

Jornades Gastronòmiques de la Formatgeria del Penedès

Restaurant Lo Mam (Segur de Calafell)

Per aquestes Jornades tots els formatges i iogurts aquí mencionats són de la Formatgeria Marvall.

Al nostre Restaurant us oferim d'entrada aquestes dues tapes dedicades al formatge:


Tapa 1: "Pickled" de pastanagues al Forum Chardonnay, salsa IOGURT, menta i quicos

Tapa 2: Coca invertida de FORMATGE DE GARROFA, mini xampinyó i agrella


Tambè teniu l'oportunitat de venir a degustar en horaris de Restaurant, TAPA DEL 1er FORMATGE DE GARROFA A CATALUNYA + COPA DE VI dels cellers de Terra i Taula per 5€ a la nostra Terrassa, Bar o Restaurant.

Us recomanem els següents plats del Menú Enogastronòmic o Carta de Lo Mam (Preu Menú: 38€ I.V.A Inclòs) en què el formatge de la formatgeria del Vendrell en serà el protagonista, recomanem reservar taula al 977 162 177.

Algunes de les nostres propostes de plats amb formatge Marvall com a protagonista principal:


SALMO MARINAT  al té de roca / poma àcida/ FORMATGE DE CABRA/ amanides

CREMA DE PESOLS  papada / gelatina de pernil / SFERIC DE MATO/ roses

PASTA FRESCA KOSHER  espinacs i ou Camp de la Sort/ llagostins/ FORMATGE SERRAT

ARROS CREMOS  de FORMATGE GARROTXA/ ànec mut del Penedès / Cireres

ORADA  escuma de maionesa i IOGURT / llenties / cracker de sèsam negre

AFRODISIAC  aloe vera / sorbet de nèspres / clavellines / alfàbrega / MATO/ té verd

TERRA I TAULA Unió de Productors i Cuiners del Baix Penedès

www.terraitaula.cat | info@terraitaula.cat | @terraitaula | /terraitaula

CUINERS Jordi Guillem (Lo Mam) - Jordi Martínez (El Bosc) - Josep Pascual (Ull de llebre) - David Vernet (Vell Papiol)
PRODUCTORS Joan Martí (Formatgeria Marvall) - Daniel Mercader (El Camp de la Sort) - Marc Pardo (L'hort de la Tona)
Jordi Pascual (Olis Torclum) - Jaume Solé (Calçot del Montmell)

VITICULTORS ENÒLEGS Massimo Marchiori (Partida Creus) - Eduard Pié (Sicus) - Enric Roca (Avgstvs) - Xavier Vidal (Jané Ventura)

PANNACOTTA DE COCO



pinya / apit / kumkuats / GELAT IOGURT DE CABRA

Us recomanem els següents vins dels cellers de Terra i Taula per Maridar amb el nostres Menús:

Celler Augustus (El Vendrell)

Augustus 13,50° Blanc Chardonnay
Augustus 14° Negre Cabernet-merlot
Augustus 13° Rosat Cabernet sauvignon

Celler Jané Ventura (El Vendrell)

15 vinyes selecció Blanc
Negre selecció
Cava gran Reserva DO
Cava Reserva de la música

Celler Partida de creus (Bonastre)

Gotto 14,5° Negre cabernet sauvignon
Quieto 13,5° Negre Merlot
Vi dolç natural copa

Celler Sicus (Bonastre)

Xarel·lo vermell 100%
Merlot 14,5°
Vi Dolç Meliterrani 8,5° xarel·lo copa

Activitats complementàries de les Jornades Gastronòmiques:

TALLER CULINARI : Taller de cuina del Formatge del Penedès

Dia: 11 de juny

Hora: 17.30h a 19:30h

Preu: 12 € per persona / amb reserva prèvia

Lloc: [Aula de Formació Aplitec](#). C/ Albinyana 31-33 – local 2 – El Vendrell

Més informació i reserves: info@terraitaula.cat o 877019404

- **Portes obertes a la formatgeria Marvall. Dissabte 8 de Juny:**

Un dels aspectes claus de les jornades organitzades per Terra i Taula és donar a conèixer el producte a través del mateix productor i a les finques o instal·lacions on s'elaboren perquè el ciutadà conegui en profunditat l'esforç, el temps i el treball per aconseguir un producte de qualitat. En aquesta ocasió s'han preparat unes jornades de portes obertes a la Formatgeria Marvall del Vendrell, on el seu productor Joan Martí ens mostrarà les seves instal·lacions amb la finalitat de donar a conèixer de primera mà a tot el públic el procés a seguir per l'elaboració de formatge i els seus derivats làctics.

Aquestes visites tindran lloc **dissabte 8 de juny al matí entre 11h i 13h. Les visites seran separades en tres torns a escollir: 1er Grup (11h-12h) 2on Grup (12h-13h) 3er Grup (13h-14h).**

Aquesta activitat està oberta a tot el públic i no cal reserva prèvia. Només es demana reserva prèvia en el cas de visites de grups de més de 10 persones a info@terraitaula.cat o al telèfon de la formatgeria 977 – 66 78 69 **La visita té un preu de 4 € per persona i aquesta inclou:**

- Visita amb Joan Martí per les instal·lacions de la formatgeria per aprendre i conèixer tot el procés de l'elaboració dels formatges.
- Presentació del 1er Formatge de Garrofa elaborat per l'ocasió
- Degustació de diferents tipus de formatge per descobrir les diferències entre els formatges elaborats amb llet de vaca, cabra i ovella. Tot això acompanyat d'un maridatge de vins dels cellers del col·lectiu.
- Al finalitzar la visita, hi haurà un petit obsequi de productes per tots els assistents.

Adreça de Formatgeria:

C/les Mates nº4 - Polígon Les Mates - 43700 EL VENDRELL (Tarragona) · Tel 977 66 78 69

Per més informació sobre les activitats organitzades pel nostre col·lectiu podeu ficar-vos en contacte al nostre correu electrònic info@terraitaula.cat. A més per estar sempre informats sobre totes les activitats ens podeu seguir a les nostres xarxes socials de Facebook, Twitter o donar-vos d'alta al nostre newsletter a www.terraitaula.cat.

VISITES GUIADES ALS CELLERS TERRA I TAULA, els cellers obren les seves portes per visitar les Finques i el seu producte, inscripcions als cellers Terra i Taula o al mateix Restaurant.

TERRA I TAULA Unió de Productors i Cuiners del Baix Penedès

www.terraitaula.cat | info@terraitaula.cat | [terraitaula](https://www.facebook.com/terraitaula) | [terraitaula](https://twitter.com/terraitaula)

CUINERS Jordi Guillem (Lo Mam) - Jordi Martínez (El Bosc) - Josep Pascual (Ull de llebre) - David Vernet (Vell Papiol)
PRODUCTORS Joan Martí (Formatgeria Marvall) - Daniel Mercader (El Camp de la Sort) - Marc Pardo (L'hort de la Tona)
Jordi Pascual (Olis Torclum) - Jaume Solé (Calçot del Montmell)

VITICULTORS ENÒLEGS Massimo Marchiori (Partida Creus) - Eduard Pié (Sicus) - Enric Roca (Avgvstvs) - Xavier Vidal (Jané Ventura)