

DINAR SILVESTRE ([tornar a l'índex general de continguts](#))

(13:00 – 16:00, cal inscripció prèvia, 550pax, 10€)

I com no podia ser d'altra manera, les plantes silvestres també seran les protagonistes del dinar. Comprovareu com plats molt presents en la gastronomia tradicional catalana adquireixen una nova dimensió gràcies a la incorporació en la recepta de plantes silvestres comestibles. Degudament combinades i cuinades, el món de possibilitats que ens ofereixen és inacabable. Només cal saber com fer-ho, però per això podeu estar tranquils, i sinó pregunteu-ho als qui van tenir la sort de gaudir del dinar de la edicions anteriors. Enguany la composició del menú canvia, per tal de sorprendre-us novament, però la cuinera es manté, així que prepareu-vos per assaborir de nou un dinar digne dels millors restaurants d'avantguarda del país i amb les plantes silvestres com a protagonistes.

El dinar està confeccionat pel Col·lectiu Eixarcolant amb la col·laboració de Montserrat Enrich, experta en gastronomia silvestre dedicada a la divulgació de la cuina amb plantes silvestres (www.gastronomiasalvatge.com / facebook.com/NaturaComestible/).

Aquest és el MENÚ, on cada comensal podrà assaborir tots els plats que us presentem a continuació:

Crema silvestre amb crostons de romaní:

Degustareu una crema silvestre elaborada a base d'ortiga, lletsó, rosella, patata, ceba, i porro; acompanyada amb crostons de pa de romaní.

Pisana espiralada amb acompanyament silvestre

Un plat a base de pasta però una pasta ben diferent: espirals integrals de pisana, un cereal tradicional, acompanyats d'una salsa de de formatge, borraïna, cardellet i farigola.

Hamburguesa silvestre

Hamburguesa vegetal elaborada amb pastanaga, malva i romàs.

logurt amb gelea de mores i brownie de garrofa

logurt local coronat amb gelea de mores, el qual s'acompanyarà amb un tall de brownie elaborat a base de farina de garrofa.

Tot acompanyat de:

Pa ecològic de varietats tradicionals, vins de varietats tradicionals, i infusions.

A més a més durant tot el dia podreu observar una mostra de tots els ingredients emprats per elaborar el dinar, per tal que sigueu conscients de què esteu menjant, del seu origen i del seu valor.

Acabareu tips i satisfets, i sobre tot amb el convenciment que realment això de les plantes silvestres i les varietats tradicionals a la cuina no és pas cap quimera, sinó que són aliments senzillament molt bons. Que els noms no us facin por, atreviu-vos amb aquest fantàstic dinar.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#)
- Cost: 10€. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció.
- IMPORTANT: per tal d'agilitzar la recollida del dinar, al llarg del matí haureu de passar pel punt d'informació de davant de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat, 12) per recollir el tiquet identificatiu amb que podreu accedir al dinar.
- Alhora, per agilitzar la recollida del dinar i evitar que hàgiu de fer cua, podreu començar a dinar a partir de les 13:00 i fins les 16:00, en els dos mostradors que haurem habilitat per la recollida del dinar.
- Lloc: Passeig Verdaguer
- Tots els plats del menú són aptes per persones vegetarianes. En el cas que tingueu intolerància a la lactosa o celiàquia anoteu-ho a la inscripció i digueu-ho en el moment de recollir el tiquet, o confeccionarem el menú amb alternatives per vosaltres.

[\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)