





HISTÒRIA DE LES JORNADES GASTRONÒMIQUES KMO DE L'ALTA RIBAGORÇA

L'any 2018, neixen les primeres Jornades Gastronòmiques KMO de l'Alta Ribagorça, agafant el relleu de les anteriors Jornades Gastronòmiques del Bolet, amb vint-i-quatre anys de trajectòria, i amb l'objectiu de donar un aire més innovador i actual, amb un nou format i buscant promocionar els productes de proximitat del territori.

Durant aquestes dues edicions anteriors, l'organització de les jornades ha facilitat tant als mateixos restaurants com als assistents, donar a conèixer el treball dels productors locals apostant per un segell propi i de qualitat dels productes ribagorçans i essent un referent en la gastronomia de tardor.

Aprofitant aquesta riquesa autòctona, els caps de setmana des de l' d'octubre al 31 de novembre, diversos restauradors i el Patronat Comarcal de Turisme, organitzaran les esmentades Jornades.

Aquestes jornades són un vehicle de promoció de la riquesa gastronòmica de l'Alta Ribagorça i un bon esdeveniment de tardor de la nostra terra, alhora que repercuteixen favorablement en la dinamització econòmica de la comarca.

PARTICIPANTS

Restaurant La Plaça. Erill la Vall

Productes de la terra i menjar casolà. Amb un estil modern tradicional, els cosins germans Xavi i Oriol són la tercera generació de la família Viladevay que regenta aquest hostel restaurant a Erill la Vall, fundat pels seus avis Rosa i Ramon. Al seu restaurant podreu tastar la cuina tradicional de la Vall. Recptes que han conservat i actualitzat de generació en generació, cuinades amb productes de proximitat i a foc lent. Les especialitats són les sopes, els guisats de l'àvia, les carns ecològiques a la brasa de llenya, els productes de temporada i les seves delicioses postres.

Restaurant La Granja. Erill la Vall

La Granja és un petit restaurant d'Erill la Vall especialitzat en la cuina tradicional amb producte completament local. Sorpren els comensals amb plats de tota la vida que incorporen petits tocs de modernitat. Les seves creacions són autèntiques reinterpretacions de la cuina tradicional

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

amb un estil propi, i ofereix àpats saludables, naturals i amb ingredients de proximitat. Mereixen especial atenció les carns a la brasa, ecològiques i procedents de la comarca de l'Alta Ribagorça. També s'hi poden degustar melosos arrossos de muntanya, escudella, sopes i guisats, amanides, verdures de temporada i postres d'allò més casolanes. Tot plegat en una sala càlida, amb llar de foc, o a la terrassa, per als qui s'estimen més dinar a l'aire lliure tot gaudint de les vistes sobre l'església de Santa Eulàlia.



Restaurant Edelweiss. El Pont de Suert

Des de l'obertura del bar-restaurant Edelweiss, l'any 1986, els seus propietaris Palmira Saura i Jesús Rozados han demostrat la capacitat d'adaptar-se a les noves necessitats del públic. Amb una recent reforma, el bar-restaurant Edelweiss ofereix un gran assortit de productes de la zona i de proximitat, on destaquen especialment les carns de cria pròpia, amb explotació ubicada a Sarroqueta, 100% ecològica feta a la brasa i la selecció d'hamburgueses gourmet així com plats elaborats amb Girella, un embotit típic de la zona, totes ells elaborats per productors locals. També són recomanables les sopes i els guisats.

Restaurant Ca de Xoquin. Durro

Un restaurant petit, familiar i molt acollidor obre les portes al visitant que arriba al poble de Durro, al cor de la Vall de Boí. Casa Xoquin ofereix gustosos plats típics de la cuina catalana de muntanya i unes populars postres casolanes, tot cuinat amb caliu.

Una casa tradicional de pedra i fusta al bell mig de l'idíl·lic poble de Durro, al cor de la Vall de Boí, acull un petit i agradable restaurant familiar. Casa Xoquin és molt popular entre els visitants, tant per la qualitat dels plats com pel tracte amable i acollidor dels propietaris.

El visitant hi tastarà deliciosos plats típics de la cuina catalana i de la gastronomia tradicional de muntanya: escudella, trinxat, guisats, carns a la brasa, arrossos o embotits del país, entre d'altres. I no podeu marxar sense tastar les postres casolanes. Tot plegat, amb productes frescos i de proximitat i elaborat amb el caliu d'una cuina familiar.

Restaurant Camping del Remei. Castelló de Tor

Situat en un entorn tranquil i acollidor, el Camping del Remei disposa d'una cuina elaborada amb productes de qualitat, variats i de temporada. Amb una oferta de cuina tradicional, la Nuria fa més de 30 anys que hi és darrere dels fogons, inicialment pels clients del càmping i, des de fa quatre anys, obert a tothom. Al Camping del Remei, podreu tastar les verdures i la fruita cultivades al seu hort, tastar les postres delicioses elaborades amb pomes ribagorçanes o la

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

vedella i el corder a la brasa dels productors locals, a part dels seus reconeguts guisats. I si fa bo, sortir a la terrassa i dinar sentint la remor del Noguera de Tor.



MENÚS

ORGANITZA:



www.turismealtribagorca.cat
Tel. 973 690 402 / 973 690 353
pturisme@altribagorca.cat
@altribagorca

COL·LABORA:



AMB EL SUPORT DE:



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

AMB EL SUPORT DE:



Generalitat de Catalunya



Unió Europea
Fons Social Europeu
i FEDER inversions en el teu futur

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

IMATGE GRÀFICA DE LES 3ES JORNADES GASTRONÒMIQUES KMO ALTA RIBAGORÇA

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



MADE IN ALTA RIBAGORÇA

OCTUBRE 2021

3 es

jornades gastronòmiques

KMO ALTA RIBAGORÇA

Pirineus de Lleida

MENÚS

CONTACTA: www.altaribagorca.cat
Tel. 913 690 812 / 913 690 151
planning@alta-ribagorca.cat
www.altaribagorca.cat

PIRINEUS DE LLEIDA

AGÈNCIA SUPORT 360

Generalitat de Catalunya

AGENCIJA REPUBLIKE HRVATSKE ZA PROMICANJE TURIZMA

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

MENÚS

Restaurant La Plaça
(Del 2 al 12 d'octubre)
(IVA inclòs)

PREU: 35€



Tel. 973 696 026

www.hostal-laplaza.com

info@hostal-laplaza.com

Entrants a compartir

- Amanida de Maduixes Eco "Siscarri", Pernil d'Ànec i Formatge fresc
- Risotto de Ceps de la comarca
- Carpaccio de Filet de Vedella Eco amb virolles de Foie i Parmesà

Plat principal a escollir

- Cruixent de Cua de Bou Eco al vi Negre con compota de Pomes de Llesp
- Melós de Vedella Eco amb salsa de Ceps de la comarca
- Cabrit de Llet de Taüll cuït a baixa temperatura i rostit, acompanyat amb Verduretes i Patata Confitada

Postres fetes de Casa

- Sopa freda de Pinya natural amb gelat de Maduixes Eco "Siscarri"
- Pastís de Formatge amb fruits vermells
- Mató amb nous i mel d'Erill

Aigua "Caldes de Boí"

Cafès i Bodega no inclosos

Restaurant La Granja
(Del 8 a l'11 d'octubre (dinars i sopars) i 12 (dinars)
37,50€ (IVA inclòs)

PREU:



Tel. 973 69 63 22

lagranjaderill.lavall@gmail.com

Entrant a escollir

- Carpatxo de poltre de Ca de Carlà, amb birutes d'all negre, formatge de llúpol de Taüll i reducció de vi blanc.
- Crema de ceps (*Boletus edulis*)
- Amanida de bricks de formatge Truc de Taüll i peres de casa Farrè de Llesp, amb carreretes (*Marasmius oreades*) confitades.
-

Principal a escollir

- Caneló de corder de l'Alta ribagorça amb trompetes de la mort (*Craterellus cornucopiodes*), sobre un llit de parmentier de formatge Serrat de Taüll i pancritata especiada amb salvia.
- Pasta fresca al pesto d'acedera i avellanes de l'Alta ribagorça
- Assortit de carns de la Vall a la brasa (trama de vedella de Casa Cunilla, llonganissa i corder de Ca de Carlà).

Postre a escollir

- El nostre pastís de formatge amb un toc de Panical blau de Taüll
- La nostra crema catalana amb un estil de tardor, amb rossinyols (*Cantharellus cibarius*)
- Applecrumble amb pomes de casa Farrè de Llesp.

Aigua Veri, Pà i café inclòs

Restaurant Edelweiss
(De l'1 al 31 d'octubre)

PREU: 35€ (IVA inclòs)



Tel. 973 691 225 / 639 069 010
hotelflordeneu.com/restaurante/
reserves@hotelflordeneu.com

Entrants

- Xolís, catalana i girella del Bon Rebot amb torradetes de pa del Forn Codina.

Plat principal a escollir

- Escudella al a l'estil de la padrina de Casa Espana de Sarroqueta.
- Trinxat de col amb rosteta.
- Amanida amb fruits secs, figues, poma de Gotarta i vinagreta amb mel de Tastet de mel de Durro.
- Sopes de pa del Forn de Lorenzo a l'estil de la Confraria de Sant Sebastià.

Segon plat a escollir

- Corder ecològic de la Carnisseria Elena a la brasa amb guarnició.
- Entrecot de vedella ecològica a la brasa de Casa Espana de Sarroqueta.
- Assortiment de llonganisses a la brasa (5 varietats) de Porté Estop de Vilaller.
- Duo d'hamburgueses Gourmet amb guarnició de Carnisseria Elena.

Postres a escollir

- Braç de gitano farcit amb nata i maduixes de Siscarri.
- Mel de Tastet de mel de Durro i mató amb nous.
- Pastís de formatge especial de casa nostra." Edelweiss"

VI/DO Ecològic Vitipirineu- Negre 2018, Cabernet Sauvignon, Merlot. (Costers del Segre)
Aigua de Caldes de Boí. Café Delsams de Balaguer

Restaurant Ca de Xoquin

(2 i 3 d'octubre i 30 i 31 d'octubre)

PREU:39€ (IVA inclòs)



Tel. 973 694 048

julianestelle@telefonica.net

Plat principal a escollir

- Carpaccio de carbassó amb nous, formatge blau i mel(tastet de Mel de Durro)
- Caneló XXL de Boletus, amb salsa de ceps
- Saltejat d'ou de reig amb ous i trufes
-

Segon plat a escollir

- Melós de galtes de porc, farcides amb foie
- Cua de bou, amb reducció de vi ranci i boletus
- Corder a la brasa

Postres a escollir

- Flam de mató amb mel de Durro
- Pana cotta de formatge blau.
- Crema Catalana

VI : Petit de Sanui (ECO) Coster de Segre

Restaurant càmping del Remei
(De l'1 d'octubre a l'1 de novembre)
inclòs)

PREU: 28€ (IVA



Tel. 676 458 412

campingdelremei@gmail.com | www.campingdelremei.com

Entrant

- Torrada amb Girella

Primer a escollir

- Sopa de ceba
- Xató amb escarola de l'hort
- Remenat de bolets de temporada

Segon a escollir

- Filet de vedella de l'Alta Ribagorça i escalivada fet a la brasa
- Caldereta de corder de la Vall de Barrabés (Ginast)
- Truita de riu a l'agredolç amb mel de Ca de Llibernal de Noals

Postres a escollir

- Braç de gitano amb mermelada de mores de Gotarta
- Pastís amb formatges de la comarca
- Músic (fruits secs) amb un glopet dels nostres licors

Vi: vi blanc, rosat i negre de la casa (D O)



2, 3, 30 i 31
d'octubre

RESTAURANT
CA DE XOQUIN
DURRO
973 69 40 48

OCTUBRE 2021

3^{es} jornades gastronòmiques

KMO ALTA RIBAGORÇA

Pirineus de Lleida

Primer plat • Primer plato

Carpaccio de carabassó amb nous, formatge blau i mel
(tastet de mel de Durro)
Carpaccio de calabacín con nueces, queso azul y miel
(tastet de miel de Durro)

Caneló XXL de Boletus, amb salsa de ceps
Canelón XXL de Boletus, con salsa de boletus

Saltejat d'ou de reig amb ous i trufes
Salteado de oronja con huevos y patatas

Segon plat • Segundo plato

Melós de galtes de porc, farcides amb foie
Meloso de mejillas de cerdo, rellenas con foie

Cua de bou, amb reducció de vi ranci i boletus
Cola de buey, con reducción de vino rancio y boletus

Corder a la brasa
Cordero a la brasa

Postres • Postres

Fiam de mató amb mel de Durro
Flan de requesón con miel de Durro

Pana cotta de formatge blau
Pana cotta de queso azul

Crema Catalana
Crema Catalana

VI • Vino. Petit de Sanul (ECO) Coster de Segre

Algua, vi, pa i café inclòs
Agua, vino, pan y café incluido

Vine a gaudir de
MENÚS ELABORATS
AMB PRODUCTES
DE PROXIMITAT:
CAIANS DE VEDELLA,
POLTRE O CORDER,
FORMATGES ARTESANS,
MADUXXES I POMES
DE MUNTANYA, MEL,
HERBES AROMÀTIQUES,
BOLETUS O PA ARTESÀ...
QUE SELABOREN, CULTIVEN
I PRODUÏXEN
A LA COMARCA

Demana la teva butlleta
i participa en el sorteig
d'un cap de setmana
a **ALTA RIBAGORÇA**
i un lot de productes
de proximitat

39€
IVA INCLÒS
IVA INCLUIDO

ORGANITZA

Turisme Alta Ribagorça

COL·LABORA

AMB EL SUPORT DE

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



OBSEQUI PELS PARTICIPANTS

Es sortejar un cap de setmana i un lot de productes de proximitat entre els comensals que durant aquests dies participin en les jornades. A tots els participants de les jornades es lliurarà de franc un obsequi d'un drap de cuina serigrafiat amb les jornades



MÉS INFORMACIÓ:

Consell Comarcal

Tècnica AODL Susanna Casanovas

Tel. 973690353 scasanovas@ccar.ddl.net

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