



Dissabte dia 27 d'abril:

**Activitats del sector de
la Restauració i l'Oci**

11.00 h Canaló d'alvocat amb tàrtar de salmó, mango i textures d'alfàbrega, a càrrec de Marçal Solà Roma del Restaurant Les Roquetes.

12.00 h Presentació d'activitats destacades de joventut Comarcalada i Encomarca't, a càrrec de l'Oficina Jove del Consell Comarcal de la Noguera

13.00 h Taller de percussió amb Àngel Pereira de Turisme Rural La Casa dels Músics. Taller obert a qualsevol persona que tingui ganes de tocar instruments de percussió (cajón, darbuka i djembé) i d'experimentar amb el ritme, el cos i la música. En poca estona crearem una peça musical. No cal saber música, només tenir curiositat i ganes.

16.30 h Vitrall en rebosteria a càrrec d'Antònia Molina de la Tata Dolça de Balaguer.

17.30 h Presentació d'un plat del restaurant "El Claustre", a càrrec del xef Bobby Cabral del Monestir de les Avellanes.

18.30 h Aperitius contemporanis, a càrrec del Restaurant Tastet del Reng de Balaguer.

19.30 h La Cuina de Cal Xirricló.



Diumenge dia 28 d'abril:

**Activitats del sector de
la Restauració i l'Oci**

11.00 h Presentació i elaboració de "Les galtes del millo, sense feina", plat elaborat pel cuiner Toni Punyet del Restaurant la Nova FontBlanca de Balaguer, elaborat amb porc de proximitat i qualitat "Porc del Baró".

12.00 h Demostració de cuina ràpida, fàcil i saludable, a càrrec d'Alba Ferrer de Tupperware de Lleida.

13.00 h Tast guiat d'Elixirs de Ponent amb licors 100% naturals, a càrrec d'en Gerard Barsalà.

16.30 h Elaboració d'un pastís mousse de cappuccino amb nata, a càrrec de Dolors Mateu, autora del blog de cuina Gastroblockaire de Balaguer.

17.30 h Taller de com decorar centres de taula a càrrec de l'staff Finca Divina Pastora de Balaguer.

18.30 h Espectacle gastronòmic per a tots els públics amb la final del V concurs de cuina de proximitat Fira Q Balaguer "De la nostra terra al plat", organitzat per l'Associació Gastrobar i l'Associació de Comerciants de Balaguer. Ens elaboraran les receptes finalistes amb la condició, enguany, d'utilitzar com a mínim un producte de proximitat.