



# TASTETS DE Porc i Cervesa

1 - 4 OCTUBRE 2020  
MANLLEU



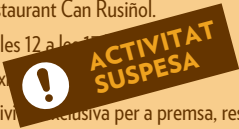
## DIJOUS 1



### RECEPTES DELS CUINERS DE MANLLEU AMB PRODUCTES FET A OSONA

Presentació oficial a la premsa comarcal del receptari de cuina FET A OSONA i de la Xarxa de Productes de la Terra, i tast d'una de les receptes elaborada per en Cucho, cuiner de Can Rusiñol.

- Restaurant Can Rusiñol.
- De les 12 a les 14 h.
- Màxim 20 places.
- Activitat exclusiva per a premsa, restaurants i cuiners d'Osona. Reserves a [fires@manlleu.cat](mailto:fires@manlleu.cat)



### PRESENTACIÓ DEL LLIBRE MERCATS, UN MÓN PER DESCOBRIR AMB JOSEP SUCARRATS, ESCRITOR, PERIODISTA I DIRECTOR DE LA REVISTA CUINA

El llibre, il·lustrat per Miranda Sofroniu i que inclou un pròleg de Ferran Adrià, s'adreça al públic infantil i familiar i els convida a fer un passeig ple de colors, aromes i sabors d'arreu, per conèixer els mercats més originals i bonics del món i gaudir-ne.

- Llibreria-papereria Contijoch.
- De les 17.30 a les 18.30 h.
- Màxim 20 / 25 places limitades.
- Activitat exclusiva per a la premsa i llibreria (pg. Sant Joan, 63), a través dels telèfons 93 851 23 80 o 638 77 94 70, o a través de l'adreça [info@llibreriacontijoch.cat](mailto:info@llibreriacontijoch.cat)



### PRESENTACIÓ DEL PROJECTE MERCAT ARRELS AMB JOSEP SUCARRATS I TAST DE PRODUCTES DE SOCIS FUNDADORS

Projecte impulsat per la revista *Cuina* per donar suport als productors locals, i tast de productes de socis fundadors d'Osona.

<https://mercatarrels.cat/producte/arrels/>

- Restaurant Sambucus.
- De les 19.30 a les 20 h.
- Màxim 20 places limitades.
- Activitat exclusiva per a la premsa i socis fundadors. Cal fer reserva prèvia a [porcicervesa.cat](http://porcicervesa.cat)



## DIVENDRES 2

### TAST GUIAT DE CERVESES CATALANES AMB EL MANLLEUENC BEERDEIXANYA

Tast de cerveses elaborades per les cerveseries catalanes més punteres, guiat i seleccionades per un instagramer cerveser que ja compta amb 15.900 seguidors.



Sala d'Exposicions de Can Puget.



De les 19 a les 20.30 h.



Màxim de 15 persones.



Preu: 6 € / persona, 4 € amb Carnet Jove.

Cal comprar-les prèviament a [porcicervesa.cat](http://porcicervesa.cat) i presentar el Carnet Jove a l'entrada si s'han aplicat els descomptes corresponents.



**ACTIVITAT  
SUSPESA**

### SOPAR DE CARMANYOLA AL MUSEU DEL TER, AMB BOIRA ESDEVENIMENTS

Sopar gastronòmic vora la turbina del museu, amb cuina selecta servida en carmanyola, convidant a viure una experiència inoblidable en un espai emblemàtic de la ciutat.



Aperitius:

– Morro de porc Duroc fregit, amb mel de flors.

– Amanida de cruixent de cansalada grassa, amb formatge blau de Centelles i codony.

Primer plat:

– Risotto de rossinyols i formatge Mas Farró.

Segon plat:

– Carmanyola de melós de porc amb cervesa, amb patata, romaní i moniato.

Postres:

– Coca de llardons del forn Sant Roc, amb mousse de xocolata blanca i tòfona.

Celler:

– Vi blanc, vi negre i cava de Mas Codina.

Cafè i pa inclosos.



Museu del Ter.



De les 20.30 a les 22 h.



Màxim de 15 persones limitades.



Preu: 18,22 € / persona, 20 € amb Carnet Jove.

Cal comprar-les prèviament a [porcicervesa.cat](http://porcicervesa.cat) i presentar el Carnet Jove a l'entrada si s'han aplicat els descomptes corresponents.

També es podran comprar a la recepció del Museu del Ter en horari d'obertura al públic (**plaça de les Dones del Ter 1, Manlleu**).

Tel. 93 851 51 76 - [info@museudelter.cat](mailto:info@museudelter.cat)



**ACTIVITAT  
SUSPESA**

### SOPAR CONCERT, AMB NÚRIA GRAHAM

Sopar elaborat amb productes dels cansaladers i comerços del MERCAT MUNICIPAL, servit a taula i acompanyat de cerveses artesanes PILSTER.



Menú:

– Platllo de cuscús amb estofat de costella i pilotilles.

– Cheesecake amb mermelada.

Cervesa Pilster inclosa.



Jardins de Can Puget.



De les 21 a les 23 h.



Màxim de 15 persones limitades.



Preu: 12 € / persona, 10 € amb Carnet Jove.

Cal comprar-les prèviament a [porcicervesa.cat](http://porcicervesa.cat) i presentar el Carnet Jove a l'entrada si s'han aplicat els descomptes corresponents.



**ACTIVITAT  
SUSPESA**

## DISSABTE 3

### TALLER D'ELABORACIÓ DE CERVERA ARTESANA A CÀRREC D'ENRIC CARRERA I ROGER SALA AMB LA COL·LABORACIÓ D'AGRONET BREWING

Taller d'elaboració de cervesa casolana perquè els participants es puguin iniciar en el món dels *home brewers* i endur-se a casa cervesa feta per ells mateixos, 2 mesos després del taller.





-  Aula del Mercat Municipal.
  -  De les 9 a les 14 h.
  -  Màxim 15 places limitades.
  -  Activitat gratuïta.
- Cal fer reserva prèvia a [porcicervesa.cat](http://porcicervesa.cat)



**ACTIVITAT  
SUSPESA**

### RETROSPECTIVA DE LA CERVERA: DE LA CERVERA INDUSTRIAL ALS ORÍGENS, AMB ARIEL CABALLERO (JUTGE CERVERESER BJCP)

Tast de cerveses prenent la Revolució Industrial com a fil conductor, en què tastarem diferents estils de cervesa de diferents indrets del món, situant el lloc, el moment històric i els motius de la seva creació.

-  Sala d'Exposicions de Can Puget.
-  De les 19 a les 20.30 h.
-  Màxim 15 places limitades.
-  Preu: 7 € / persona, 4 € amb Carnet Jove.


Cal comprar-les prèviament a [porcicervesa.cat](http://porcicervesa.cat) i presentar el Carnet Jove a l'entrada si s'han aplicat els descomptes corresponents.







**ACTIVITAT  
SUSPESA**

### SOPAR DE CARMANYOLA AL MUSEU DEL TER, AMB BOIRA ESDEVENIMENTS

Sopar gastronòmic vora la turbina del museu, amb cuina selecta servida en carmanyola, convidant a viure una experiència inoblidable en un espai emblemàtic de la ciutat.

-  Aperitius:
  - Morro de porc Duroc fregit, amb mel de flors.
  - Amanida de cruixent de cansalada grassa, amb formatge blau de Centelles i codony.
- Primer plat:
  - Risotto de rossinyols i formatge Mas Farró.
- Segon plat:
  - Carmanyola de melós de porc amb cervesa, amb patata, romaní i moniato.
- Postres:
  - Coca de llardons del forn Sant Roc, amb mousse de xocolata blanca i tòfona.
- Celler:
  - Vi blanc, vi negre i cava de Mas Codina.
- Cafè i pa inclosos.

-  Museu del Ter.
-  De les 20.30 a les 22 h.
-  Màxim 20 / 25 places limitades.
-  Preu: 20 € / persona, 12 € amb Carnet Jove.

Cal comprar-les prèviament a [porcicervesa.cat](http://porcicervesa.cat) i presentar el Carnet Jove a l'entrada si s'han aplicat els descomptes corresponents.

També es podran comprar a la recepció del Museu del Ter en horari d'obertura al públic (**plaça de les Dones del Ter 1, Manlleu**).


Tel. 93 851 51 76 - [info@museudelter.cat](mailto:info@museudelter.cat)







**ACTIVITAT  
SUSPESA**

### SOPAR CONCERT, AMB MAZONI

Sopar cuinat i elaborat per SAMBUCUS i servit a taula, acompanyat de cerveses artesanes seleccionades per GOURMETIC.

-  Menú:
  - Entrepà amb pa de coca i costella confitada i desossada amb col encortida.
  - Brownie de xocolata i avellanes.
- Cervesa artesana inclosa.

-  Jardins de Can Puget.
-  De les 21 a les 23 h.
-  Màxim 15 places limitades.
-  Preu: 12 € / persona, 10 € amb Carnet Jove.

Cal comprar-les prèviament a [porcicervesa.cat](http://porcicervesa.cat) i presentar el Carnet Jove a l'entrada si s'han aplicat els descomptes corresponents.



**ACTIVITAT  
SUSPESA**

## DIUMENGE 4

### CONCERT VERMUT, AMB MAGALÍ SARE & SEBASTIÀ GRIS I TAST D'EMBOTITS SINGULARS DE MANLLEU I CERVESES ARTESANES PILSTER

Concert acompanyat d'un tast d'embotits dels cansaladers i xarcuters de Manlleu que durant els últims anys han participat a la fira del porc i la cervesa, maridats amb cervesa artesana local.



Tast:

- Cap de porc i somaia de **Can Cerilles**.
- Catalana i bull blanc de **Can Camps**.
- Llongonissa i bull blanc de la **Cansaladeria Molist**.

Cervesa inclosa.



Plaça Quintana.



De les 12 a les 14 h.



Màxim de 10 places limitades.



Preu: 7 € / persona, 4 € amb Carnet Jove.

Cal comprar-les prèviament a [porcicervesa.cat](http://porcicervesa.cat) i presentar el Carnet Jove a l'entrada si s'han aplicat els descomptes corresponents.



### TAST GUIAT DE CERVESES PREMIADES AL BARCELONA BEER CHALLENGE 2020, AMB JOAN BIRRAIRE, ESCRIPTOR, JUTGE INTERNACIONAL DE CERVESA I PART DE L'EQUIP D'ORGANITZACIÓ DEL BARCELONA BEER FESTIVAL

Durant l'activitat ens presentarà algunes de les cerveses catalanes premiades en la darrera edició del certamen, tot guiant-nos en la degustació per apreciar-ne els atributs i el mèrit tècnic.



Sala d'Exposicions de Can Puget.



De les 18 a les 19.30 h.



Màxim de 10 places limitades.



Preu: 7 € / persona, 4 € amb Carnet Jove.

Cal comprar-les prèviament a [porcicervesa.cat](http://porcicervesa.cat) i presentar el Carnet Jove a l'entrada si s'han aplicat els descomptes corresponents.

### CONCERT FINAL AMB ROGER MAS AMB CERVESA ARTESANA DE LA CIA. CERVESERA DEL MONTSENY

Concert final dels actes del Porc i Cervesa 2020, acompanyat de cervesa de la companyia cervesera premiada.



Jardins de Can Puget.



De les 19.30 a les 21 h.



Màxim de 10 places limitades.



Preu: 7 € (consumició inclosa): 5 € / persona, 4 € amb Carnet Jove.

Cal comprar-les prèviament a [porcicervesa.cat](http://porcicervesa.cat) i presentar el Carnet Jove a l'entrada si s'han aplicat els descomptes corresponents.

**ACTIVITAT  
SUSPESA**

**ACTIVITAT  
SUSPESA**

**ACTIVITAT  
SUSPESA**

# + TASTETS DE PORC I CERVESA ALS COMERÇOS, RESTAURANTS I BARS DE MANLLEU, I ESPECIALMENT A...



## BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MANLLEU BBVA



bibliotecamanlleu.cat



Menú literari del Porc i Cervesa. Una selecció de llibres de gastronomia, productes del porc, elaboració de cerveses i aliments de proximitat.

Viu el Porc i la Cervesa tot l'any amb els llibres de la Biblioteca c. del Pont, 16-18, 2a planta

Matins: Dimarts, divendres i dissabtes, de 10 a 13.30 h

Tardes: De dilluns a divendres, de 15.30 a 20 h



## RESTAURANT SAMBUCUS



sambucus.cat



Plats especials amb porc i cervesa (només migdies):

– Platillo de porc amb bolets de temporada.

– Brownie de xocolata amb cervesa negra Porter.



## L'ORIGEN, PLATS PER EMPORTAR



lorigen.cat



Plats especials de porc i cervesa per gaudir a casa

(recollida a l'establiment als migdies, i 24 h a la màquina expenedora):

– Puré de patates amb botifarra, rossinyols i tòfona.

– Arròs de muntanya amb costella de porc, cansalada, botifarra i ceps.

– Costella de porc Duroc a la brasa amb patates amb salsa chimichurri.

– Pollastre rostit al forn tipus a l'ast amb un toc de cervesa Pilsner.



## RESTAURANT CAL BATLLE



restaurantcalbatlle.com



Als sopars de divendres i dissabte, i als dinars de dissabte i diumenge, plats especials amb porc i cervesa:

– Morro i orella de cigrons amb botifarra negra.

– Carpaccio de peu de porc amb salsa de pebre i pinyons.

– Peus de porc farcits de ganja i botifarres.

– Costella de porc ibèrica farcida amb botifarres.



**ACTIVITAT  
SUSPESA**



## RESTAURANT CAN RUSIÑOL



coloniarusinol.com/restaurant\_can\_rusinol/



Menú de porc i cervesa (25,50 €, IVA inclòs):

– Broqueta de xiitake i xistorra amb cervesa negra.

– Musclos amb cervesa 1906, en salsa tai.

– Costellam de porc glacejat amb patata confitada i reducció de teriyaki.

– Meló osmotitzat amb cervesa, llimona i menta.

– Cervesa o vi, aigua i pa inclosos.



## RESTAURANT THYMUS

Plaça de Gràcia, 13, Manlleu - 691 59 57 49



Plat especial de porc i cervesa, de l'1 al 3 d'octubre:

– Coliporc (amanit de col-rave i costella fumada).



## CERVESERIA RESTAURANT EL MANLLEUET



manlleuet.cat



De divendres a diumenge:

Tast de cerveses artesanes maridades amb productes del porc.

Més de 60 tapes i entrepans especials, selecció de cerveses d'arreu del món

i 4 tiradors rotatius de cervesa artesana... Gaudiu-les!

Més informació a:



www.porcicervesa.cat



facebook.com/porcicervesa



@porcicervesa

