

La cuina del Calçot del Montmell

Taller de les Jornades Gastronòmiques del
calçot del Montmell

Dia: 19 de febrer

Hora: 18.30h a 20:30h

Preu: 10 € per persona

**Data límit Reserva: Dilluns 18 de febrer / Places
limitades**

Lloc: Aula de Formació Aplitec. C/ Albinyana 31-33 - local
2 - El Vendrell

Més informació: info@terraitaula.cat o 877019404

Primera part:

Taller de cuina:

Taller de Cuina a càrrec dels cuiners Terra i Taula: Jordi Guillem,
Jordi Martínez, Josep Pascual i David Vernet.

Abans de començar a fer els plats us ensenyarem tècniques
culinàries bàsiques per utilitzar el calçot a la cuina.

Elaborarem diversos plats (entrants freds i calents, peixos i carns)
que explicarem i elaborarem en directe. Els plats són els següents:

- Crema calenta de calçots amb ou escalfat de Camp de la Sort i pedrers d'ànec
- Flam salat de calçots i formatge del Marvall amb verdures de l'Hort de la Tona
- Coca enramada de calçots confitats amb oli d'oliva Torclum i sardina. Acompanyada amb escarola del Camp de la Sort

- Tonyina en escabetx de calçot i vinagre Chardonnay de Forum
- Farcell de peus de porc i calçot acompanyat amb trinxat de col de l'Hort de la Tona
- Petita demostració de cuina creativa amb Calçot del Montmell:
Tapa de calçot fumada in-situ

Segona part:

Jaume Solé ens explicarà el cultiu i les propietats organolèptiques que fan diferent un calçot amb Indicació Geogràfica Protegida.

Tercera Part:

Degustació dels tastets elaborats en el taller amb maridatge de Partida Creus amb Massimo Marchiori.