

Jornades Gastronòmiques de Calçot del Montmell

De l'1 al 17 de febrer del 2013

Us recomanem els següents plats en què el Calçot del Montmell es serà el protagonista:

Remenat d' ous ecològics amb calçot i carxofes

Calçots del Montmell a la brasa

Croquetes de calçots amb pernil ibèric i romesco

“Abanico” de porc ibèric amb calçots glassejats i reducció de vi

Us recomanem els següents vins dels cellers de Terra i Taula:

Xarel·lo vermell- Celler Sicus

Garrut – Celler Partida Creus

Finca els Camps - Celler Jané Ventura

Merlot-sirah – Celler Avgvstus

TERRA I TAULA Unió de Productors i Cuiners del Baix Penedès

www.terraitaula.cat | info@terraitaula.cat | [@terraitaula](https://twitter.com/terraitaula) | [f](https://www.facebook.com/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 (Avgvstvs) - Xavier Vidal (Jané Ventura)