

MIRA, TOCA, OLORA, ESCOLTA, JUGA, TASTA COMPRA

Reinventem el mercat tradicional

Un nou espai a l'aire lliure on comprar i vendre, però també menjar, emocionar-se, sorprendre's i gaudir amb els amics i la família.

Reinventem el divendres

De les 4 de la tarda a les 9 del vespre trobareu activitats, música, parades, tallers, food trucks, activitats infantils...

Transformem el centre de Taradell

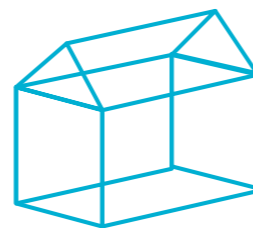
amb unes parades molt originals, diferents zones condicionades per les activitats que s'hi realitzaran i integrades en el teixit comercial del municipi.

Les postres

Aquest octubre proposem 4 divendres molt dolços carregats d'activitats relacionades amb les postres: maridatges, xerrades, productes, tallers, demostracions i cuina en directe.

Inspiring

Una altra manera d'entendre el mercat, una nova experiència de compra al centre de Taradell.



www.inspiring.cat

 ZONA EXPOSITORS	 ESPAI GASTRONÒMIC STREET FOOD TERRASSES	 ESPAI MAINADA
 ESPAI DEGUSTACIÓ		 ESPAI ACTIU



CENTRE TARADELL / ZONA COMERCIAL

REINVENTEM EL MERCAT



ESPECIAL
POSTRES

6 / 13 / 20 / 27
OCTUBRE

DESCOBREIX LES NOVES
TARDES DE DIVENDRES
A TARADELL

Us hi esperem ;)

Tots els divendres d'octubre.
Pròximes edicions: abril, maig, juny,
setembre i octubre.

Dada Comunica

ORGANITZA



AMB EL SUPORT DE



Ajuntament de Taradell

C. de la Vila, 45 • 08552 • Taradell • Tel. 938 126 100

PROGRAMA D'OCTUBRE

LES POSTRES

DIVENDRES 6

De les 5 de la tarda a les 8 del vespre, **taller de manualitats infantils** a càrrec del **Racó d'en Tuc**, a l'Espai Mainada.

A les 6 de la tarda, **narració del conte *L'Arantxa que li fa mal la panxa*** que pretén ajudar a entendre als més petits què vol dir ser celíac, a càrrec de la **Delegació d'Osona de l'Associació de Celíacs de Catalunya**, a l'Espai Mainada.

A les 7 de la tarda, **maridatge de castanyes i elaborats*** a càrrec de **Castanya de Viladrau**, on mostraran gran ventall de productes que s'elaboren a partir de la castanya, a l'Espai Actiu. Preu: 5 €

De 2/4 de 8 a 2/4 de 10 del vespre, **concert** de versions a càrrec del duet **Pelat Pelut**, a l'Espai Actiu.

Al llarg de la tarda **els expositors** oferiran **tastets, tallers i demostracions**, a l'Espai Degustació.

DIVENDRES 13

De 2/4 de 5 de la tarda a 2/4 de 8 del vespre, **taller** adreçat **als petits de la casa “Cuiners per un dia”** a càrrec de **La Xarranca**, a l'Espai Mainada.

Sorprendran amb una gran i atractiva cuina al carrer, on els nens i nenes crearan les seves postres que un cop passades pel forn s'ho podran emportar a casa.

De 2/4 de 5 de la tarda a 2/4 de 8 del vespre, **12 Jocs Gegants** a càrrec de **La Xarranca**, a l'Espai Mainada.

A les 6 de la tarda, **taller “T’ensenyem a fer panellets”*** a càrrec de **Raül Cegarra** i a continuació **Jordi Nuñez**, de Societat Vinatxo, aconsellarà als participants sobre com **maridar els panellets amb els millors vins dolços** de la terra, a l'Espai Actiu. Taller i maridatge: 15 €

Al llarg de la tarda **els expositors** oferiran **tastets, tallers i demostracions** a l'Espai Degustació; a les **8 del vespre** taller **“Gelats sense remordiments”** a càrrec de **Passa't Al Costat Verd**.

DIVENDRES 20

De les 5 de la tarda les 8 del vespre, **taller manualitats infantils**, a càrrec del **Racó d'en Tuc**, a l'Espai Mainada.

A les 6 de la tarda, **demostració de postres en directe “Amb el que tinc, faig”** a càrrec de **Jordi Pujol i alumnes de l'Escola Superior d'Hoteleria i Turisme Joviat de Manresa**, a l'Espai Actiu.

El coordinador, professor i responsable de la pastisseria de l'Escola Joviat, amb nombrosos premis de pastisseria des del 1986, farà perdre la por d'el·laborar delicioses postres amb aquells productes que tots tenim a la nevera.

Al llarg de la tarda **els expositors** oferiran **tastets, tallers i demostracions** a l'Espai Degustació; a partir de les 8 del vespre taller **“Postres sense forn”** a càrrec de **Passa't Al Costat Verd**.

DIVENDRES 27

A les 6 de la tarda, **demostració de cuina saludable en directe** a càrrec de **Marta Sanahuja**, bloguera gastronòmica reconeguda i fundadora del blog **Delicious Martha**.

Publicitària d'ofici, decideix unir la seva passió per la cuina amb la comunicació, centrant la seva feina en la fotografia, l'estètica i la imatge del món de la gastronomia. A continuació presentació del seu llibre ***Delicious Martha: ideas, recetas y estilo en tu mesa***, a l'Espai Actiu.

A partir de les 7 de la tarda, **taller de cuinar amb quitxalla “Postres en família”*** a càrrec de **Raül Cegarra, El Xocolater de Taradell**, a l'Espai Actiu.

Al llarg de la tarda **els expositors** oferiran **tastets, tallers i demostracions** a l'Espai Degustació; a les **7 de la tarda, maridatge de fruits secs i vins dolços*** a càrrec d'en **Jordi Nuñez**, de Societat Vinatxo. Preu: 5 € i a **les 8 del vespre, taller “Postres “verdes” que sorprenen”** a càrrec de **Passa't Al Costat Verd**.

A l'espai gastronòmic hi trobareu **la Refresca, el Nou Montseny, Pizzeria Ciao Ciao, La Crep, Gluten Free i La Reciclària**.

*Per participar dels maridatges o tallers cal **inscriure's** prèviament a les oficines de l´Ajuntament de Taradell o bé el mateix dia al Punt d'Informació d'Inspiring. Places limitades.

Per mes informació i possibles alteracions del programa consultar la web **www.inspiring.cat**

EXPOSITORS:

Calçats La Noia de Ratlles ens acostarà la tradició d'anar ben calçat i el **Sabater de Sant Felip**, ens arreglarà aquelles estimades sabates.

Can Vilaró: les postres evolucionen contínuament, i aquí podrem trobar tots aquells estris que ens ajudaran a ser uns grans resposters.

Castanya de Viladrau: tothom la coneixem però pocs coneixent tot el que s'inventen, amb ells descobrirem molt més que castanyes torrades.

El Xocolater de Taradell ens sorprendrà cada divendres amb unes postres especials i ens descobrirà el món de la xocolata.

Enric & DecorFruit, ve a sorprendre'ns amb un art culinari, la talla de fruita. L'Enric és un mestre transformant les fruites en obres d'art originals, no ens deixarà indiferents.

Formatgeria Mas Rovira ens portarà els seus tresors, formatges amb molta personalitat, des de cabra a madurat d'ovella passant pels petits formatges de Mas Rovira.

Formatgeria Riosta ens portarà formatges totalment artesanals i de qualitat sense additius ni conservants artificials, fets per dos joves emprenedors.

Formatges del Pujol-Orra són la mostra d'un sistema productiu sostenible i produeixen amb el que ells tenen. Amb ells ho aprendrem tot de les seves vaques, la llet i formatges, tant frescos, cremosos com madurats.

Formatges Montbrú: amb ells no ens avorrirem, des de cabra fins a vaca, passant per ovella i búfala, aquests del Montbrú no se'ls escapa res.

Forn de Cabrianes ens portarà una gran varietat de coques i descobrirem que d'Inspiring ningú se'n va amb gana.

Forn de pa Sant Sebastià posarà el toc llaminer, amb la seva brioixeria artesana, panellets, gelats, etc.

Gabinet Estètic Lourdes ens demostrarà que els dolços es poden gaudir també per fora, i ens relaxaran amb massatges i productes per cuidar el nostre cos.

Garapinyades Gilart hi trobarem les tradicionals i llamineres garapinyades amb un toc d'innovació.

GumiAnoles: Qui diu que les laminadures no són sanes? Descobrirem la part sana de prendre laminadures.

La Crep Gluten Free: ens ajudarà a descobrir que el menjar sense gluten també és deliciós. Ens faran creps aptes per celíacs i d'allò més bones.

La Refresca ens ajudarà a agafar força i energia per seguir visitant Inspiring, ells reinventen el concepte d'hamburguesa, apostant per plats saludables i equilibrats.

La Reciclària: ens prepararà plats originals, de cuina flexivegetariana, orgànica i senzilla, en la seva caravana Food Truck.

Llibreria Sant Jordi ens acostarà tota aquella literatura sobre el món gastronòmic, les postres, la xocolata, i tots aquells productes que ens fan salivar.

Melmelades Sun&Fruits ens ensenyaran totes les seves confitures i melmelades. Ens explicaran la seva elaboració i com es poden consumir.

Molí de la Llavina ens ensenyaran el plaer de gaudir dels formatges de cabra i altres derivats com pastissos i mató.

Passa't al costat verd ens explicaran com aprofitar la fruita i com es poden crear sucres naturals aprofitant totes les vitamines.

Pizzeria Ciao Ciao: durant la tarda oferirà pìscolabis i per sopar pasta i pizzes artesananes amb els millors ingredients.

Qmprèn aterra a Inspiring per posar el seu toc dolç de manera natural. Podrem comprar mels, productes naturals per endolcir, tes i infusions, etc.

Restaurant El Nou Montseny segueix treballant per sorprendre el seu públic, i dins d'Inspiring ho farà creant un plat exclusiu per a cada divendres.

Rifà Llar ens ensenyarà les últimes tendències en roba de cuina i de la llar.

Sílvia Pujols fotògrafa farà divertides fotografies per participar en futures campanyes publicitàries d'Inspiring al Photocall del Punt d'informació.