

Jornades Gastronòmiques de l'oli novell Torclum

(Segur de Calafell 2012)

Del 23 de novembre al 9 de desembre

Durant les jornades us oferirem un Menú Lo Mam oleogastronòmic amb degustació de l'oli novell, oferim 2 Tapes i petites dolçaines amb el cafè per poder gaudir de l'oli novell sense filtrar.

Degustació de l'oli Novell sense filtrar amb pa torrat

Tapa freda: Airbag de pa, pebrot fumat, sardina marinada a l'oli i granissat de raim

Tapa Calenta: Capuccino de carbassa (Hort de la Tona) i Mandarina amb Oli novell

Petites Dolçaines: Polvoró d'oli amb avellana negreta caramelitzada, Gominola d'oli d'oliva i escuma calenta de xocolata amb crumble de Garrofa oli, sal i flocs de plata...

Us recomanem els següents plats del Menú Enogastronòmic Lo Mam

(Preu Menú: 38€ I.V.A Inclòs) en què l'oli novell en serà el protagonista, també tota la nostra carta i plats són elaborats amb Oli Torclum:

Algunes propostes de plats del Menú amb l'oli com a protagonista principal:

Semi-liquid de patata i popets a l'oli d'oliva Torclum, rovell d'ou (camp de la sort)
"Calçotada" de rap, careta i orella, calçots, tempura, romesco d'oli novell Torclum
Rogers rostits, oli de remolatxa, vinagre forum chardonnay i contrastos de tardor
Porcella confitada amb oli a baixa temperatura, hamburguesa de lleties caviar i verdures
Fals ou fregit, iogurt de cabra (Formatgeria Marvall), mango-passió, poma i pa dolç
Entre d'altres...

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

Celler Augustus (El Vendrell)

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

Celler Jané Ventura (El Vendrell)

15 vinyes selecció Blanc
Negre selecció
Cava Reserva de la música

Celler Partida de creus (Bonastre)

Gotto 14,5º Negre cabernet sauvignon

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 (Avgvstvs) - Xavier Vidal (Jané Ventura)

Quieto 13,5º Negre Merlot
Vi dolç natural

Celler Sicus (Bonastre)

Xarel·lo vermell 100%

Merlot 14,5º

Vi Dolç Meliterrani 8,5º xarel·lo

Activitats complementàries de les Jornades Gastronòmiques:

TALLER – degustació, La cuina de l'oli, l'11 de Desembre a l'Aula Gastronòmica d' Aplitec del Vendrell de 18:00 a 19:00h, tast d'oli novell de mans del productor, taller a càrrec dels cuiners Terra i Taula, degustació d'elaboracion amb maridatge de vi de mans de l'enòleg, inscripcions aquí al restaurant al preu de 12€.

CATA GRATUITA D'OLI NOVELL TORCLUM: Es durà a terme el Divendres 30 de Novembre al Restaurant Lo mam (Pensió Lleida) de 19:00 a 19:45h, explicació i tast de l'oli novell en mans del productor Jordi Pascual (Torclum), petit tast de plats Lo Mam restaurant, inscripcions al 977 162 177 o a info@hotellleidamam.com places limitades.

JORNADA DE L'OLI amb visita a les Finques del productor Jordi Pascual, ensenyarà tot el procés de l'oli, des de les oliveres fins el molí es durà a terme el 15 de desembre, inscripcions a info@torclum.com o al mateix Restaurant.

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://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)