

## Acte de presentació X Jornades Gastronòmiques de Benifallet

Divendres dia 7 de novembre a les 20:30 h, al Casal Municipal, es celebrarà la presentació de les X Jornades Gastronòmiques de Benifallet a càrrec de *Francesc López Gilabert, impulsor i gestor del projecte CATEDRAL DEL VI, i també de l'HOTEL VILLA RETIRO (5 estrelles), i chef del RESTAURANT VILLA RETIRO (1 estrella Michelin), com a tasques actuals destacables.*

En acabar l'acte de presentació es realitzarà el sorteig dels plats presentats per part dels establiments participants.

Per formar part del sorteig d'un cap de setmana al Monestir de Santa Maria de Bellpuig de les Avellanès és necessari provar els tres menús dels Restaurants corresponents i lliurar la butlleta emplenada. Les persones que degustin un dels menús de les jornades, entraran a formar part del sorteig d'un dinar per a dos persones.

Hi ha moltes possibilitats. Gràcies i sort!



### FESOLS

Els fesols és una llegum que hauria de formar part de la nostra dieta habitual, ja que tenen gran valor nutricional i gran efecte saciant.

Tenim sort de disposar d'una gran varietat de fesols a les nostres terres, i almenys un cop per setmana han d'estar presents als nostre menú.

Mengen sa, mengem bo, mengem fesols!



Organitza:



Ajuntament de Benifallet

Col·labora:



Diputació Tarragona



Consell Comarcal  
del Baix Ebre

## La cuina dels FESOLS

Menú  
especial

Productes  
artesans

del 7 al 30 de novembre de 2014

## SALUTACIÓ

Sembla que fos ahir quan el cantautor i gastrònom Pere Tàpias ens recitava les excel·lències del gust de poder menjar-se un bon arròs de pagès en l'acte de presentació de les primeres jornades gastronòmiques, que encetàvem el 2005 amb la complicitat dels nostres restauradors.

Els fulls del calendari avancen i enguany arribem a la desena edició d'un projecte que, a part de mostrar les habilitats als fogons dels xefs locals, segueix apostant per productes de proximitat, reconeguts i apetitosos.

El fesol és el protagonista d'aquesta desena edició de les jornades gastronòmiques de Benifallet. En la cuina tradicional, sempre ha estat un dels acompanyants de l'ingredient principal de molts plats: arròs amb col i fesols, abadejo amb fesols, escrita amb fesols, botifarra amb fesols... Enguany, li volem concedir la importància que es mereix.

Al llarg d'aquest mes de novembre, descobrirem com el fesol es pot conjugar en receptes que uneixen tradició i modernitat, i ens deixarem sorprendre, com en cada edició, amb uns menús que avalen la qualitat turística que ha anat adquirint Benifallet en els darrers anys i en diferents vessants.

Desitjo que gaudiu d'aquestes jornades gastronòmiques i agraeixo a tots aquells que heu col·laborat per tal que cada any siguin un èxit.

Bon profit!

Jordi Monclús Doliu

Preu menú: **28 €** IVA inclòs

Amanida de fesols  
amb sardina marinada  
Esqueixada de l'Estació  
\*\*\*\*\*

Platet d'arròs amb popets  
i mongetes  
\*\*\*\*\*

Mongetes seques i gamba a la sal  
pil-pil d'oli de Benifallet  
Tast de botifarres  
amb salsa de romesco  
\*\*\*\*\*

Barreja de pastissos de la casa  
\*\*\*\*\*

Tastet digestiu  
de gin tònic al romer

Vi DO Terra Alta  
Pa, aigua i cafès



**L'Antiga Estació  
de Benifallet**

Tel 652 940 703

Camí de la Via Verda

Carretera C-12

Km. 39



Carxofa amb picadeta  
Bunyols d'abadejo fets a casa  
Musclos a la sal  
La nostra fabada  
\*\*\*\*\*

Abadejo "a la Grandi"  
o

Rostit de tres carns amb albergínies  
\*\*\*\*\*

Flam de mató amb mel

Vi DO Terra Alta  
Pa, aigua i cafès

**Restaurant  
Pepo**  
Tel. 977 462200  
C. Piscines, 1

Cruixent de fesols rojos  
damunt de fua.  
Amanida de fesols  
amb calamaret saltejat i vinagreta.  
Fornejat de fesols amb ou  
de guatlla i formatge  
per a gratinar.  
Xopet amb crema de fesols blancs  
i encenalls de pernil.  
Caldereta de llamàntol, pataca i  
fesols, amb copa de cava  
\*\*\*\*\*

Pastís New York Cheesecake  
amb bombonets de fesol

Vi DO Terra Alta  
Pa, aigua i cafès



**Restaurant  
Xiringuito**

Tel. 977 462002

C. Alfons, 12

**Carnisseria  
Can Rustit**

Tel. 977 46 22 36

Pl. Farnós i Vizcarro, 1

Productes artesans  
Botifarres d'arròs  
Botifarres de ceba  
Botifarra blanca  
Secallona i llonganissa  
Salsitxa  
\*\*\*\*\*



**Forn-pastisseria  
Casa la Campana**

Tel. 97746 20 32

C. Doctor Sastre, 12

Pa  
Pastissos de cabell  
d'àngel, de xocolata,  
de poma i de crema.  
Coc borratxo  
Braç de gitano  
Ametllats, carquinyols, estrelles,  
magdalenes i pastissos variats

Totes les pastes són elaborades de forma  
artesanal amb forn de llenya

\*\*\*\*\*

**Fruita i Mel Vallespi**

Tel. 977 46 21 84

Av. Lluís Companys, 53

Productes de collita pròpia  
Oli, vi, fruita dolça, olives  
Cítrics, ametlles, mel

