

ORGANITZA:



Il·lustríssim Ajuntament
de Santa Coloma de Queralt

COL-LABORADORS

AL AIRE LIBRE ARTESANIA
I RESTAURACIÓ

AJUNTAMENT DE MONTBLANC

AROMIS - JOAN CARTANYÀ

ASS. D'EMPRESARIS D'HOSTELERIA
DE LA CONCA DE BARBERÀ

ASSOCIACIÓ DE DONES COLOMINES

BARA FERRETERS

BET TASTARUTES - ELISABET FLO-
RENSA

CAL MARC

CANSALADERIA MENSA

CANSALADERIA MONTER

CAL PASTORO

CAL ROVIROSA

CA LA NURI

CERVESERIA LA SEGARRETA

COMERÇ SANTA COLOMA

CONSELL COMARCAL DE LA CONCA
DE BARBERÀ

DIABLES KERESUS

DÍDAC GARCIA I XAVI PONTNOU

DIPUTACIÓ DE TARRAGONA

ELECTRODOMÈSTICS PONTNOU

ELENA VIDAL - SANA COCTIONE

ESCOLA MUNICIPAL DE MÚSICA
DE STA. COLOMA DE QUERALT

EUGÈNIA PALAU

FLECA L'ARESTA

FORMATGES SANT GIL D'ALBIÓ

FRUITES MATEU ROURE

FRUTALPI

FUNDACIÓ QUERALT

ISABEL SITGES MONTAGUT

LA VEU JOVE DE LA CONCA TV

LICORES ON THE ROCKS

MAGATZEM BIOLÒGIC

MARIA SOLER - AL POT PETIT HI HA

MONTBLANC MEDIEVAL

MUSEU COMARCAL DE LA CONCA DE
BARBERÀ

NALTRUS TEATRE I COL-LABORADORS

PEIXATERIA MÒNICA

RAMON SARGATAL, SANTA COLOMA
DE FARNERS

RESTAURANT HOSTAL COLOMÍ

RESTAURANT LA BARBACANA

SANT FRANCESC RESTAURANT

SANTA COLOMA EN TRANSICIÓ

VINS DE LA VALL DEL CORB



CUINA, HISTÒRIA, TERRA I CULTURA
A SANTA COLOMA DE QUERALT

ORGANITZA:



Il·lustríssim Ajuntament
de Santa Coloma de Queralt

COL-LABOREN



Diputació Tarragona



Consell Comarcal
de la Conca de Barberà



FUNDACIÓ
QUERALT

Santa Coloma
en Transició



AJUNTAMENT
DE MONTBLANC



MONTBLANC
MEDIEVAL



Saffrona



CATALUNYA 2016
REGIÓ EUROPEA DE LA GASTRONOMIA



Obra Social "la Caixa"

MATÍ

a les 9, Sortida del Castell dels Comtes
Collida de flors de safrà amb Toni Rius*

de les 10 a 2/4 de 12, Sortida del Castell dels Comtes
Visita guiada + tast de productes locals

de les 11 a les 2, Plaça de l'Església
Teatralització d'una taula jueva de safrà del segle XIV,
amb Dídac Garcia i Xavi Pontnou

a 1/4 de 12, sala Merlets del Castell
Signatura de la Carta d'adhesió a "La Xarxa de Calls" de l'Ajuntament de Santa Coloma de Queralt i l'Institut d'Estudis Món Juïc

a 2/4 de 12: Sala Merlets
Presentació i xerrada de Francesc Valls-Calçada:
Els jueus, Santa Coloma i el safrà

a 2/4 de 12: Plaça de l'Església
Teatre infantil, amb Queviures de Parranda, una botiga plena de paperines d'animació de la Companyia de Parranda

a 1/4 d'1, sala d'Actes del Castell
Exhibició del 1r Plat de cuina amb safrà, amb el jove de 16 anys Joan Ollé de Montblanc

a 1/4 de 2, sala d'Actes del Castell
Tast del plat elaborat pel cuiner maridat amb Segarreta (cervesa local) i vins de la Vall del Corb

a 2/4 de 2, entrada del Castell dels Comtes
Teatralització del lliurament del delme del safrà al segle XVII

a 2/4 de 2, parc de l'Aiguadolç
Inauguració de la Zona d'Autocaravanes i vermut

TARDA

Durant tota la tarda, sala d'Actes del Castell
Showcooking amenitzat per la blogger de cuina Bet Tastarutes, Elisabet Florensa

a 2/4 de 5, entrada del Castell dels Comtes
Teatralització del lliurament del delme del safrà al segle XVII

a 3/4 de 5, sala d'Actes del Castell
Exhibició del 2n Plat de cuina amb safrà amb Isabel Sitges Montagut – de l'Antic Forn de Cervera. Postres.

a 1/4 de 6, sala d'Actes del Castell
Tast de ratafia, postres i miniconcert

a 2/4 de 6, sala Gran del Castell
Exhibició del 3r Plat de cuina amb safrà amb la nutricionista Elena Vidal – Sana Coctione de Montblanc. Sucs saludables.

a 2/4 de 6, sala Merlets del Castell
Xerrada: La producció del safrà, una oportunitat de negoci. El cas de la Cooperativa de Les Garrigues. A càrrec de Manuel Martínez, president de la Cooperativa de Les Garrigues.

a les 6, sala d'Actes del Castell
Miniconcert-tast

a les 6, sala dels Arcs del Castell
Esbrinament de safrà amb Toni Rius*

de les 6 a les 8, local de les Dones
Taller de cuina infantil a càrrec de Mònica Puertas (Preu: 2€/màxim 30 infants, cal dur ganivet infantil i davantal, podran menjar el que han cuinat!) Inscripció prèvia a l'ajuntament, 977 880 088 o al correu somterradesafr@gmail.com

a 1/4 de 7, sala d'Actes del Castell
Exhibició del 4t Plat de cuina amb safrà amb la xef Maria Casajoanes- La Barbacana de Santa Coloma de Queralt

a les 7, sala d'Actes del Castell
Exhibició del 5è Plat de cuina amb safrà amb el xef Carlos Barneda – Sant Francesc Restaurant de Montblanc

a les 7, sala Fusteria del Castell
Taller de tast de ratafia i licors a càrrec de Maria Vargas d'On the Rocks Vimbodí (Preu: 2€/màxim 30 persones) Inscripció prèvia a l'ajuntament, 977 880 088 o al correu somterradesafr@gmail.com

a 3/4 de 8, sala d'Actes del Castell
Miniconcert – tast

a les 8, sala d'Actes del Castell
Exhibició del 6è Plat de cuina amb safrà amb els xefs Pep Trullols i Nati Camps – Hostal Colomí de Santa Coloma de Queralt

a 2/4 de 9, sala d'Actes del Castell
Últim tast

NIT:

a 2/4 de 9, Recorregut pel casc antic
1r "Safroc", correfoc organitzat pels diables Keresus de Santa Coloma i les colles de l'Espluga de Francolí, Montblanc i Solivella.

de les 9 a les 12, Cerveseria La Segarreta
Obertura nocturna de la Cerveseria "La Segarreta"
i a les 11 concert en directe.

a les 12 menys 5, al Teatre Municipal l'Estrella:
Concert Jove: Tremendos, DJ Te Jodes y Bailas i DJ Callaw-wallac.

Notes:

LES ACTIVITATS SÓN GRATUÏTES!!

Durant el matí algunes botigues locals oferiran tast de productes elaborats amb safrà. Els trobareu distingits com a establiment col-laborador.

Durant tot el dia els restaurants locals oferiran cuina de safrà i tapes ensafranades. Els trobareu distingits amb una pancarta de la festa.

Al llarg del dia l'Associació d'Empresaris d'hostaleria de la Conca de Barberà, oferirà tastos de plats de tardor que s'ofereixen en els restaurants del grup.

Durant tot el dia mostra de productes de safrà i locals a la Sala dels Arcs.

Durant tot el matí hi haurà parades amb productes de proximitat i de safrà a la Plaça de l'Església.

*Aquestes activitats poden ser susceptibles a canvis.