.00 a 14.00h i 16.00 a 20.30h

### GELATS AMB MOLT D'ART I PER A TOTHOM

A càrrec de la Fundació Estany

#### Bar Ateneu

Plaça Major, 40

Un any més us proposem una obra amb molt de gust i molt fresca. Aquesta vegada, ens avancem a l'estiu i us presentem uns gelats elaborats amb borles de llana de colors. N'hi ha de tots els tipus i gustos. Esperem que us agradin!

### EL PAPER DE LA TAULA

Acció conjunta entre Sastres Paperers (Molí de la Farga)

i Montse Lao i Pere Arpa (Ca l'Arpa)

#### Eat Art, Fundació Lluís Coromina, espai d'art Lluís Vilà

Plaça Major, 33

Consistirà en l'empaperat integral d'una taula i tot el seu parament a la qual la Montse i en Pere hi faran una acció que ens convidarà a reflexionar sobre el fet d'alimentar cos i ànima. La taula s'exposarà a l'espai d'art on es convidarà als visitants a expressar què els alimenta.

Horari: dissabte d'11.00 a 14.00h i també de 16.00 a 20.30h. Diumenge d'11.00 a 14.00h



## “DILUÏTS” PAISATGES D'ARREU

A càrrec de *Xavi Félez*

### Bar Blauet

C. de La Llibertat, 165

Quan hom contempla la darrera producció pictòrica del polifacètic artista Xavier Félez i Garriga queda impregnat per l'efecte visual d'uns certs indrets màgics, imaginaris i alhora misteriosament universals. Són peces amb la tècnica de l'aquarel·la i amb petits formats. Aquest fet fa que encara aquesta col·lecció tingui una força visual més concentrada, però tal com diu el vell refrany: en els pots petits hi ha bona confitura. (Relat de Joan Comalat).

## EXPOSICIÓ “PERSONATGES DE SERIES D'ANIMACIÓ I DE TV I RETRATS DE PERSONATGES DE CINE”

A càrrec de *Jordi Grabolosa*

### Restaurant El Capitel

Plaça Major, 14

Dibuixos fets a llapis i acabats amb llapis de colors.

## EXPOSICIÓ “MALIBÚ, MA CREMADA, CARNAVAL I BLAU MEDITERRANI”

A càrrec de *Jordi Puig*

### Bar Rec Major

Plaça Major, 41

A través de la pintura acrílica, amb un deix d'aquarel·la, aconseguim que la seva obra desperti multitud de sensacions als espectadors, i així s'ha anat consagrant dins l'elenc d'artistes d'interès.

## EXPOSICIÓ “0”

A càrrec de *Víctor Costa*

### Restaurant La Carpa

Passeig Darder, s/n

“Quan apretes els ulls veus estrelles. Les caniques venen de l'espai. Moltes gotes juntes són un calidoscopi. Pots estar donant voltes a un cercle infinits dies. Hi ha un univers dins de cada got. Es pot viatjar en el temps. El negre és profund i t'invita a entrar. Però vés cap a la llum”.

## EXPOSICIÓ “PECES DE LA COL·LECCIÓ SINE DIE”

A càrrec de *Jordi Martínez*

### Restaurant El Born

C. del Born, 10

Les obres, algunes de gran format, representen uns espais inerts, foscos i deshabitats. Els seus colors, quasi monocromàtics mesclats amb els clar-obscurs de la llum d'una petita finestra, ens creen una sensació de silenci, inquietud i pensament.

## EXPOSICIÓ “QUAN TE'N VAS PER LES BRANQUES”

A càrrec de *Adrià Bosch i Gutiérrez*

### Restaurant La Cassola

Adoberies, s/n

“Caminem per pensar, pensem per caminar”. Anar-se'n per les branques pot ser un estil de viure la vida, al qual gràcies a haver tingut un aprenentatge molt divers, empatitzant amb molt tipus de persones diferents, s'adquireix una ment molt oberta i diversificada, creant en un mateix una manera molt ampla de poder veure les coses, barrejant la confusió i la decisió d'idees. Fent que cada situació en la qual un aprèn construeixi el camí que ens fa trobar la pròpia identitat.

## EXPOSICIÓ “CRISTALS”

A càrrec de *Kito Pau*

### Restaurant Can Xabanet

Plaça del Carme, 22

Diverses obres d'art. Bodegons en base acrílica.

## EXPOSICIÓ “PINTEM AMB XOCOLATA”

### Llotja del Tint

Plaça del Carme, 22

Exposició de les pintures elaborades en el taller infantil “Pintem amb xocolata!” del dissabte anterior.

*Horari: diumenge d'11.00 a 14.00h*

## EXPOSICIÓ D'OBRES D'ART DE DIVERSOS ARTISTES

*Andreu Carulla, Anna Bahí, Lluís Vilà, Jaume Llorens, Kito Pau, Gonzalo Tabuenca, Tino Soriano, Pere Duran, Xicu Cabanyes.*

### Restaurant Més Vilar

Ctra. Circumval·lació de l'Estany, 3. Porqueres

## EL PAPER DE LA CUINA, UN RECEPTARI EXPERIMENTAL

*Inauguració a càrrec de Jaume Geli*

### Restaurant Mas Casadevall

Barri de Casals, 13. Serinyà

En aquest context gastronòmic, intentaré transportar al restaurant de Mas Casadevall el cercle de contínua autoalimentació i autosuficiència en què pot entrar el treball artístic. El sentit d'aquest treball quedarà recollit en el receptari, que serà el diari de cada un dels intents; reeixits o no; exposats o no; però finalment posats al forn creatiu.

*Horari: de 10.00 a 16.00h de dilluns a divendres. Inauguració, oberta al públic, divendres 20 de maig a les 12.30h. Fins el 23 de juny.*

## EXPOSICIÓ “POLs”

A càrrec de *Lídia Martí*

### Can Marc

Plaça Major, 48

Rostres efímers, rastres de pols. “Pols” és una sèrie de fotografies de retrats modificats manualment. Reescriure sobre allò que ja està escrit... Tenen caducitat els records?



# MENÚS I TAPES



## MENÚS GASTRONÒMICS

### RESTAURANT MAS CASADEVALL

#### — PRIMERS —

Crema de tomata del Mas amb crostons de pa, o amanida de remolatxa, patata i ou dur, o faves de l'hort amb salmó fumat, o torrades amb poma, formatge i nous.

#### — SEGONS —

Xai a la planxa amb raviolis de carbassó, tomata i formatge de cabra, o filet de porc amb compota de poma, o lluç a la mousse d' herbes al forn, o crêpe farcida de quinoa, porro i formatge blau.

#### — POSTRES —

Maduixes amb salsa de xocolata, o pastís de pastanagues i nous amb cobertura de xocolata blanca, flam de crema de whisky, o xips de poma amb batut de prunes.

Pa, aigua i vi de la casa

Urbanització Caselles d'Avall, s/n. Serinyà. Tel. 972 57 33 13

Menú ofert del 17 al 31 de maig. Obert migdies de dilluns a divendres

Preu: 15€

### PETIT PAÍS, CELLER I REBOST

#### — TAPES I PLATS —

Copes de vins de l'Empordà: vins del Celler de'n Guilla i Vins de Mas Llunes, preu: 2-3€/copa (depenent del vi), cervesa Costa Brava, preu:

2€/ampolla, cerveses artesanes diverses, preu: 3€/ampolla, vermut de Reus (2€/got). Especialitats del Vermut: Olives, braves, enfilats (pinxos de confitats), brandada... preu 2-3€ segons l'especialitat.

Plaça dels Turers, 3. Banyoles. Tel. 972 58 06 83

### FORN DE PA ARTESÀ JAPET

#### — PLATS ESPECIALS —

En motiu del Gartstròmia la Fleca Japet faran cargols petits i brunyols de xocolata blanca i xocolata negra.

Plaça de Font, 5. Banyoles. Tel. 972 57 03 20

### RESTAURANT CAN BERNAT

#### — PRIMERS —

Timbal de verdures i formatge de cabra gratinat, o canelons de la casa, o pastís d'escalivada.

#### — SEGONS —

Galta de porc rostida a la catalana, o pollastre rostit a la catalana, o bacallà amb samfaina.

Postres, pa i beguda inclosos

C. Santa Maria, 5. Banyoles. Tel. 972 57 04 98

Preu: 14,50€

## RESTAURANT LES ESTUNES

— PRIMERS —

Cargols amb salsa, o escalivada amb anxoves de l'Escala, o faves a la catalana.

— SEGONS —

Rodó de cuixa de vedella amb rovelló i escarlet, o bacallà gratinat a la muselina d'all i mel de Crespià, o conill a l'all de Cornellà.

— POSTRES —

Crema catalana, o iogurt natural de la casa amb fruites del bosc, o pastisset de borratxo amb nata.

C. Osona 2. Miànigues, Porqueres. Tel. 972 57 52 54

Preu: 16,50 €

## RESTAURANT LA CARPA

— PRIMERS —

Amanida de Salmó fumat i vinagreta dolça de fruits secs, o assortit d'embotits casolans de Canet d'Adri amb pa de coca, o cigrons amb bacallà, o caneló XL de Foie i Ànec confitat, o guisat de Favetes amb popets, o musclos al vapor.

— SEGONS —

Pollastre a la brasa, o secret de porc ibèric a la brasa amb salsa de formatge, o melós de vedella amb bolets, o conill amb cargols a la cassola, o magret d'ànec amb poma caramelitzada i reducció d'Oporto, o lluç fresc a la planxa.

— POSTRES —

Postres de la casa per escollir.

Pa i beguda inclosos

Passeig Darder s/n. Banyoles. Tel. 972 58 28 25

Preu: 18 € (dissabte), 20 € (diumenge)

## RESTAURANT ARA SÍ

— PRIMERS —

Timbal d'escalivada amb formatge de cabra, o pebrots de piquillo amb brandada de bacallà.

— SEGONS —

Melós de vedella amb fermentier de patata o Calamarsets a la planxa amb all i julivert i verdures al vapor.

— POSTRES —

Pastís o gelat.

Pa, vi i aigua inclosos

Plaça del Teatre, 19. Banyoles. Tel. 972 57 64 19

Preu: 18 €

## RESTAURANT LA CASSOLA

— PRIMERS —

Milfulls de carbassó i formages, o lassanya de la casa, o amanida d'alvocat i salmó.

— SEGONS —

Galtes a la ratafia, o cargols amb perol, o cua de rap amb salsa de samfaina.

— POSTRES —

Dolç de pastanaga i ametlla, o gelat de crema catalana, o pastís de poma i nabius.

Pa, vi, aigua i cafè inclosos

C. Adoberies, s/n. Banyoles. Tel. 972 29 91 84. Mbl. 629 27 61 35

Obert excepcionalment el diumenge 22.

Preu: 13 €

## RESTAURANT MÉS VILAR

— PRIMERS —

Amanida Lluís Vilà (amb gírgoles i formatge de cabra), o triagliattelle al fruti di mare, o simfonia de verdures a la brasa amb pinzellades de romesc.

— SEGONS —

Melós de vedella, o hamburguesa de l'artista, o bacallart (amb mussolina de tinta de calamar i all).

— POSTRES —

Il·lusió de cítrics, o músic amb moscatell, o partitura de coco.

Ctra. Circumval·lació de l'estany, 3. Banyoles. Tel. 972 58 02 32

Preu: 20 €

## FONDA LA PAZ

— PRIMERS —

Amanida de pernil d'ànec i formatge fresc, o ous potxer sobre full de ceba caramel·litzada, o foie amb torradetes.

— SEGONS —

Bacallà confitat amb ceps, o entrecot amb guarnició, o calamars a la planxa a l'estil de la casa.

— POSTRES —

Varietat de postres a escollir.

Pa, vi i aigua inclosos

C. del ponent, 18. Banyoles. Tel. 972 57 04 32

Preu: 25 €

## RESTAURANT CAN XABANET

Tapeta de la fira Gartstròmia

— PRIMERS —

Amanida de fresons amb pernil, tempura de verdures de colors, farcелlets de col, croqueta d'autor.

— SEGONS —

Melós de vedella al vi negre de l'Empordà, o xai rostit, o conill rostit, o lluç amb verdures al forn.

— POSTRES —

Varietat de postres a escollir.

Vi, aigua i cafè inclosos

Plaça del Carme, 22. Banyoles. Tels. 972 57 00 18 i 972 57 00 19

Preu: 22 €

## RESTAURANT HOTEL L'AST

— PRIMERS —

Coca amb escalivada i anxoves, o carpaccio de vedella amb parmesà i fruits secs, o pasta amb bolets i foie, o gaspatxo de maduixes i mozzarella, o amanida de cítrics i gambes.

— SEGONS —

Filet de vedella, o fideuà amb gambes, o rap cruixent amb alfàbrega i ametlles, o calamars a la planxa.

— POSTRES —

Coulant de xocolata, o carpaccio de pinya i coco, o flam de formatge amb gelat de torró, o granissat de mojito, o sorbet de llimona.

Vi de la casa, aigua i pa inclosos

Passeig Dalmau, 63. Banyoles. Tel. 972 58 48 79

Preu: 24 €

## RESTAURANT VORA ESTANY

— PRIMERS —

Pastís d'albergínia i carn amb salsa de bolets i ceba cruixent, o sopa de peix, o púding d'escalivada amb crema de gorgonzola.

— SEGONS —

Cuixa d'ànec amb peres guisat a baixa temperatura, o secret ibèric amb salsa d'Oporto i cebetes, o bacallà encebata a la mel amb oli de panses i pinyons.

— POSTRES —

Crema catalana, o tiramisú, o carpaccio de pinya amb suc de llima i mel.

Passeig Antoni Gaudí, 3. Banyoles. Tel. 972 57 63 53

PREU: 19,90 €

## RESTAURANT CAN JANERET

Copa de cava de Benvinguda.

— PRIMERS —

Pernil marinat amb tomata i alfàbrega, mini escalivada, canapè de formatge de cabra amb melmelada de tomata i croquetes casolanes.

— SEGONS —

Filet de vedella a la brasa de carbó amb patata, ceba confitada i botifarra negra.

— POSTRES —

Postres de la casa.

Vi del celler, aigua mineral i cafè inclosos

Passeig Darder, 50. Banyoles. Tel. 972 57 10 45

Preu: 30 €

## RESTAURANT LA CISTERNA

— PRIMERS —

Amanida d'herbes amb flors i formatge de cabra, o amanida verda de l'hort empedrat, o remenat d'ous amb carbassó, alls tendres i gambetes, o braç de gitano (amb tonyina, ceba, ou dur), o escalivada, o espaguetis amb all i julivert, o macarrons amb carn.

— SEGONS —

Calamars guisats amb ceba (suplement 1,5 €), o filet de panga a la romana, o peix del mercat (suplement segons mercat), o rap en salsa "rosa", o botifarra de pagès.

Pollastre a l'allet, o broqueta de carns, o rodó de vedella amb salsa entonyinada, o entrecot a la brasa (suplement 4,5 €).

Pa, aigua i un got de vi de la casa inclosos  
(aigua gas, gasosa i refrescos apart, copa de vi extra 0,60 €)

Avinguda Països Catalans, 36. Banyoles. Tel. 972 58 33 33

Preu: 14,75 € migdia; 18,00 € vespres

## RESTAURANT FONDA BANYOLES

— PRIMERS —

Crema de carbassa amb botifarra negra, o carpaccio de vedella amb encenalls de formatge Idiazabal i vinagreta de Mòdena, o tortellini d'espínacs i ricota amb salsa de formatge.

— SEGONS —

Lluç amb crema d'albergínia fumada i fulles cruixents, o magret d'ànec amb kumquats confitats i salsa de taronja i mel, o arròs negre amb gambes.

— POSTRES —

logurt grec de regalèssia amb texturitzat de gerds i crispis de fruits vermells, o borratxo de mandarina amb crema de vainilla, o pastís de la casa

Ració de pa, aigua i vi de la casa inclosos

C. Canal, 19. Banyoles. Tel. 972 57 32 05

Preu: 15 €





## TAPES I DEGUSTACIONS GARTSTROMIA

**En el Punt d'Informació, ubicat a la Plaça Major, es poden adquirir els tiquets per a degustar les tapes elaborades amb productes naturals del territori i amb un accent d'art, situades a la mateixa Plaça Major.**

**Per a participar als tallers i degustar les tapes de Gartstròmia de la Plaça Major s'hauran de bescanviar els euros per tiquets al Punt d'Informació de la fira. El preu és d'1 € el tiquet. Els tiquets venen en tires indivisibles de 5 tiquets (5 €).**

*Durant els dies 21 i 22 de maig les tapes i copes que s'oferiran són:*

### MAS LLANDRICH

Mini pizzas (1 tiquet) i degustació d'embotits (1 tiquet).

### BARONIA DE VILADEMULS

Degustació de vins negres Baronia de Vilademuls i degustació de vins blancs, garnatxes i moscatell del Celler Cooperatiu d'Espolla (1 tiquet).

### PASTISSERIA BLAU

Pastís de Sacher amb farina d'ametlla marcona i melmelada d'albercoc. Apte per a celíacs i intolerants a la lactosa (2 tiquets).

### BAR CAN MARC

Tàrtar de vedella amb cruixent de parmesà (3 tiquets), crema de pèsols amb confitura de tomàquet i caviaroli (2 tiquets), pernil a tall amb pa de vidre (3 tiquets). Degustació de vi: negre catania D.O Ribera del Duero, celler Gormaz (2 tiquets).

### PETIT PAÍS – CELLER I REBOST

Tapa d'arròs negre de Pals amb sèpia/popet i verdures de Sotamonestir – dissabte a les 14.00h (3 tiquets), pernil a tall (3 tiquets), fruita seca garra-pinyada – a la tarda (1, 2 o 3 tiquets segons ració), patates braves amb tres

salses a escollir - diumenge migdia (3 tiquets), copes de vins de l'Empordà: Celler d'en Guilla i Mas Llunes (2 o 3 tiquets segons el vi), tirador de cervesa Costa Brava (2 tiquets), moscatell i garnatxa de l'Empordà (2 tiquets).

### Grup Gastronòmic del Pla de l'Estany

#### RESTAURANT LA BANYETA I AUTÈNTICS LÍQUIDS

Botifarra de foie i confitura de figues amb reducció d'Oporto (2 tiquets), truita de patata i ceba (1 tiquet). "Mocktail" de Maduixa: cocktail de maduixa sense alcohol (1 tiquet), CAVA Revardi Brut Reserva 2013: Xarel·lo 60% - Macabeu 20% - Perallada 20%. 18 mesos de criança, D.O. CAVA (1 tiquet), Cervesa Artesana FK1: Estil: American Amber Ale. 5% vol. 33 cl. (1 tiquet).

#### RESTAURANT LA CISTERNA

Assortit d'arrossos (1, 2 o 3 tiquets segons tipus d'arròs).

#### MAS AURÓ

Pa recent fet amb tomàquet de xucar, alls, sal, i oli d'oliva verge extra Mas Auró (1 tiquet).

#### RESTAURANT CAN ROCA

Botifarra de foie i confitura de figues amb reducció d'Oporto (2 tiquets), truita de patata i ceba (1 tiquet).

#### RESTAURANT EL CAPITELL

Faves a la catalana (2 tiquets).

#### MENÚ GRUP GASTRONÒMIC

D'entrant: (Versió Empedrat). Crema de banyolins amb brandada de bacallà i tomàquet sec i porradell. De peix: peix llotja amb base de puré de carbassa

i poma amb peix en escabetx i cruixent de porro. De carn: pit d'ànec laminat amb pera. Postres: maduixes amb api i especies (6 tiquets).

#### CAN RALITA

Carn de porc amb pebre vermell, romaní i ceba (3 tiquets), tall de pa amb formatge edam en melmelada de taronja amarga o fruits del bosc amb nous (2 tiquets), tall de truita d'all i julivert enrolada acompanyat d'un tall de pa amb tomàquet (2 tiquets).

#### CAN PONS

Mandonguilles casolanes amb calamarsets (2 tiquets).

#### ATENEU BAR

Mini planxats de focaccia o pa de coca de pernil salat, mozzarella, tomaquet i rucula + zurito o aigua (2 tiquets), mini planxat de focaccia o pa de coca de salmó, enciam, fulla de roure i pipes de carbassa + zurito o aigua (2 tiquets).

#### BLAUET CAFÈ

Sushi de tomata natural amb pernil ibèric (2 tiquets), montadito de formatge cremós amb pebrot caramel·litzat (1 tiquet), montadito amb escalivada i anxova (1 tiquet), broixeta de fruita (2 tiquets).

#### EL PETIT ARN

Tubs de carbassó farcit de verdures de la zona marinades amb ratafia gratinats amb all i oli o beixamel (3 tiquets), "Falafel" - croquetes de cigró i verdures de la zona (2 tiquets), bombetes de patata farcides de bolets i soja texturitzada (2 tiquets), humus amb crudités (1 tiquet), pinxo d'hamburguesa vegana (2 tiquets).

#### REC MAJOR

Cargols bubé picantets de la tieta, sofregits amb cansalada, xoriç i guindilla (2 tiquets), gofre salat i dolç de 5 varietats: formatge, bacó, tonyina, sobrassada, i més (2 tiquets), Vi negre Garriguella Dinarells negra 2015 l'Empordà (2 tiquets), Vi negre espelt Vidiví 2013 l'Empordà (3 tiquets), Vi blanc A cau d'Orella D.O. Empordà (2 tiquets), Cava Maria Casanovas Glaç Brut Nature (3 tiquets).

#### BAR PLAÇA

Calamars farcits (3 tiquets), caneló de ceps amb verdures (3 tiquets).

#### ALTER EGO

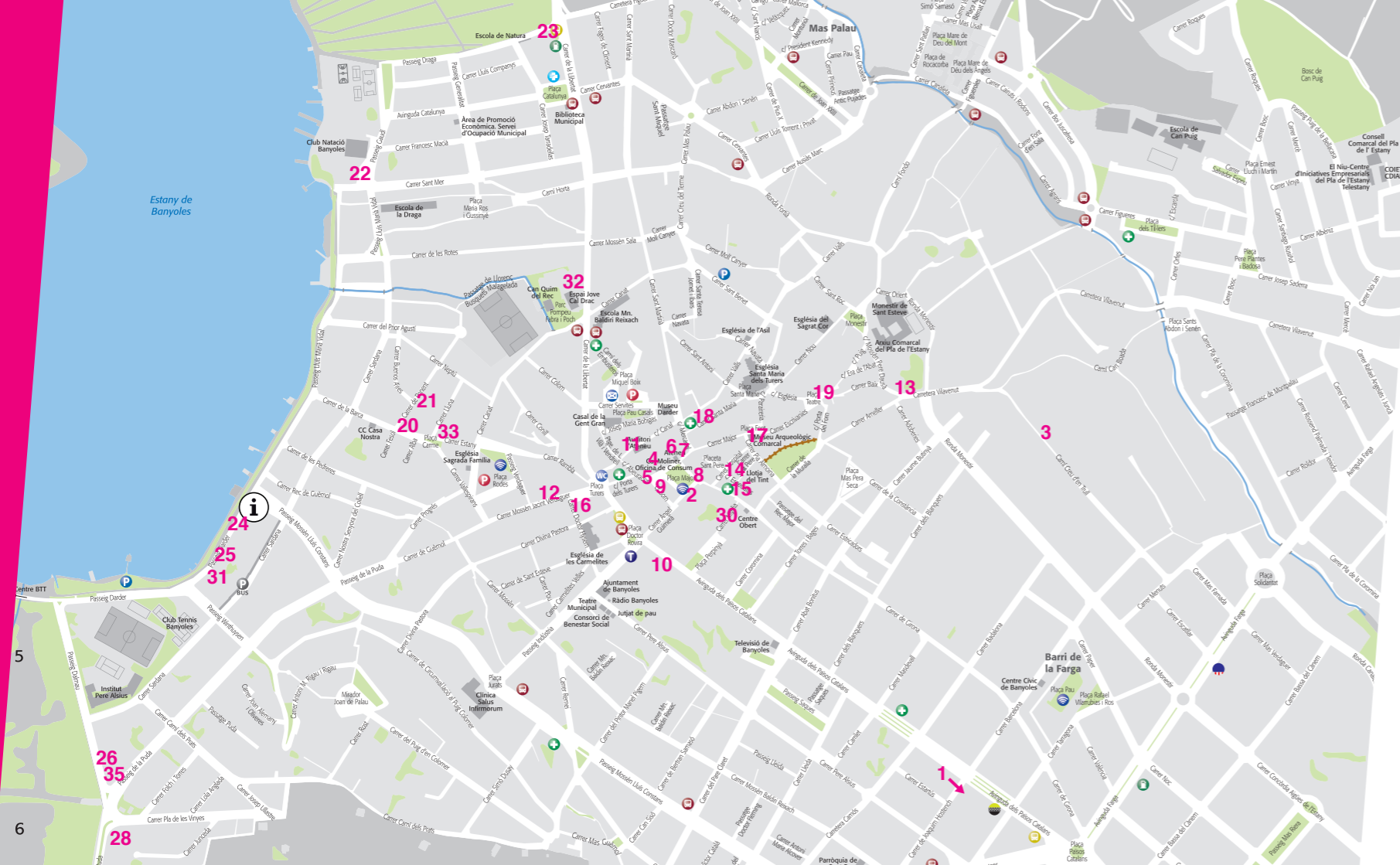
Mini gintònics i mojitos (2 o 3 tiquets segons tamany), granissats i smoothies de fruita natural (2 tiquets).

#### "CAN PERICUS" GASTRO-BAR

La Salsi - mini entrepà de salsitxa de porc ecològic amb ceba, ceps fondejats, oli de tòfona negra (3 tiquets), suc natural "Cold press" (2 tiquets), canya Turia Märzén (2 tiquets).

#### PASTISSERIA FIGUERES

Bunyols casolans (1 tiquet), cansalades (1 tiquet), tortada de l'avi de Banyoles (2 tiquets).



**PRESENTS A GARTSTRÒMIA**

**TALLERS D'ARTISTES**

- 1. Estudi d'Art Tabuena
- 2. Taller Joan de Palau
- 3. Taller Quim Hereu

**ITINERARIS I MENÚS GARTSTRÒMIA**

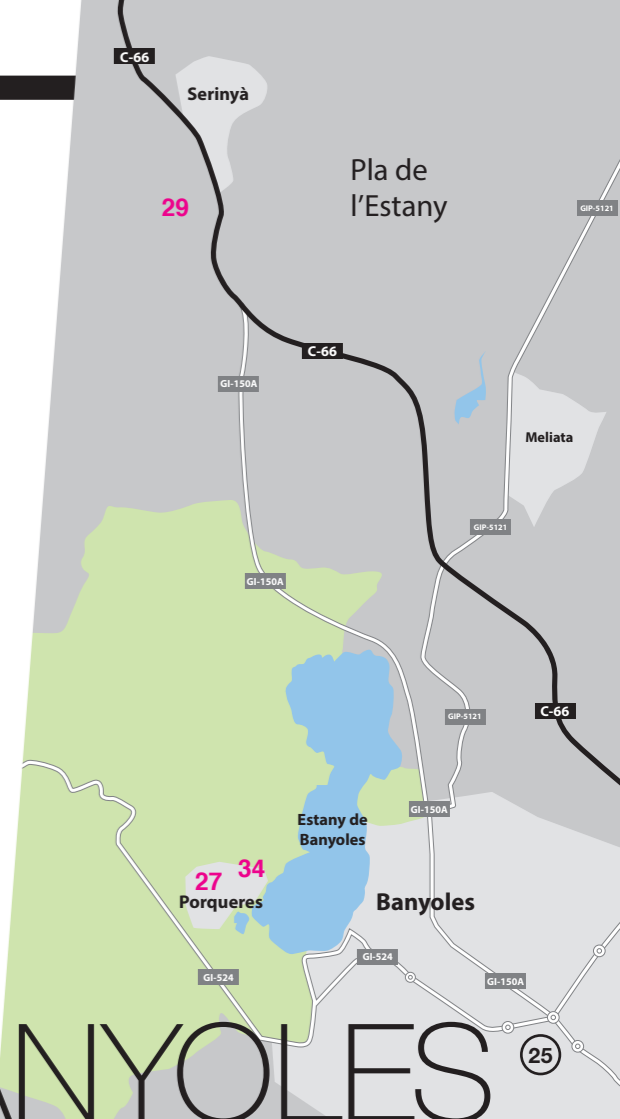
- 4. Punt d'Atenció Turístic de Cal Moliner
- 5. Espai d'Art Lluís Vilà
- 6. Bar Ateneu
- 7. Bar Rec Major
- 8. Restaurant El Capitel
- 9. Restaurant El Born
- 10. Restaurant La Cisterna
- 11. Restaurant Fonda Banyoles
- 12. Restaurant Pasta Pizza
- 13. Restaurant La Cassola
- 14. Llotja del Tint
- 15. Teteria del Barri Vell
- 16. Rebot i celler Petit País
- 17. Forn de pa artesà Japet

**RESTAURANTS**

- 18. Restaurant Can Bernat
- 19. Restaurant Ara Sí
- 20. Restaurant Can Xabanet
- 21. Fonda La Paz
- 22. Restaurant Vora Estany
- 23. Bar Blauet
- 24. Restaurant La Carpa
- 25. Restaurant Can Janeret
- 26. Restaurant Hotel l'Ast
- 27. Restaurant Més Vilar
- 28. Restaurant Les Estunes
- 29. Restaurant Mas Casadevall

**ALLOTJAMENTS**

- 30. Alberg de Banyoles
- 31. Hotel Mirallac
- 32. B&B Ca La Flora
- 33. Hotel Can Xabanet
- 34. Camping el Llac
- 35. Hotel l'Ast



**PLÀNOL BANYOLES**



## Allotja't a Banyoles i demana el descompte de **GARTSTRÒMIA**

Els establiments d'allotjament que participen a la campanya oferint un **10% de descompte** són:

### **ALBERG DE BANYOLES**

Tel. 97257 5454 · [www.albergdebanyoles.com](http://www.albergdebanyoles.com) · [info@albergdebanyoles.com](mailto:info@albergdebanyoles.com)

### **HOTEL MIRALLAC**

Tel. 972 57 10 45 · [www.hotelmirallac.com](http://www.hotelmirallac.com) · [hotelmirallac@gmail.com](mailto:hotelmirallac@gmail.com)

### **B&B CA LA FLORA**

Tel. 972 58 24 80 · [www.calaflora.com](http://www.calaflora.com) · [info@calaflora.com](mailto:info@calaflora.com)

### **HOTEL CAN XABANET**

Tel. 972 57 02 52 · [www.canxabanet.cat](http://www.canxabanet.cat) · [info@canxabanet.cat](mailto:info@canxabanet.cat)

Altres promocions durant la fira:

### **CÀMPING EL LLAC · Oferta especial autocaravanes**

Del 21 al 22 de maig. Preu: 10€ per autocaravana i nit, amb persones incloses. 50 places disponibles per aquesta oferta. No inclou l'electricitat ni l'impost turístic.

### **HOTEL L'AST · Tapa de benvinguda a tots els clients**

Tel. 972584879 [www.hotelast.com](http://www.hotelast.com) - [info@hotelast.com](mailto:info@hotelast.com)



**GARTS-  
TRÒMIA**  
2016  
BENVIN-  
GUTS



ORGANITZA



**Ajuntament de Banyoles**  
Àrea de Promoció Econòmica

## OFICINA DE TURISME DE L'ESTANY

Passeig Darder, Pesquera 10. 17820 Banyoles · Tel. 972 583 470

turisme@ajbanyoles.org · www.banyoles.cat/turisme

COL·LABOREN



Diputació de Girona



**Girona**  
Excel·lent.  
Segell de Qualitat  
Agroalimentària



**Costa Brava**  
Pirineu de Girona



**GRUP**  
GASTRONÒMIC  
DE L'ESTANY

**TORRAS**

**CULTURA BANYOLES**

**JUVENTUTS**  
MUSICALS  
DE BANYOLES

**BNY**  
30

**FUNDACIÓ**  
LLUÍS  
COROMINA

**ràdio**  
banyoles

AMB EL SUPORT

 Generalitat de Catalunya  
Departament d'Empresa i Ocupació

 **SOC** / Servei d'Ocupació  
de Catalunya

 **Unió Europea**  
Fons social europeu  
L'FSE invierteix en el teu futur

 **DEPARTAMENT**  
D'EMPRESA I  
OCUPACIÓ

ACCIÓ SUBVENCIIONADA PEL SERVEI D'OCCUPACIÓ DE CATALUNYA EN EL MARC DELS PROGRAMES DE SUPORT AL DESENVOLUPAMENT LOCAL I COFINANÇADES PEL FONS SOCIAL EUROPEU.

Segueix-nos a  
Turisme Banyoles



**AVÍS GARTSTRÒMIA**

**NO ES PERMET LA VENDA NI EL SUBMINISTRAMENT DE BEGODES  
ALCOHÒLIQUES DE CAP MENA A MENORS DE 18 ANYS**