



Dissabte dia 27 d'abril:

**Activitats del Producte de Proximitat
Mostra culinària, Aliments del territori i tu
Diputació de Lleida**

10.30 h Elaboració d'un iogurt de cabra i posterior tast, a càrrec de Formatges Vilavella de Basturs.

11.30 h Degustació de productes gourmet naturals i saludables, a càrrec de Torrons i Mel Alemany d'Os de Balaguer.

12.30 h Maridatge de formatges de cabra ecològics amb melmelada, a càrrec de Aubagueta Formatges Ecològics de Biosca.

13.30 h Tast de cerveses artesanes, a càrrec de Cervesers Artesans de la Noguera.

16.30 h L'evolució de la carn de vedella. Elaboració d'un plat amb la vedella del Baró de Balaguer, cuinat pel xef Enric Millà Novau, del Restaurant el Dien de Vallfogona de Balaguer.

17.30 h Presentació del distintiu Noguerament Bo, que promou i distingeix els productes agroalimentaris produïts o elaborats, transformats i envasats en l'àmbit territorial de la comarca de la Noguera, a càrrec de la Sra. Gemma Cortada, gerent del GAL Noguera-Segrià Nord, de la Sra. Rosa M^ª Armengol, cap de l'Oficina Comarcal de la Noguera del departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya i d'una representació dels productors d'aquest Projecte.

18.30 h Degustació de melmelades FRUCTUMcat de Gerb. Taller de cuina amb l'elaboració de galetes, terrines de mil fulles combinades amb la nostra fabulosa melmelada de collita pròpia.

19.30 h Degustació de formatge de cabra i vi del celler del Montsec, a càrrec de Formatgeria de Clua de Meià.



Diumenge dia 28 d'abril:

**Activitats del Producte de Proximitat
Mostra culinària, Aliments del territori i tu
Diputació de Lleida**

10.30 h Elaboració de panadons, a càrrec de Lo Més Bo de Lleida de Mollerussa.

11.30 h Elaboració de girella, farcit de corder típic del Pirineu, a càrrec de Xolis d'Adons.

12.30 h Tast d'olis, a càrrec de l'Associació de Molins d'Oli de la Noguera.

13.30 h Marcona salada empebrada a càrrec de Casa Ros d'Agulló.

16.30 h Elaboració d'una coca de samfaina a càrrec de Lo Més Bo de Lleida de Mollerussa.

17.30 h Elaboració d'un paté de fruits secs a càrrec d'Embotits Fart d'Olla de Lleida

18.30 h Tast d'Olis a càrrec de Gabriel Alsina d'OliCastelló Alsina since 1879.

19.30 h Tast de vins a càrrec de casa Patau de Menàrguens.