



LA CANDELERA GASTRO NOMIA



Alimentació

Al pg. del Terraplè, entre c. de Jacint Verdaguer i el c. del Molí, al c. Rafael de Casanova entre el c. Molí i pl. Catalunya, c. de Pere Calders i al c. Molí, hi haurà una gran varietat d'estands i parades d'alimentació

Restauració

A la pl. de l'1 d'Octubre hi haurà un gran ventall d'oferta gastronòmica que us sorprendrà el paladar

Vins i caves

A la pl. de la Llibertat podreu degustar vins mitjançant tiquets de degustació a 8,5 €/tiquet. Enguany se'n celebra la 40a edició amb la DO convidada Denominació d'Origen Catalunya

Espai Cuina

A la pl. Catalunya s'ubicarà una mostra de *foodtrucks* representatives de diferents cuines del món. També hi haurà un espai de **cuina en directe**, on durant el cap de setmana de la Fira hi haurà els **tastets gastronòmics** amb cuiners de referència

PROGRAMACIÓ D'ACTIVITATS

GENER

Dimarts 21

19 h

Cuina Candelera. Sessió de coradella innovadora

Sala Punt de Comerç del Mercat Municipal
(c. Rafael Casanova, 30)



En finalitzar la deliberació, la coradella tradicional guanyadora serà maridada per un segon jurat que deliberarà un vi guanyador entre els vins de la Denominació d'Origen Catalunya (DO convidada) com el que millor marida amb el plat de la coradella.

10.30 h

Demostració de cuina de plats del receptari *Coradella és Candelera*.

Sala Punt de Comerç del Mercat Municipal
(c. de Rafael Casanova, 30)

12 h

Presentació de les activitats gastronòmiques de la Fira de la Candelera
Sala Gòtica (pl. del Palau)

Presentació de les novetats gastronòmiques de la Fira de la Candelera i lliurament de premis de la Coradella Tradicional i de la Coradella d'Innovació, i del vi guanyador de la DO Catalunya que millor marida amb la coradella tradicional guanyadora.

Dijous 23

19 h

Cuina Candelera. Sessió d'esmorzar de traguiners

Sala Punt de Comerç del Mercat Municipal
(c. de Rafael Casanova, 30)

Del dilluns 27 de gener al divendres 31 de gener

Tastos i maridatges

Sala Gòtica (pl. del Palau)

Dissabte 25

10 h

Concurs de coradella dels restaurants, bars de la vila i establiments de plats cuinats molinencs

Mercat Municipal (c. de Rafael Casanova, 30)

Dilluns

De 20 a 22 h

Tast de cerveses guanyadores del Concurs Internacional 2019 del Barcelona Beer Challenge

A càrrec de Barcelona Beer Festival
Preu de la inscripció: 15 €



Dimarts

De 20 a 22 h

Tast Maridatge de vins i dels formatges guanyadors de l'edició 2019 del concurs Lactium

A càrrec del Sr. Javier Foz, enòleg i sommelier de Vinalium, i la Sra. Natalia Nicolau, responsable del concurs de formatges Lactium i de blocdeformatges.com

Preu de la inscripció: 20 €

Dimecres

De 20 a 22 h

Tast de vins *Del mar a la vinya: tast de vins i corpinats maridat amb ostres*

A càrrec de Roger Poch, responsable comercial de Recaredo i celler Credo, i de Lluís del Buen, propietari d'Ostres Louis i Fishhh Grup (Illa Diagonal)

Preu de la inscripció: 25 €

Dijous

De 20 a 22 h

Tast *Sopar dels 12 vins de la Candelera 2020*

Tast a maridar amb aperitiu, entrant, plats principals, formatge i postres, a càrrec del Sr. Juan Muñoz Ramos, president de l'Acadèmia de Sommelieria, ambaixador de la Fundació Dieta Mediterrània i Màster Sommelier Internacional

Preu de la inscripció: 45 €



Divendres

De 19 a 21 h

Tast Maridatge de vermut amb foie, formatges i xocolata

A càrrec del Sr. Juan Muñoz Ramos, president de l'Acadèmia de Sommelieria, ambaixador de la Fundació Dieta Mediterrània i Màster Sommelier Internacional

Preu de la inscripció: 25 €

FEBRER

Dissabte 1

De 8 a 17 h

Fira Tapes del Mercat Municipal

Mercat Municipal (c. Rafael Casanova, 30)

Les parades tindran a la venda els seus productes habituals, però, a més, oferiran tapes cuinades i preparades per menjar al preu de 2, 3 i 5 €

Dissabte 1 i diumenge 2 de febrer



Tastos i maridatges

A l'Espai de Tastos i Degustacions de la Fira de Vins (pl. de la Llibertat)

Dissabte

10 h

XI Concurs de Tast de Vins per Parelles

Preu de la inscripció: 10 € (per parella)

12 h

Lliurament dels premis del Concurs de Tast de Vins per Parelles

13 h

Tast de vins representatius de la DO Catalunya

A càrrec de la sommelier Clara Dalmau

Preu inscripció: 8 €

17 h

Tast d'iniciació amb vins de la Fira de Vins

A càrrec d'INCAVI

Preu de la inscripció: 8 €

19 h

Tast Maridatge Garnatxes versus Carinyenes. Vins negres per disfrutar

A càrrec de l'Associació Molinenca de Tast

Preu inscripció: 8 €

Diumenge

A les 12 h, 13.30 h, 16 h, 17.30 h i 19 h

Escape Room de la DO Catalunya

Preu inscripció: 10 €

Inscripcions per als tastos i maridatges: www.codetickets.com i a l'Oficina de la Fira (pl. del Mercat, 5-6)

Les persones que hagin assistit en alguna de les sessions de tastos tindran la possibilitat de participar en el Concurs de Tast de Vins per Parelles de forma gratuïta sempre qui hi hagi places disponibles.

Dissabte 1 i diumenge 2

Ds. i dg. d'11 a 15 h i de 16.30 a 19 h

Sessions de cuina en directe

Plaça de l'Ajuntament

Durant el cap de setmana hi haurà els **tastets gastronòmics** amb una programació de demostracions de cuina amb cuiners de referència.



Ds. de 8 a 16 h i de 18 a 22 h

Dg. de 8 a 16 h

Botifarrada de l'Agrup

Ptge. de la Sardana

Esmorzar de traginers

Durant els dies de la Fira, la majoria de bars i restaurants de la vila ofereixen aquest àpat tan tradicional que té com a plat típic la coradella.

Botifarra de la Coradella

Consulteu els punts de venda en la web www.candelera.cat



Col.laboradors

- Agrupació Folklorica Molins de Rei
- Associació Catalana de Sommeliers
- Associació de Venedors del Mercat de la Boqueria
- Associació de Venedors del Mercat Municipal
- Associació Molinenca de Tast
- Caprabo
- Celler Credo
- Denominació d'Origen Catalunya
- Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya
- Gremi d'Hostaleria i Turisme del Baix · Llobregat · Centre-Nord
- Institut Català del Vi (INCAVI)
- Ostres Louis i Fishhh Grup
- Recaredo
- Restaurant Barberetxu
- Restaurant Sukpa
- Restaurant Cal Mingo
- Restaurant La Volta
- Restaurant Samaranch Park
- Unió d'Associacions Espanyoles de Sommeliers
- Unió de Botiguers de Molins de Rei
- Vinalium

Denominació d'Origen Convidada

La DO Catalunya, un univers dins de cada ampolla



LA NOSTRA HISTÒRIA

La tradició vitivinícola a Catalunya és més antiga que la seva pròpia història i el vi és un element indispensable de la cultura catalana i mediterrània. Fenicis i romans van introduir el conreu de la vinya i, des d'aleshores, el vi forma part de la nostra vida diària, de la nostra dieta, de la nostra cultura i dels nostres moments de celebració.

Catalunya compta amb unes condicions naturals excepcionals: una gran diversitat de sòls, de microclimes i de condicions orogràfiques, i una situació geogràfica que ha permès aconseguir la varietat, qualitat i continuïtat del seu potencial enològic.

La Denominació d'Origen Catalunya, creada l'any 1999, és hereva d'aquesta llarga tradició.

S'estén pel nord-est de la península Ibèrica, entre el mar Mediterrani i els Pirineus, on la vinya s'ha conreat de manera tradicional. Aplega prop de 43.000 ha. de vinya, repartides en més de 400 termes municipals de Catalunya, fet que la converteix en un element característic i inherent dels seus paisatges i de la seva cultura.

La DO Catalunya aplega cellers molt diversos, però amb un denominador comú: aconseguir un vi de qualitat. El seu objectiu

és millorar progressivament la qualitat dels vins i de les vinyes, i fomentar la investigació i l'aplicació de les últimes tecnologies com a mecanisme necessari per donar resposta als exigents mercats actuals, ja siguin nacionals o internacionals.

Consolidar, crear i innovar són directrius bàsiques que expliquen la Denominació d'Origen Catalunya.

Per això, té un ampli ventall de varietats de raïm autoritzades. Els viticultors i cellers actuen com a agents creadors, s'adapten amb facilitat a la demanda del consumidor i elaboren els seus vins amb flexibilitat, creativitat i llibertat.

La DO Catalunya és la denominació catalana que més vi embotella a Catalunya (60 milions d'ampolles). En altres paraules, la DO Catalunya suposa més del 50% del vi tranquil català amb DO.

Cada ampolla d'aquesta denominació conté el país en la seva totalitat. I això no és retòrica, sinó la filosofia d'una DO, que pretén oferir als viticultors un marc més flexible i amb més possibilitats de cupatge en la creació dels seus vins.

La **DO Catalunya**, fidel des dels seus inicis a la innovació, modernització i adaptació als mercats actuals, proposa una activitat molt especial durant la Fira de la Candelera. Arriba a Molins de Rei l'Escape Room de la DO Catalunya, una activitat –organitza-

da conjuntament amb la Fira, l'Ajuntament de Molins de Rei i la col·laboració de Scaparium– que posarà a prova tots els vostres sentits. Un misteri que heu de descobrir esprement els vostres sentits i envoltats de bon vi. Trobareu tota la informació a www.docat.cat!

Us esperem durant els dies de la Fira de la Candelera a la Mostra de Vins i Caves amb tastos de vins, sortejos i moltes més accions!



Espai cuina

Durant el cap de setmana de la Fira hi haurà els **Tastets gastronòmics** amb una programació de demostracions de cuina amb cuiners de referència.



En la passada edició de la Fira de la Candelera vam presentar un **nou espai de Tastets Gastronòmics** a la plaça Catalunya on cuiners i cuineres d'arreu del territori ens van presentar productes i tècniques mitjançant unes receptes sorprenents, saludables i compromeses.

L'experiència va ser positiva i la bona resposta de la gent ens ha encoratjat a repetir-la amb voluntat de consolidar aquest espai de coneixement, intercanvi i compromís territorial.

Durant el cap de setmana de la Fira, **1 i 2 de febrer**, us esperem a la plaça de l'Ajuntament (pl. Catalunya), amb **sessions de cuina en directe**.



En aquesta edició, **les sessions de cuina en directe s'aniran succeint durant el dissabte i el diumenge amb cuiners i cuineres que ens faran receptes amb productes de la pagesia del Baix Llobregat i Garraf, dels productors de la serra de Collserola i receptes pensades per a pacients oncològics, entre d'altres.**

Un cap de setmana durant el qual la cuina compromesa es mostra com a alternativa al consum alienat del nostre entorn. Us mostrem gastronomia amb valor afegit de la mà d'organitzacions que treballen amb la voluntat de fer-nos descobrir la realitat que ens envolta.



www.candelera.cat



#firacandelera
#lacandelera

Amb la col·laboració



Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya i l'FSE en el marc dels Programes de suport al desenvolupament local



**LA
CAN
DEL
ERA**

Molins de Rei



**Ajuntament
de Molins de Rei**