



Document de treball  
v 16/11/18

[www.lalotja.info](http://www.lalotja.info)

# La Llotja

## Denominació d'Origen "Terra i Mar"

### Marca

La Llotja

### Atribut conceptual

Denominació d'Origen: Terra i Mar

### Atribut territorial

Regió enogastronòmica del Garraf i el Penedès

### Descripció

Programa d'accions de suport als productes de proximitat i la seva projecció, així com pel coneixement i la divulgació de la cultura culinària i l'impuls del turisme gourmet; tot, en el marc d'una regió enogastronòmica caracteritzada pel binomi terra i mar.

### Organització

Mancomunitat Penedès Garraf

### Realització

1a edició · 2017: NODE Garraf · Agència de Desenvolupament

2a edició · 2018: NODE Garraf · Agència de Desenvolupament

### Amb el suport de

- Diputació de Barcelona
- Generalitat de Catalunya





## Ideació

### Denominació d'Origen "Terra i Mar"

El Penedès i la Mediterrània sempre han festejat, i encara tenen molt a dir-se. Es coneixen des de temps immemorials, i s'agraden.

El Penedès i el Garraf conformen una regió enogastronòmica en la què són reconeguts els seus productes autòctons i genuïns. Les cultures culinàries del mar i de la terra i la tradició mil·lenària del vi han excel·lit a través d'un diàleg preternatural, i alhora senzill, com els costums de tota la vida.

**La Llotja** és un esdeveniment a partir del qual es proposa singularitzar l'àrea més meridional de "Costa Barcelona" i erigir-la com una referència de primer ordre pel que fa al binomi enològic i gastronòmic i, tant o més, al diàleg entre els productes de la terra i del mar.

En aquesta imaginària i alhora sublim DO Terra i Mar, **La Llotja** també és una invitació al turisme gourmet i una exaltació de tot allò que ens és genuí i inconfusible, com el mateix llegat gastronòmic, excepcional.



## Objectius

Promoure la Denominació d'Origen "Terra i Mar" com a factor d'atractivitat turística i alhora com a segell d'autenticitat enogastronòmica.

Afavorir el coneixement dels productes autòctons del mar i la terra i la promoció de la cultura culinària genuïna del Garraf i el Penedès.

Propiciar el contacte i la interrelació entre els productors i els professionals de la cuina i la restauració, així com entre tots ells i els públics consumidors.

Promoure l'ús i la presència de productes de proximitat en les cartes dels establiments de restauració i estimular la creació de nous plats amb matèries primeres de l'entorn.

Potenciar l'autenticitat de la cuina de proximitat com a atractiu de l'oferta turística de la demarcació del Penedès i el Garraf, a partir del binomi "turisme gourmet".



## Context

Amb la primera edició de La Llotja, el novembre de 2017, s'envolava un projecte de gran abast en l'àmbit de la tradició, la cultura i el turisme enogastronòmics.

La iniciativa cal emmarcar-la en el programa de Diputació de Barcelona que porta el segell de "Xarxa Productes de la Terra". L'Agència de Desenvolupament NODE Garraf forma part d'aquesta Xarxa.



L'edició primigènia va posar en evidència la idoneïtat d'un certamen d'aquestes característiques, que servís de pont entre productors, elaboradors i restauradors, com també amb els consumidors.

A més, a La Llotja 2017 es va accentuar la notabilitat del binomi **terra i mar** per definir un segell enogastronòmic diferenciador, genuïnament mediterrani. El concepte de turisme gourmet només pot excel·lir amb l'autenticitat, i el Penedès i el Garraf contenen tot un vademècum de productes autòctons i maneres de fer característiques.

Ja s'advertia en la primera edició. Aquesta iniciativa vol anar més enllà i es vol fermar com un esdeveniment de periodicitat anual. Haurà de tenir continuïtat per consolidar-se com a referent dels certàmens que proclamen l'autenticitat i la proximitat.

A més, hi ha intenció de fomentar la producció de seqüeles i accions de promoció en el decurs de l'any, de manera que el certamen es consolidi com un estandard de màxima notorietat, en l'àmbit de Costa Barcelona i en el context de la regió EuroMediterrània.





## La Llotja 2018

La segona edició de La Llotja obrirà agenda entre els dies 20 i 25 de novembre, de dimarts a diumenge.

El calendari de **La Llotja** contindrà conferències, debats intersectorials i intercanvis d'experiències professionals al voltant del trinomi "producte autòcton, cuina genuïna i turisme gourmet". Bona part del programa té pretensions d'aplegar públics d'empresa, experts i prescriptors.

A més, un terç de la programació s'adreça a tots els públics, amb sessions de tast i divulgació de productes, concursos i visites a obradors, cellers i espais de producció. També es té en compte el món de la formació professional i els oficis de la restauració.



## Programa

**Dimarts 20 de novembre**

**Jornada d'obertura**



18h00 Classe magistral

**Motivació, cultura i alimentació**

Prof.: **Albert Rovira**, cap de sala del rest. Sant Pau

Lloc: Escola d'Hostaleria · Inst. J.R. Benaprès · Sitges

Durada aprox.: 60 minuts

S'adreça a alumnes de l'Escola d'Hostaleria

20h30 Menú gastronòmic

**Sopar de la DO Terra i Mar**

Lloc: Escola d'Hostaleria · Institut Joan R. Benaprès · Sitges

Aperitiu servit pels alumnes de l'Escola d'Hostaleria de Sitges i per deferència de Destil·leries MG, de Vilanova i la Geltrú, i els afinadors de formatge Xerigots, de Vilafranca del Penedès.

Relator:

- **Sergi de Meià**, president de la Fundació Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica

Receptari:

- **Valentí Mongay** · La Salseta (Sitges)
  - *Rigatone farcits d'espigalls i botifarra*
- **Oriol Castro** · Disfrutar (Barcelona)
  - *Verat amb envinagrats*
- **Eduard Escolar**, mariner de la Confraria de Vilanova i la Geltrú
  - ...
- **Montse i Adelaida Olivella** · Cal Padrí · Castellví de la Marca
  - *Ànec mut amb prunes i pinyons*

Celler:

- Cava Torrents Carbó

Detalls:

- Còctel de benvinguda, a peu dret, al vestíbul de l'Institut
- Menú elaborat pels alumnes i els professors de l'Escola d'Hostaleria
- Les postres es proposaran des de la mateixa Escola d'Hostaleria
- Els vins i escumosos seran proposats per la DO Penedès
- S'adreça a representants d'institucions públiques i privades, periodistes, influenciadors, gastrònoms i prescriptors.

## Dimecres 21 de novembre

*La tradició culinària, patrimoni i cultura*

10h00 Taula rodona

### **La regió del Penedès i el Garraf dins de l'oferta gastronòmica de Catalunya**

Lloc: Torre del Veguer · Sant Pere de Ribes

Ponents:

- **Carlos Alcover**, director del restaurant La Cucanya i representant de l'entitat Menja't Vilanova
- **Isidre Also**, representant de la Gerència de Turisme de la Diputació de Barcelona i conseller delegat de l'Agència de Desenvolupament NODE Garraf.
- **Xavier Roget**, coordinador del programa "Parc a taula"
- **Oriol Llavina**, xef de El Cigró d'Or, a Vilafranca del Penedès

Moderació:

- **Lluís Garcia**, director executiu de la Comissió Territorial de Barcelona Metropolitana del III Congrés Català de la Cuina

Detalls:

- A càrrec de la Fundació Institut Català de la Cuina
- En el marc del 3r Congrés Català de la Cuina
- S'adreça a professionals, empresaris de restauració, professors i alumnes d'escoles d'hostaleria, periodistes i gastrònoms.

11h15 Entremig

### **1a Mostra d'Envasats en Origen**

Lloc: Torre del Veguer · Sant Pere de Ribes

Detalls:

- Degustació de productes envasats elaborats a la regió enogastronòmica del Penedès i el Garraf
- S'adreça a professionals, empresaris de restauració, professors i alumnes d'escoles d'hostaleria, periodistes i gastrònoms.

11h30 Comprem als mercats

### **Visita comentada al mercat setmanal de Les Roquetes**

- Guiatge a càrrec de **Pere Arenas**

Detalls:

- Els millors hàbits per treure'n el major profit
- El producte fresc. Què cal tenir en compte?
- Adreçat a públics en general, prèvia inscripció
- Inscripció gratuïta



12h30 **Vermut de l'Espigall**

**Aperitiu de benvinguda a la temporada de l'espigall**

Lloc: Torre del Veguer · Sant Pere de Ribes

Relators:

- **Josep Maria Matas**, periodista de gastronomia i viatges
- **Eva Bolaño**, directora dels mercats de Vilanova

Detalls:

- S'adreça a professionals, empresaris de restauració, professors i alumnes d'escoles d'hostaleria, periodistes i gastrònoms.

19h00 **Tast il·lustrat**

**La Carretera del Vi, la ruta enogastronòmica**

Tastos i relats dels cellers i les etapes de La Carretera del Vi

Lloc: Escola d'Hostaleria · Institut Joan R. Benaprès · Sitges

Sommelier:

- **David Martínez**, Escola d'Hostaleria de Sitges

Relator:

- **Xavier Esteve**, historiador i membre de l'Institut d'Estudis Penedesencs

Cellers:

- Puig Batet
- Parés Baltà
- Colet
- Hospital de Sitges

Partitura:

- Puig Batet Xic Blanc, *amb snacks de pa*
- Parés Baltà Amphora Roja, *amb gamba de Vilanova amb vichyssoise*
- Colet Assemblage · Extra Brut, *amb ravioli d'espigalls i cansalada*
- Malvasia Dolça de Sitges, *amb catànies*

Detalls:

- Adreçat a públics en general, prèvia inscripció
- Màxim: 30 participants
- Producció a càrrec de La Carretera del Vi
- Col·laboració especial: Institut d'Estudis Penedesencs
- Col·laboració: Escola d'Hostaleria de Sitges
- Col·laboració: Gremi d'Hostaleria de Sitges
- Preu inscripció: 10 €

## Dijous 22 de novembre

### *Oceans de terra i mar*

#### 9h00 **Visita a la subhasta de peix**

Lloc: Llotja de Vilanova i la Geltrú

Detalls:

- Adreçat a públics en general
- Col·laboració: Ports de la Generalitat
- Col·laboració: Confraria de Pescadors de Vilanova i la Geltrú

#### 10h30 Apunts de viatge

#### **El turisme gastronòmic sostenible: tendències i experiències El cas de la regió enogastronòmica d'Alba Barolo (Piemont, Itàlia) i altres tendències i experiències.**

Lloc: Sala d'actes de la Confraria de Pescadors · Port de Vilanova i la Geltrú

Ponent:

- **Rainer Brusis**, soci director d'Innova Management

Detalls:

- Col·laboració: Ports de la Generalitat
- Col·laboració: Confraria de Pescadors de Vilanova i la Geltrú
- S'adreça a professionals, empresaris de restauració, professors i alumnes d'escoles d'hostaleria, periodistes, gastrònoms i públic en gral.

#### 11h30 Entremig

#### **Pausa · Cafè**

Lloc: Sala d'actes de la Confraria de Pescadors · Port de Vilanova i la Geltrú

#### 12h00 Apunts del moll

#### **El peix de llotja, la campanya de promoció**

Lloc: Sala d'actes de la Confraria de Pescadors · Port de Vilanova i la Geltrú

Ponents:

- **Sergi Tudela**, director general de Pesca i Afers Marítims de la Generalitat de Catalunya
- **Antoni Abad Mallol**, president de la Federació Nacional Catalana de Confraries de Pescadors

Detalls:

- Col·laboració: Ports de la Generalitat
- Col·laboració: Confraria de Pescadors de Vilanova i la Geltrú
- S'adreça a professionals, empresaris de restauració, professors i alumnes d'escoles d'hostaleria, periodistes, gastrònoms i públic en general.





13h30 **Ranxo mariner**

Menú de cuina marinera

Lloc: Espai Far · Vilanova i la Geltrú

Relator:

- **Xavier Mestres**, cuiner

Detalls:

- Plat mariner a càrrec d'**Eduard Escolar**, a l'estil dels ranxos a bord
- Entrants i complements a càrrec de l'Escola d'Hostaleria de Sitges
- S'adreça a representants d'institucions públiques i privades, periodistes, influenciadors, gastrònoms i prescriptors.

16h00 **Visita a la subhasta de peix**

Lloc: Llotja de Vilanova i la Geltrú

Detalls:

- Adreçat a públics en general
- Col·laboració: Ports de la Generalitat
- Col·laboració: Confraria de Pescadors de Vilanova i la Geltrú

18h00 **La Festa del Vi Novell**

Lloc: El Celler · Caves Torrents Carbó (antic celler de Can Pujol)  
Vilanova i la Geltrú

Relator:

- **Francesc Murgadas**

Detalls:

- Recuperem l'acte que ja es celebrava anys enrere en el mateix lloc
- Actuació del trio Apocadixie 3
- Adreçat a públics en general
- A més, es proposa visita a les caves Torrents Carbó
- Es convidarà a:
  - Periodistes i influenciadors
  - Gastrònoms i prescriptors
  - Premsa local i comarcal i agències de notícies
  - Regidors de turisme i promoció econòmica
  - Tècnics locals de turisme i promoció econòmica
  - Representants d'entitats gremials i d'empresa
- Col·laboració especial: El Celler · Torrents Carbó



## Divendres 23 de novembre

*Fresc i senzill, del mercat a la taula*

11h30 Comprem als mercats

### Visita comentada al mercat setmanal de Cubelles

- Guiatge a càrrec de **Pere Arenas**

Detalls:

- Els millors hàbits per treure'n el major profit
- El producte fresc. Què cal tenir en compte?
- Adreçat a públics en general, prèvia inscripció
- Inscripció gratuïta

17h30 Tendències

### Els *millennials*, el nou turista gourmet

Lloc: La Sitgetana Brewery · Sitges

Ponents:

- **Olga Madrid**, responsable de la Unitat de Comunicació Turística de la Diputació de Barcelona
- **Viqui Sanglas**, creadora de *All Those Food Market*
- **Mario Medina de Luca**, social selling manager de *Getranke und Bier*

Moderació:

- **Rafael González**, de Vivential Value

Detalls:

- Adreçat a professionals i públics en general
- Amb la col·laboració de Joves d'Empresa
- Inscripció gratuïta

17h30 Comprem als mercats

### Visita comentada al mercat de Vilanova i la Geltrú

- Guiatge a càrrec de **Pere Arenas**

Detalls:

- Els millors hàbits per treure'n el major profit
- El producte fresc. Què cal tenir en compte?
- Adreçat a públics en general, prèvia inscripció
- Inscripció gratuïta



18h00 Taller infantil

**Cuina saludable amb els nostres fills i filles**

Lloc: Mercat de La Sínia, Les Roquetes

Detalls:

- Adreçat a públics en general, prèvia inscripció
- Inscripció gratuïta

19h00 Tast

**Vins del Garraf, vinyes vora el mar**

Lloc: Restaurant Marejol, Vilanova i la Geltrú

- A càrrec de 12 D.O.'s

Detalls:

- Adreçat a públics en general, prèvia inscripció
- Producció a càrrec de 12 D.O.'s
- Col·laboració especial: Restaurant Marejol
- Col·laboració: Gremi d'Hostaleria de Vilanova i la Geltrú
- Col·laboració: Cavicat. Associació pel Cava i Vi Català





## Dissabte 24 de novembre

*Descobrir el producte de proximitat*

### 9h30 **El Bus de La Llotja**

Itinerari de visites a centres de producció i elaboració

Sortida: davant l'edifici de la Llotja, a Vilanova i la Geltrú

Detalls:

- Durada aproximada: 4 hores
- Adreçat a públics en general, prèvia inscripció
- Inscripció gratuïta

### 10h00 **Comprem als mercats**

#### **Visita comentada al mercat de Vilanova i la Geltrú**

- Guiatge a càrrec de **Pere Arenas**

Detalls:

- Els millors hàbits per treure'n el major profit
- El producte fresc. Què cal tenir en compte?
- Adreçat a públics en general, prèvia inscripció
- Inscripció gratuïta

### 10h00 **Comprem als mercats**

#### **Visita comentada al mercat de Sitges**

- Guiatge a càrrec de **Carme Arce**

Detalls:

- Els millors hàbits per treure'n el major profit
- El producte fresc. Què cal tenir en compte?
- Adreçat a públics en general, prèvia inscripció
- Inscripció gratuïta

### 10h00 **Concurs de Cuina**

#### **Receptes "de tota la vida", amb productes autòctons**

Lloc: Mercat central de Vilanova i la Geltrú

Presentadora:

- **Núria Valls**

Detalls:

- Col·laboració: Àrea de Mercats · Ajuntament de Vilanova i la Geltrú
- Participació oberta a mestres i mestresses de casa
- Inscripció gratuïta

## Diumenge 25 de novembre

### 11h00 Festival del Xató Concurs Nacional de Xató "Pere Tapias"

Lloc: Mercat de Mar · Vilanova i la Geltrú

Detalls:

- Organitza: Ajuntament de Vilanova i la Geltrú
- Concurs obert a mestres i mestresses de casa
- Parades de la Xarxa de Productes de la Terra
- Degustació de productes del mercat
- Inscripció gratuïta

### 11h00 Ruta guiada Les vinyes, paisatge i patrimoni de Ribes

Detalls:

- Organitza: Ajuntament de Sant Pere de Ribes
- Inscripció gratuïta





## Dijous 29 de novembre

21h00 Menú gastronòmic

### Sopar del Peix Senzill

Lloc: Restaurant La Cucanya · Vilanova i la Geltrú

Receptari:

- Propostes de cuina marinera a càrrec de restaurants del Penedès i el Garraf, amb protagonisme del peix senzill

Detalls:

- Visionat del vídeo *Quan érem ganàpies*, recull d'intervencions de personatges locals que expliquen els seus records en relació amb el peix senzill
- S'adreça a empresaris i directors d'hostaleria; professionals del turisme i gastrònoms; periodistes i influenciadors; premsa local i comarcal i agències i públics en general (tiquet)
- Col·laboració:
  - Confraria de Pescadors · Vilanova
  - Canal Blau
  - FEGP
  - Associació Vinícola Catalana
- Col·laboració especial:
  - Restaurant La Cucanya



## Del 19 de novembre al 2 de desembre

### Menú especial de La Llotja

Restaurants de la regió enogastronòmica

Detalls:

- Els restaurants que ho vulguin -es farà constar- inclouran a la seva carta o menú un o més plats elaborat amb producte de proximitat.
- Els plats s'anunciaran fent al·lusió a la setmana de La Llotja

Col·laboren:

- Gremi d'Hostaleria de Vilanova i la Geltrú
- Gremi d'Hostaleria de Sitges