

# Us convidem a tastar el Dolç del Pelegrí!

El tercer cap de setmana de novembre podreu trobar en algunes cafeteries i restaurants pròxims al Museu Comarcal o al Teatre Kursaal, el DOLÇ DEL PELEGRÍ.

Una pasta dolça feta amb farina, mantega, sucre, ous, panses, nous, ametlles, avellanes, romaní, farigola i ratlladura de llimona.

El perfecte complement per a una tassa de cafè, xocolata, un te o una infusió.



## Compra les teves entrades

• Show cooking i degustació . La cuina i el patrimoni del Camí Ignasià: Paisatges, Productes Agroalimentaris i Gastronomia. Anticipada 10€ / El mateix dia 12€

•Tast de Vins del Camí Ignasià: Paisatges, Terrers, Música i Poesia. Anticipada 8€ / El mateix dia 10€

Online: [www.manresaturisme.cat](http://www.manresaturisme.cat)  
[www.kursaal.cat](http://www.kursaal.cat)

Presencial: **Oficines del Teatre Kursaal de Manresa**  
De dimarts a dissabte de 11 a 13 h i de 18 a 21 h  
Diumenge de 18 a 21 h  
Passeig Pere III, 35

### Organitza:



alícia

### Patrocina:



### Amb el suport de:



### Amb la col·laboració de:



# Jornades Gastronòmiques del Camí Ignasià

## 22-23 novembre 2019



# Les Jornades i el projecte Manresa 2022



L'any 2022 tindrà lloc la commemoració del 500 aniversari de l'estada d'Ignasi de Loiola a Manresa.

Amb motiu d'aquesta celebració, l'Ajuntament de Manresa ha impulsat el projecte Manresa 2022, que és una aposta estratègica transversal i participativa per a promoure la projecció exterior de Manresa i generar un dinamisme de l'economia que permeti millorar la ciutat i la qualitat de vida dels manresans i les manresanes.

En el marc d'aquest projecte, s'ha escollit la gastronomia com una de les peces clau per incentivar l'activitat econòmica a través de la comercialització de productes alimentaris o turístics i l'ampliació de l'oferta gastronòmica de Manresa i del Bages. Per a treballar en aquest àmbit, l'Ajuntament de Manresa ha impulsat la creació d'un grup de treball, del qual formen part la Fundació Alícia i restaurants i professionals de la gastronomia de casa nostra.

El Camí Ignasià, que uneix la ciutat natal d'Ignasi -Loiola, al País Basc- amb Manresa al llarg de 650 km, passant per Navarra, La Rioja i Aragó, és també un element fonamental en aquesta estratègia.

Així, les Jornades Gastronòmiques del Camí Ignasià que se celebren el 22 i el 23 de novembre a Manresa tindran el doble objectiu de donar a conèixer el Camí i la seva gastronomia i, al mateix temps, acostar el projecte Manresa 2022 a la ciutadania de Manresa, del Bages i de la resta de comarques de la Catalunya Central.

## D'Ignasi a Ignasi (de Loiola a Domènech)

Divendres 22 de novembre de 19 a 20 h  
Museu Comarcal de Manresa

A càrrec de :

- Josep Huguet, ex-conseller de turisme i consultor
- Toni Massanés, gastrònom, director de la Fundació Alícia

De la mà de dos ponents experts en els personatges protagonistes de la sessió, Ignasi de Loiola i Ignasi Domènech, es presentarà un recorregut històric i gastronòmic al llarg de cinc segles a la ciutat de Manresa.

Josep Huguet i Toni Massanés ens detallaran les singularitats principals de la Manresa medieval que va conèixer Ignasi de Loiola, i seguiran la història fins a finals del XIX i principis del XX, quan Ignasi Domènech va posar Manresa al mapa gastronòmic europeu tot posicionant la cuina catalana al món.

La sessió inaugural acabarà amb un tastet del Dolç del Pelegrí acompanyat d'una copa de vi de la DO Pla de Bages per a tots els assistents.



Entrada gratuïta  
fins a omplir aforament.



## La cuina i patrimoni del Camí Ignasià: Paisatges, Productes Agroalimentaris i Gastronomia

Dissabte 23 de novembre de 12 a 14.30 h  
Sala Petita del Teatre Kursaal

A càrrec de :

- Jordi Rodó, director de Quaderna. Consultor en patrimoni i turisme
- Joel Castanyé, restaurant La Boscana de Bellvís, 1\* Michelin (Bellvís d'Urgell)
- David Andrés i Zhou Mengxin, restaurant Somiatruites (Igalada)
- Jordi Llobet, restaurant l'Ò, 1\* Michelin (Sant Fruitós de Bages)

Jordi Rodó ens acompanyarà en un recorregut pel tram del Camí Ignasià que comença a Fraga i acaba a Manresa. En coneixerem aquelles particularitats vinculades als seu paisatges, patrimoni i productes agroalimentaris. Tot fent parada i fonda en tres restaurants de reconegut prestigi, olorarem i tastarem la gastronomia del Camí. La Boscana de Bellvís, capitanejada per Joel Castanyé, serà la primera proposta gastronòmica del recorregut. Seguirem fins a Igualada, on David Andrés i Zhou Mengxin, guanyador de l'edició 2018 i classificada en l'edició 2019 del campionat del món de joves cuiners, ens mostraran l'excel·lent gastronomia del Somiatruites. Acabarem a Sant Fruitós del Bages, coneixent l'excel·lent gastronomia del Somiatruites. Acabarem a Sant Fruitós del Bages, coneixent l'excel·lent gastronomia del Somiatruites. Acabarem a Sant Fruitós del Bages, coneixent l'excel·lent gastronomia del Somiatruites. Acabarem a Sant Fruitós del Bages, coneixent l'excel·lent gastronomia del Somiatruites. Acabarem a Sant Fruitós del Bages, coneixent l'excel·lent gastronomia del Somiatruites.

La sessió acabarà amb la degustació d'algunes propostes que hauran preparat els cuiners i cuineres, acompanyades d'una copa de vi de la DO Pla de Bages.

Entrada anticipada: 10€/ El mateix dia: 12€

## El conte il·lustrat del Camí Ignasià

Amb xocolata i Dolç del Pelegrí

Dissabte 23 de novembre, de 17 a 18.30 h  
Plaça Fius i Palà

A càrrec de: Subi & Anna

Una proposta familiar que combina conte, il·lustració i menjar, tres de les ocupacions preferides dels més petits de cada casa. Un relat on els protagonistes simpàtics i valents del conte aniran fent parades al llarg del camí ignasià per mostrar als infants aquelles curiositats i menges que hi són vinculades.

Simultàniament, s'il·lustrarà el recorregut per a fer-lo més proper a la canalla. Un cop acabada la representació es repartiran xicres de xocolata desfeta i dolç del pelegrí entre els assistents.



Activitat gratuïta



## Tast de Vins del Camí Ignasià: Paisatges, Terres, Música i Poesia

Dissabte 23 de novembre de 19 a 20.30 h  
Sala Petita del Teatre Kursaal

A càrrec d'Anna Castillo, sommelier

Acompanyada per:

- Ivan Padilla, actor
- Maria Coll, violoncel·lista

Una sessió on Anna Castillo, experta sommelier, transportarà els assistents a les Denominacions d'Origen vitivinícoles per on transcorre el Camí Ignasià català. Imatges de paisatges i terres seran el suport visual per a donar a conèixer vins de la DO Costers del Segre, de la DO Penedès i de la DO Pla de Bages. Al mateix temps que els assistents tasten els vins, l'actor Ivan Padilla recitarà alguns haikus de Jaume Bonvehí sobre el Camí Ignasià, alhora que la violoncel·lista Maria Coll acompanyarà el moment amb una peça musical adaptada a les singularitats de cada vi.

Una sessió elegant i sensorialment plena.

Entrada anticipada: 8€ / El mateix dia: 10€