

# CONFERÈNCIA

A càrrec del senyor JOSEP LLADONOSA I GIRÓ



## EL CAMÍ DEL PALADAR

LLEIDA I LA TRADICIÓ DE L'ALIMENTACIÓ  
CATALANA FINS A LA CUINA DE LA SEGARRA

- REFLEXIONS SOBRE LLEIDA
- LES ARRELS DE LA CUINA CATALANA
- LA CUINA DE LA SEGARRA
- LA TUPINA O EL "CONFITAT"

**DIA 25 D'OCTUBRE A LES 12.45 H**

**SALA FRANCESC BUIREU, PL. JOAN SALAT, CERVERA**

COINCIDENT AMB EL III DIA DE LA COMARCA,  
EL SR LLADONOSA ENS PARLARÀ DE LA CUINA DE CASA NOSTRA.

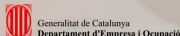
EL SR LLADONOSA ÉS UN RECONEGUT XEF I CUINER CATALÀ, AUTOR  
DE 24 LLIBRES DE CUINA, COMPTA AMB EL PREMI NACIONAL DE  
GASTRONOMIA I UNA CREU DE SANT JORDI AL 2003. TAMBÉ HA  
ESTAT UN DELS IMPULSORS D'ESCOLES DE CUINA ARREU I HA  
PARTICIPAT EN DIFERENTS PROGRAMES TELEVISIUS, COM A  
CONSULTOR GASTRONÒMIC.

PER CONSULTES O SUGGERIMENTS: [FFARRE@CCSEGARRA.CAT](mailto:ffarre@ccsegarra.cat) O [CMURCIA@CCSEGARRA.CAT](mailto:CMURCIA@CCSEGARRA.CAT),  
TELÈFON: 973 53 1300 ÀREA DE PROMOCIÓ ECONÒMICA DEL CONSELL COMARCAL DE LA SEGARRA

AMB LA COL·LABORACIÓ:



catalunya  
empren



# I JORNADES GASTRONÒMIQUES A LA SEGARRA

## TUPINA

**DEL 24 AL 30 D'OCTUBRE**

CONSULTEU MENÚS I ACTIVITATS RELACIONADES A: [WWW.CCSEGARRA.CAT](http://WWW.CCSEGARRA.CAT)

ORGANITZA:



CONSELL  
COMARCAL  
DE LA  
SEGARRA



PES  
Promoció Econòmica  
de la Segarra

## HOSTAL PALQUET

3 aperitius  
Primer plat a escollir.  
Segon plat: Timbal tupina amb patata emmascarada o cruixent de peu de porc.  
Postre, vi i cafè.



### MENÚ:

Cap de setmana  
20 €  
Diari  
12 €



Pl. Sant Jaume, 4 973 055 001

## LA MALLOLA

1r plat: L'amanida de morro, fruits secs "Dallit Natura" i raïm amb reducció de vinagre de Mòdena. L'ennascarat amb ou a la mel.  
2n plat: Tupina tradicional amb allioli de codony i mongetes, o amb oli de romani, mel i verdures en tencura.  
Postre: Trens de postguerra.  
logur d'"El Pastoret" amb melmelada de pera del nostre perer centenari.



### MENÚ:

18 €  
beguda a part

Ctra.1412, km.12,5 973 476 198

## TORRECOMBELLES

1r Plat: Patates de Ribelles emmascarades amb filet de Tupina.  
2n Plat: Costella de porc amb mongetes i botifarra artesana.



### MENÚ:

1r Plat  
11 €  
2n Plat  
10 €



Ctra.1412, km.14 627 447 903

## BRASERIA CAL GUIM

1r plat: Escudella de pagès.  
2n plat: Tupina amb trinxat  
Postre: Mató amb melmelada de préssec



### MENÚ:

15 €



Catalunya, 192 973 530 494

## RESTAURANT L'ANTIC FORN

Menú de la casa,  
amb Coca d'espelta i tupina



### MENÚ:

17 €  
iva i cafè a part



Plaça Major, 18 973 533 152

## RESTAURANT LA REDOLTA

1r plat: Fideus amb tupina.  
2n plat: Cargols amb cutipandà, Cassola de tros.  
Postres: Arrop de la Segarra.  
Pa (de 3-bats), aigua i vi Comalats.



### MENÚ:

20 €



Cami d'Agramunt, 17 626 227 488

## EL REBOST DE LA SEGARRA

1r plat: El Nostre Trinxat de la Segarra.  
2n plat: Cargols amb Tupina.  
Postre: Fruits secs amb Ratafia.



### MENÚ:

19,90 €  
beguda a part



Verge del Claustre, 57 973 551 659

## BRASERIA ALZINA

1r plat: Canelons casolans de tupina  
2n plat: Pollastre farcit de tupina i salsa de fruits secs  
Postre: Crema catalana



### MENÚ:

16,50 €



Indústria, 5 973 556 451

## RESTAURANT NARD

1r: Caragols a la gourmanda amb botifarra aspicada de tupina.  
2n: Tupina amb mongetes i bolets de temporada.  
Postre: Ametlles garapinyades amb glop de ratafia.



### MENÚ:

15 €



Tint, 1 973 550 226