

5ª FIRA DE LA TÒFONA DE CENTELLES

22 de desembre de 2012, tot el dia
23 de desembre de 2012, al matí
i cada diumenge, **mercat setmanal**



CENTELLES, CAPITAL DE LA TÒFONA



ESPÀI FIRAL VENDA DE TÒFOMES

- Venda de tòfones fresques i productes derivats.
- Parades artesanes de productes agroalimentaris de qualitat.
- Tasts de productes amb tòfona.
- Punt d'informació de la Fira.



Entitat convidada: Museo de la trufa (Metauten, Navarra)
Regió convidada: Aragó (parades de tòfona de Sarrión i Osca)



GASTRONOMIA I PRODUCTES LOCALS

- Menja tòfona a Centelles: Plats amb tòfona a bars, restaurants i rostidors del municipi.
- Degustació de brou de gallina calent.

DISSABTE 22 DE DESEMBRE, TOT EL DIA

- Tast-esmorzar amb samfaina de Centelles.
- Cuina de la tòfona: tallers i degustacions en directe amb cuiners de prestigi.
- Curs de cuina de Nadal: Canapès, aperitius de còctel i snacks.

DIUMENGE 23 DE DESEMBRE, AL MATÍ

- Esmorzar: torrades amb tòfona.
- Cata de brownie de xocolata amb tòfona.
- Lliurament del Premi del 4t concurs Ratafia embriuada de Centelles.
- Cata maridatge: Aromes de tòfona i bombolles de cava.



ACTIVITATS COMPLEMENTÀRIES

- Minicircuit amb Segway.
- Passejades en poni.

DISSABTE 22 DE DESEMBRE

- Jornada de mobilitat elèctrica. Exposició de vehicles elèctrics.
- Tió solidari amb el Banc d'Aliments.
- Ludoteca.
- Recital: Poesia i sentiments de Catalunya.
- Actuació: Nadal en blanc i negre. Companyia el Triquet.
- Activitats infantils, culturals i gastronòmiques.

DIUMENGE 23 DE DESEMBRE, AL MATÍ

- Mercat setmanal al nucli antic.
- Xerrada: Flors de Bach, teràpia natural amb essències florals
- 2a matinal *custom* Centelles.

Més informació: www.centelles.cat



Àrea de Comerç

MENJA TÒFONA A CENTELLES

Els **dissabtes i diumenges**, podreu degustar plats i/o menús amb tòfona.

Des del 22 de desembre (Fira de la tòfona) **fins al 26 de gener** (Cau de bruixes).

Els plats són variats i el preus econòmics.

Els establiments adherits són:

1 RESTAURANT LES BRASES

C/ Tarragona 31. Tel. 938-811-086
a.e. rest.lesbrases@hotmail.com
Web: <http://osonateca.com> (bars_restaurants)
Dilluns festa setmanal.
De dimarts a diumenge de 13.00 a 17.00.
Dissabte de 20.30 a 23.00.
Divendres nit obert per encàrrecs (mínim 10 persones).

2 PLATS PREPARATS CAN GUIXA

C/ Colluspina, 21. Tel 938-811-105
Cada dia de 8:00 a 14:00 hores.
De dimecres a dissabtes tardes de 17:00 a 20:00.

3 BAR RESTAURANT ITURRI (*)

C/ Anselm Clavé, 6. Tel. 608-421-729
a.e. mariangelsdelgado@hotmail.es
Dimarts festa setmanal
Dilluns de 8.00 a 16.00.
De dimecres a diumenge de 8.00 a 24.00.

4 RESTAURANT CAN MOREU

Ctra de Sant Feliu de Codines
(afores de Centelles). Tel. 938-810-428
a.e. restaurantcanmoreu@gmail.com
Web: www.restaurantcanmoreu.com
Dimarts festa setmanal.
Dilluns i de dimecres a diumenge de 13.00 a 16.00.
Sopars amb reserva prèvia (mínim 15 persones).

5 BAR RESTAURANT LA PALMERA (*)

C/ Serrat 14 / C/ Riumundé 73. Tel. 938-811-569
a.e. lapalmeracentelles@gmail.com
De dilluns a diumenge de 8.30 a 17.00.
Nits de dijous, divendres i dissabtes de 19.00 a 24.00.

6 BAR RESTAURANT "EL PORTAL" S

C/ Sta Anna núm. 3. Tel. 938-811-639
a.e. xamavica6@hotmail.com
Dimecres festa setmanal.
Dilluns, dimarts i dijous de 8.30 a 16.00.
Divendres, dissabte i diumenge de 8.30 a 24.00.

7 RESTAURANT EL RACÓ DEL PI S

C/ de la Font Calenta 10. Tel. 938-810-450
a.e. marcentelles@hotmail.com
Web: <http://osonateca.com> (bars_restaurants)
Dimarts festa setmanal.
Dilluns i de dimecres a divendres de 8.00 a 17.00.
Dissabte de 8.00 a 17.30 i de 20.00 a 23.00.
Diumenge de 8.00 a 17.30.
Divendres nit obert per encàrrecs (mínim 12 persones).

8 BAR RESTAURANT LA SAGRERA S

C/ Centre, 2. Tel. 938-813-286
a.e. lasagrerabar@gmail.com
De dilluns a dissabte de 7.30 a 22.00.
Diumenge de 7.30 a 14.00.

9 SUSHI OSONA

Rbla. Camp de l'Aigua, 3. Tel. 938-811-855
a.e. sushiosona@hotmail.com
Dilluns festa setmanal.
De dilluns a diumenge de 8.30 a 22.30.

10 BAR RESTAURANT LA VIOLETA S

C/ Anselm Clavé 3. Tel. 938-813-605
De dilluns a diumenge de 8.00 a 24.00.

S Establiments que també ofereixen samfaina

(*) Només ofereixen tòfona el cap de setmana de la fira (22 i 23 de desembre).

CUINA DE NADAL AMB DEGUSTACIONS

DISSABTE 22 DE DESEMBRE

08:30 - 10:00. Sala la Violeta. Preu 5 €

ESMORZAR: SAMFAINA DE CENTELLES.

10:00 - 11:00. Sala la Violeta.

CUINA DE LA TÒFONA - Taller amb Enric de Ca l'Enric de la Vall de Bianya (1estrella Michelin) + degustació.

11:00 - 12:00. Sala la Violeta.

CUINA DE LA TÒFONA

Taller amb Silvino Gonzalez, de Ca la Manyana + degustació.

12:00 - 14:00. Sala la Violeta. Preu 5 €

CURS DE CUINA DE NADAL:

Canapès, aperitius de còctel i snacks. amb Cesc Molera (Cal inscripció prèvia).

17:30 - 19:00. Sala la Violeta.

PERDRE LA POR A MENJAR AMB TÒFONA

amb Cesc Molera i Fina Vila.

18:00 - 19:00. Ajuntament de Centelles.

Deliberació del **4T CONCURS DE RATAFIA EMBRUIXADA DE CENTELLES.**

19:00 - 20:00. Sala la Violeta.

TÒFONES I TURRÓ DE XOCOLATA PRODUCTES ORIGINALS PER SORPRENDRE AQUEST NADAL!

Amb Raul Cegarra, "el xocolater de Taradell".

DIUMENGE 23 DE DESEMBRE, MATÍ

9.00 - 12.00. Passeig. Preu 2 €

ESMORZAR: TORRADETES AMB TÒFONA.

Venda tiquets al punt d'informació.

11:00 - 12:30. Sala la Violeta.

MINITASTET DE BROWNIE DE XOCOLATA AMB NOUS I TÒFONA FLAMEJAT AMB LICOR DE TÒFONA.

PROJECCIÓ AUDIOVISUAL: LA HISTÒRIA DE LA XOCOLATA.

Col·laboren Marc Rodellas (millor mestre artesà xocolater 2010) i Jordi Rodellas (millor postre amb anís del Mono 2011), de Pastisseria Rodellas.

12:30. Sala la Violeta.

ES DONARÀ A CONÈIXER EL VEREDICTE DEL 4T CONCURS DE RATAFIA EMBRUIXADA DE CENTELLES.

12:45 - 14:00. Sala la Violeta.

LA CULTURA DE LA TÒFONA A ESPANYA.

Conferència audiovisual.

Finalitzarà l'activitat amb una **CATA MARI-DATGE: AROMES DE TÒFONA I BOMBOLLES DE CAVA.**

Col·labora: Ismael Ferrer, Trufapasión.

FIRA DE LA TÒFONA.

Dissabte de 09:00 - 20:00.

Diumenge de 09:00 a 14:00. Passeig.

Venda de tòfones i productes artesans amb tòfona (tòfona de Catalunya, Aragó i Navarra, embotits, formatges, xocolata, melmelada, licor, crêpes, etc.), així com altres productes alimentaris de qualitat i artesanals.

EXPOSICIÓ SOBRE LES TÒFONES.

Dissabte 22 de de 09:00 - 20:00.

Diumenge de 09:00 a 14:00.

Sala la Violeta (no accedir durant les activitats).

Co-laboren: CTFC - UVIC - Aj. Seva.

PROJECCIÓ DE VIDEOS SOBRE LA TÒFONA:

Dissabte 22 de de 09:00 - 20:00.

Diumenge de 09:00 a 14:00.

1) El diamant negre de la cuina

2) Tradicions i costums a Terra Estella. La tòfona de Lokiz (Navarra).

Sala de Plens de l'Ajuntament

Col·labora:

Museo de la Trufa de Metauten (Navarra).

PUNT D'INFORMACIÓ:

Dissabte de 09:00 a 14:00 i de 16:00 a 20:00.

Diumenge de 09:00 a 14:00 al Passeig.

- Els restaurants i establiments adherits ofereixen plats amb tòfona a preus molt assequibles.

Consulteu l'apartat "Menja tòfona a Centelles".

- Amb motiu de la Fira de la Tòfona també es faran activitats pedagògiques i de difusió de la tòfona a les escoles.

- TOTES LES ACTIVITATS ON NO HI CONSTA EL PREU SÓN GRATUÏTES.

ACTIVITATS DE LA FIRA:

DISSABTE 22 DE DESEMBRE

08:30 - 10:00	Sala la Violeta	Esmorzar: Samfaina de Centelles. Preu 5 €
09:00 - 20:00	Passeig	Fira de la tòfona. Venda de tòfones i productes artesans.
10:00 - 11:00	Sala la Violeta	Cuina de la Tòfona - Taller amb Enric de Ca l'Enric de la Vall de Bianya
10:00 a 12:00	Passeig.	Degustació gratuïta de brou calent. Amb la col·laboració de caldos Aneto.
10:00 - 14:00	Plaça Major	Jornada de mobilitat elèctrica. Exposició de vehicles elèctrics.
10:30 - 14:00	Nucli antic	Passejades en poni. Mas Planabés. Preu 4 €
11:00 - 12:00	Sala la Violeta	Cuina de la Tòfona - Taller amb Silvino Gonzalez, de Ca la Manyana.
11:00 - 13:00	Plaça Major	Tió Solidari amb el banc d'Aliments. Preu 2€
12:00	Sala la Violeta	Pregó de la Fira a càrrec de Pere Tàpies, gastrònom de <i>Tàpies variades</i> dins del programa El Suplement de Catalunya Ràdio
12:00 - 14:00	Sala la Violeta	Curs de cuina de nadal: Canapès, aperitius de còctel i snacks. Preu 5 €
16:00 - 19:00	Nucli antic	Passejades en poni. Mas Planabés. Al nucli Antic. Preu 4 €
16:00 a 19:00.	Passeig.	Degustació gratuïta de brou calent. Amb la col·laboració de caldos Aneto.
16:30 - 18:30	Plaça	Tallers infantils nadalencs.
17:00-18:00	Plaça	Les titelles del pallaso Perruquí. L'illa del tresor, una aventura de pirates!!!!
17:30 - 19:00	Sala la Violeta	Perdre la por a menjar amb tòfona amb Cesc Molera i Fina Vila.
18:00	Casal F. Macià	Poesia i sentiments de Catalunya - Recital de poemes catalans musicalitzats i teatralitzats - Francesc del Maset, el trovador vilanoví.
18:00 - 19:00	Ajuntament	Veredictes del 4t Concurs de ratafia embreixada de Centelles.
19:00 - 20:00	Sala la Violeta	Tòfones i turró de xocolata ben originals per sorprendre aquest Nadal! Amb Raul Cegarra, "el xocolater de Taradell".
22.00	Centre Parroquial	Nadal en blanc i negre - Companyia el Triquet. Preu 5 € anticipat, 6 € taquilla
Dissabte tot el dia	Sala la Violeta	Exposició sobre les tòfones Projecció de vídeos sobre la tòfona: 1) El diamant negre de la cuina. 2) Tradicions i costums a Terra Estella. La tòfona de Lokiz (Navarra).
Dissabte tot el dia	Passeig	Mini circuit gratuït amb Segway. Col·labora: 7 d'aventura.

DIUMENGE 23 DE DESEMBRE

8:00	Davant la residència	Portada del pessebre a la Costa.
09:00 - 12:00	Nucli antic	2a matinal custom Centelles. Inscripció motards, preu 5 €
09:00 - 14:00	Nucli antic	Mercat setmanal de diumenge.
09:00 - 14:00	Passeig	Fira de la tòfona. Venda de tòfones i productes artesans.
9.00 - 12.00	Passeig	Esmorzar: torradetes amb tòfona . Tiquets al punt d'informació. Preu 2 €
10:00 a 13:00	Passeig	Degustació gratuïta de brou calent. Amb la col·laboració de caldos Aneto.
10:00 - 11:00	Sala la Violeta	Flors de Bach: Elena Selva, centre de teràpies Axis
10:30 - 14:00	Nucli antic	Passejades en poni. Mas Planabés. Preu 4 €
11:00 - 12:30	Sala la Violeta	Minitastet de brownie de xocolata amb nous i tòfona. Projecció audiovisual: la història de la xocolata.
12:15	A la Pista	Master Class Swim
12:30 - 12:45	Sala la Violeta	Lliurament dels premis del 4t concurs de ratafia embreixada de Centelles
12:45 - 14:00	Sala la Violeta	La cultura de la tòfona a Espanya. Conferència audiovisual.
18.00	Centre Parroquial	Nadal en blanc i negre - Companyia el Triquet. Preu 5 € anticipat, 6 € taquilla
Diumenge al matí	Sala la Violeta	Exposició sobre les tòfones Projecció de vídeos sobre la tòfona: 1) El diamant negre de la cuina. 2) Tradicions i costums a Terra Estella. La tòfona de Lokiz (Navarra).
Diumenge al matí	Passeig	Mini circuit gratuït amb Segway. Col·labora: 7 d'aventura.

TOTS ELS ACTES ON NO HI CONSTA EL PREU SÓN GRATUÏTS

Punt d'informació: Dissabte de 09:00 a 14:00 i de 16:00 a 20:00 i diumenge de 09:00 a 14:00 al Passeig.

ESTABLIMENTS QUE PARTICIPEN AL "MENJA TÒFONA"

- 1 RESTAURANT LES BRASES
- 2 PLATS PREPARATS CAN GUIXA
- 3 BAR RESTAURANT ITURRI
- 4 RESTAURANT CAN MOREU
- 5 BAR RESTAURANT LA PALMERA
- 6 BAR RESTAURANT "EL PORTAL"
- 7 RESTAURANT EL RACÓ DEL PI
- 8 BAR RESTAURANT LA SAGRERA
- 9 SUSHI OSONA
- 10 BAR RESTAURANT LA VIOLETA

ESPAIS ON ES FAN ACTIVITATS

- 1 Ajuntament
- 2 Passeig
- 3 La Violeta
- 4 Plaça Major
- 5 Casal Francesc Macià
- 6 Centre Parroquial



