



9 JUNY 2018  
**FESTA DE  
LA PLANTADA**  
a l'Ermita de l'Aldea



Ajuntament de l'Aldea  
Regidoria de Turisme

**ALCOTUR**  
Associació de Turistes de l'Aldea



**l'Aldea**  
Hortes del Delta

# FESTA DE LA PLANTADA

9 JUNY 2018 ERMITA DE L'ALDEA

Programa d'actes

10:30 h Concentració de Plantadors, Cavalls, i Jota a la finca de Joan de la Creu

11.00 h Desfilada en processó pel "Camí del Xoperal" amb el planter en direcció a la Finca de Ravanals amenitzats per la Xaranga Suc d'Anguila

11.30 h Inici de la plantada amb l'actuació de la Jota de l'Aldea

13:00 Degustació d'arrossos a càrrec del Xef

Joan Estellé, Restaurant la Llar, Restaurant la Vaqueria, i Pizzeria les Xiques

També hi haurà degustació de vins a càrrec de Vi Origen , dolços de Muñoz Forners, i fruita de la Cooperativa de l'Aldea. Les Begudes i refrescos oferides pels Quintos del 2000

15:00 h inici del concurs MasterXef Júnior Torres de l'Aldea, organitzat per la Llar d'Infants Bressol del Delta amb la col·laboració de l'Ajuntament de l'Aldea.

20.00 h Inici del Maridatge de tapes i vins amenitzat pel grup Stromboli Jazz Band a la plaça de darrera l'Ajuntament

(venta de tiquets a l'ajuntament de l'Aldea)

23:00 h Festa Gastronòmica de l'Aldea amb el Dj Tito Cervera



**Míriam Ferrando, regidora de Turisme Arriba el bon temps i amb ell les ganes de gaudir de les nostres tradicions i de la gastronomia del nostre poble de la millor forma possible: la festa!!! El proper 9 de juny celebrarem la tercera Festa de la Plantada, una festa que ens ajuda a retornar a l'estil de vida dels nostres avantpassats alhora que ens**

**ajuda a reconèixer l'esforç i el treball de tota aquella gent: homes i dones que van créixer a l'entorn de l'arrossar el qual, per a molts d'ells, era l'única forma de subsistència. Aquesta festa, com no, anirà acompanyada de l'actuació de la nostra Jota i de la Xaranga suc d'anguila a més de diferents degustacions de vins i arrossos a càrrec de Vi Origen i dels restaurants les Xiques, Bar la Llar, la Vaqueria i del cuiner Joan Estellé que es duran a terme a la l'Ermita de la Mare de Déu de l'Aldea a partir de les 13:00 hores.No em d'oblidar les fruites de la Cooperativa i els dolços de Muñoz Forners que serviran per endolcir l'àpat.**

**A la tarda prendrà protagonisme la gastronomia del nostre poble amb el maridatge de tapes i vins (20:00 hores), activitat que emprenem amb molta il·lusió i ganes de passar-ho bé i que esperem que gaudiu de la millor manera: en família i fent poble.**

**Recordar que hi haurà servei de cura de fills, amb monitores que mentre dura el maridatge cuidaran dels més petits i els donaran el sopar.**

**No hi podeu faltar, tradició i avantguardisme gastronòmic, una bona combinació!!! Us esperem!**



## **1er. CONCURS MASTERXEF JÚNIOR TORRE DE L'ALDEA IMPULSAT DES DE L'ONADA I L'ESCOLA BRESSOL DEL DELTA**

Dins del projecte de les nostres arrels on aquest any treballa la gastronomia de l'Aldea, en aquest curs enceta un concurs dedicat a nens dels 4 mesos fins als 12 anys. En el qual, invitem a totes les famílies a participar al concurs de MasterXef Júnior Torre de l'Aldea. En el concurs hi haurà 4 categories que reuniran les diferents edats:

Categoria A: Nens de l'Escola Bressol (p.0, p.1 i p. 2)

Categoria B: Educació Infantil (p.3, p.4 i p.5)

Categoria C: Educació Primària (1er, 2on i 3er)

Categoria D: Educació Primària (4rt, 5è i 6è)

Lloc :Ermita de l'Aldea

**Programació d'actes:**

- 15:00h -15:30h: Recepció i entrega de material
- 15:30h -16:00h: Concurs Master Xef categoria A
- 16:10 -16:45h: Concurs Master Xef categoria B
- 17:00 -17:45h Concurs Master Xef categoria C
- 18:00 -18:45h: Concurs Master Xef categoria D
- 18:45 -19:00h: Foto de grup i entrega de premis

### **INSCRIPCIONS**

Inscripcions presencialment:

- Escola Bressol del Delta
- Ajuntament de l'Aldea.

Per correu electrònic (indicant el nom i cognoms de l'infant i el nom de la recepta):

**broman@lonada.com premsa@infoaldaia.info**

\*el concurs de cuina és obert a **TOTS** els xiquets i xiquetes de les Terres de l'Ebre

\*les bases completes del concurs les trobareu al web [www.laldea.cat](http://www.laldea.cat)

**Venda de tiquets :**  
**22 de Maig fins 7 juny**  
**Ajuntament de l'Aldea**  
**Ermita(Oficina de Turisme)**  
**el mateix dia de la plantada.**

**Preu tiquets :**  
**2,5 € tiquet degustació,**  
**1, 5 € tiquet beguda**  
**15 € maridatge**

**10 € menú infantil \***

**\*Hi haurà servei de guarda de xiquets/teš a càrrec de l'Esplai 4 Torres. Els donaran sopar i faran activitats mentre duri el maridatge.**

**Preu tiquet sopar+guarda infantil: 10 €**, sopar (carn arrebossada, croquetes i calamars i patates, beguda i gelat), a la carpa esplai amb les monitores i els pares els han de portar i anar a buscar allí.

**L'horari del servei de guarda dels infants serà de 19:30 a 00:00 hores**



# 9 de juny del 2018 a l'Aldea

## Maridatge de vins, tapes i musica!

Vins de la DO Terra Alta i tapes  
dels restaurants de l'Aldea

Ventuno - Llepolia - il.lusio - Llagrames de Tardor  
GN - Puresa Samsó - Mistela Merce del Menescal



Amenitzat pel grup:

### STROMBOLI JAZZ BAND

Jazz & Swing

Dissabte 9 de juny - 20:00h

Lloc Darrere l'Ajuntament de l'Aldea

Reserves fins el dia 7 de juny a:

977 45 00 12 - Ajuntament de l'Aldea

15€

Més informació: [www.viorigen.com](http://www.viorigen.com)

Organitza:



**viorigen**  
ENOTURISME I VENDA DE VINS

  
l'Aldea  
Horta del Delta

Ajuntament  
de l'Aldea







ViOrigen és un projecte vinculat al sector vitivinícola de la Terra Alta que emprenen tres amics apassionants de la vinya, el vi i l'entorn de la comarca.

ViOrigen brota la primavera de 2014 amb l'objectiu d'enllaçar l'oferta vinícola i enoturística de la Terra Alta. Un patrimoni cultural, natural i gastronòmic únic que volem apropar al món de forma còmoda i atractiva.

El 26 de juliol de 2016 ViOrigen rep el premi d'enoturisme de Catalunya en la categoria "Agències de viatges i altres empreses enoturístiques" com a millor empresa d'"Activitats enoturístiques de Catalunya 2016".

Oferim una àmplia selecció dels millors vins Denominació d'Origen Terra Alta. A més, oferim rutes i activitats per endinsar-nos en els cellers i conèixer l'origen dels vins i les persones que els elaboren. Proposem restaurants on maridar els vins amb la millor cuina i allotjaments on poder gaudir d'una experiència completa i autèntica a la Terra Alta.

Un maridatge exquisit amenitzat pel grup Stromboli Jazz Band, un grup de jazz popular, dixieland, swing i altres músiques integrat per músics professionals del Camp de Tarragona, que tenen una àmplia formació i experiència en aquest àmbit. Està format per: Raül Cid, al trombó, veu i direcció, Josué García, a la trompeta, Ton Solé, al banjo i ukelele; Ismael Carles, a la tuba; i Adrià Mort a la bateria. Ens els seus espectacles es barreja bona música, amb dosis d'humor, teatre i una gran interacció amb el públic.





# Maridatge . . . . .



1r- Ventuno  
(Celler Bernaví, Vilalba  
dels Arcs)

70% Morenillo i 30%  
Garnatxa Negra.  
Maridatge: Plats de  
pasta lleugera,  
arrossos, truites,  
formatges cremosos  
molt suaus...

Assessor Gastronòmic **Jordi Estel·la Agut**

**HECTOR RODA**  
Restaurant "El Clau"

Parpadelle  
amb crema de  
formatges



Tapas

# Maridatge . . . . .



2n- Llepolia Blanc (Celler Germans Balart, Gandesa)  
70% Garnatxa Blanca i 30% Sauvignon Blanc.

Maridatge: Pop a la gallega, daus de tonyina vermella a la planxa amb llit d'amanida, marisc com musclos al vapor, formatges frescos, etc. En general plats lleugers i que puguin contrarestar el punt d'acidesa d'aquest vi.

LA VAQUERIA  
VINOS I PRODUCTES DE CALTA

Tartar de tonyina amb avocat, sesam i síndria.



. . . . . Gustos

# Maridatge . . . . .



3r- Il·lusió Blanc (Celler Xavier Clua, Vilalba dels Arcs)

100% Garnatxa Blanca.  
Maridatge: peix en general, sopes amb base de peix, carn blanca, formatges frescos, cargols, pasta lleugera, arrossos...

## HECTOR RODA

Restaurant "El Clau"

Assessor Gastronòmic [Josep Escobedo Valls](#)

Tronc d'abadejo amb wok de verdures.





# Maridatge . . . . .



4t- Llàgrimes de Tardor  
Garnatxa (Sant Josep Vins,  
Bot)

100% Garnatxa Negra.

Maridatge: carn blanca, carn  
de vedella i d'au amb salses  
lleugeres, pasta, arrossos,  
embotits, ous fregits, sopes  
amb base de carn,  
formatges semi-curats, peix  
blau, peixos greixosos i amb  
salses, bolets, baldanes...

LA VAQUERIA

Mandonguilles de  
galta de porc amb  
bolets





5è- Puresa Samsó (Celler Cooperatiu Gandesa, Gandesa)

100% Carinyena (Samsó).

Maridatge: guisats i estofats, carn roja, plats de caça, embotits curats intensos, formatges forts i fermentats, xocolata amb molt cacau...

Assessor Gastronòmic

José Domínguez

**HECTOR RODA**  
Restaurante y Bar

Saquet de vedella  
amb salsa de rostit



# Maridatge . . . . .



6è- Mistela Mercè de Cal Menescal (Celler Cal Menescal, Bot)  
100% Garnatxa Blanca.  
Maridatge: postres amb fruites, amb fruits secs, pasta de full; foie i patés...



Cassoleta  
d'albercoc ,  
ametlla i avellana



..... experiències





 **vi**origen



LES XIQUES  
PIZZERIA  
RESTAURANT

Assessor Gastronòmic

Joan Estellé Martí



**HECTOR RODA**  
Restaurant "la Llar"

**ALCOTUR**  
L'ALDEA COMERÇ I TURISME



Ajuntament de **l'Aldea**  
Regidoria de Turisme



**l'Aldea**  
*Horta del Delta*