

• 12:00 h • 23:00h •

27 DE SETEMBRE 2025



ENTRADA LLIURE

[www.gustdelleida.cat](http://www.gustdelleida.cat)

# PROGRAMA

27 de setembre de 2025, de 12 a 23 hores  
Exterior de Fira de Lleida - Davant del Pavelló 3

- 12:00h** Presentació a càrrec de la periodista i presentadora de televisió Mariví Chacón.
- 12:10h** Benvinguda institucional a càrrec del president de la Diputació de Lleida, Joan Talarn.
- 12:30h** Actuació a càrrec de Castellers de Lleida.
- 12:50h** Actuació a càrrec de Sardanistes Balàfia.
- 13:15h** Veus de l'Origen. Entrevistes als productors a càrrec de la xef i sommelier de l'oli Montse Freixa.
- 14:15h** Música a càrrec de DJ Junior Moig.
- 15:15h** Sorteig: Guanya una de les 3 cistelles Plusfresc.
- 16:00h** Programa 'Cuchara de palo', d'Onda Cero en directe, a càrrec de la periodista Anna Riera, i amb la participació del president de la Diputació de Lleida, Joan Talarn.
- 17:30h** Actuació a càrrec de Sardanistes Alcarràs.
- 18:00h** Veus de l'Origen. Entrevistes als productors a càrrec de la xef i sommelier de l'oli Montse Freixa.
- 19:00h** Vespreig amb l'actuació musical de TomayDaka.
- 20:30h** Sorteig: Guanya una de les 3 cistelles Plusfresc.
- 21:00h** Música a càrrec de DJ Junior Moig.
- 23:00h** Fi de festa.

# Gust de Lleida

territori



música en viu

tasts i  
demostracions



productors  
locals



showcookings

27 28 29  
SETEMBRE

**Estand Gust de Lleida Showcooking**  
**Estands Consells Comarcals**  
Pavelló 3 de Fira de Lleida.

# SHOWCOOKING

**Dissabte, 27 de setembre**

**11.00 a 11.45h**

**Sucs de Cal Valls per ajudar les defenses**, a càrrec de Rubén Valls, de Cal Valls (Vilanova de Bellpuig).

**11.45 a 12.30h**

**Postres de músic Fruits secs de Mas d'en Nogués (Maials) combinats amb licors de Gabarró i Feixa (Fullea)**, a càrrec de Dani Miquel, de Bo de Shalom (Lleida).

**12.30 a 13.15h**

**Presentació i degustació de productes de proximitat de l'Associació de Productors de l'Horta de Lleida**, a càrrec de Francesc Rosselló, president de l'Associació Horta de Lleida.

**13.15 a 14.00h**

**Tast de fruita de temporada**, a càrrec de Francesc Camats, de Fruita de Gerb.

**17.00 a 17.45h**

**Maridatge de licors artesanals i fruits secs**, a càrrec de Gerard Català (Shootest) i de Josep Sabaté (Mas d'en Nogués - Maials).

**17.45 a 18.30h**

**Tasta, sent i gaudeix: els olis de la DOP Les Garrigues, et faran vibrar els sentits**, a càrrec de Pilar Pardell, membre del Panell de Tast de Catalunya.

**18.30 a 19.15h**

**Descobreix i degusta les sidres artesanes**, a càrrec de Sergi Bosch, de Sidres La Solana (Puigvert de Lleida).

**19.15 a 20.00h**

**Vine, tasta i descobreix unes braves amb estil: De la tradició a la innovació en un shoocoking que no et defraudarà**, a càrrec de Fran Expósito, de Lo Nen.

# SHOWCOOKING

**Diumenge, 28 de setembre**

**11.00 a 12.00h**

**Tast i degustació d'orelletes del Pla d'Urgell**, a càrrec d'Andreu Montserrat, de Forn Macià (Sidamon) maridat amb camamilla de Linyola, d'Elixirs de Ponent (Almacelles)

**12.00 a 13.00h**

**Presentació i degustació del Pa PiriPonent, el pa que vol esdevenir el símbol gastronòmic de les Terres de Lleida**, a càrrec de Toni Frias, president del Gremi de Forners de les Terres de Lleida.

**13.00 a 14.00h**

**Maridatge de cerveses artesanes Mataelefantes, de la Vella Caravana (Menarguens), Bruta i temerària, de Lo Vilot (Almacelles) i Brutale, de Brebel (Lleida) amb formatges de Cal Quitèria (Almacelles)**, a càrrec de Dani Miquel, de Bo de Shalom (Lleida).

**17.00 a 17.45h**

**Tasta, sent i gaudeix: els olis de la DOP Les Garrigues, et faran vibrar els sentits**, a càrrec de Pilar Pardell, membre del Panell de Tast de Catalunya.

**17.45 a 18.30h**

**Sortit de dolços presentat amb carro de postres**, a càrrec de Xavier Arnau, del restaurant Xopluc (Boldú).

**18.30 a 19.15h**

**Tast i degustació dels vins guanyadors del 3r Concurs de la DO Costers Segre: Xirivino blanc 2023 de celler Mas d'en Roy (Artesa de Segre), Finca Les Lleres 2017 del celler Batlliu (Sort), Finca Barqueres 2019 del celler Tomàs Cusiné (El Vilosell), Raimat El Molí 2020 del celler Raimat**, a càrrec del sommelier Jordi Martínez.

**19.15 a 20.00h**

**Plat: Plaers del Pla**, a càrrec del xef Oriol Solé, restaurant Gruel (Miralcamp) maridat amb vermut, a càrrec de Marc Cuenca, de Marnuthem (Bell-lloc d'Urgell).

# SHOWCOOKING

**Dilluns, 29 de setembre**

**11.15 a 12.00h**

**Esmorzars de forquilla: "Callos de Lleida"**, a càrrec de Jonathan Nuevo i Joaquim Castells (Càrniques del Pla-Mollerussa) maridat amb vi del celler Torres de Sanui.

**11.45 a 12.30h**

**Tast de vermut caràcter**, a càrrec d'Andreu Culleré, de Tres Cadires Cooperativa (Arbeca).

**12.30 a 13.15h**

**Plat: Broqueta de conill amb fricandó de bolets i torró de la IGP d'Agramunt**, a càrrec de Sergi Aritzeta, del restaurant el Truc d'Agramunt.

**13.15 a 14.00h**

**Plat: Carpaccio de peus de porc fumat amb salsa de botifarra negra, pinyons i ratafia**, a càrrec d'Isidre Codina, del Bar Lídia (Lleida), guanyador del "millor plat tradicional" de Joc de Cartes.

**16.15 a 17.00h**

**Xerrada: Com els forns de cocció accelerada estan redefinint la gastronomia**, a càrrec Antoni Miquel Vidal, PRO Chef de l'empresa Mychef (Torrefarrera).

**17.00 a 17.45h**

**Taller: "De la tassa a la pell". Un viatge sensorial per descobrir els poders de les plantes**, a càrrec Esther Girabet, de la Cooperiva Avantva Coop (El Poal).

**17.45 a 18.15h**

**Plat: "Guatlla cuita a baixa temperatura amb ametlles, pera, raïm, de Lleida maridat amb vi del Celler Carviresa (Tàrrega), de la DOP Costers del Segre per finalitzar amb un còctel afruitat i fumat**, a càrrec d'Oriol Costa, del restaurant Níam (Tàrrega).

**18.30 a 19.15h**

**Enruta't - Showcooking amb degustació de tapa i tast de vi amb Ruta del Vi de Lleida**, a càrrec de Montse Guardiola, xef del Celler del Roser (Lleida) amb la tapa "Bacallà a l'estil traginer maridat amb vi Missenyora, del celler l'Olivera (Vallbona de les Monges).

**19.15 a 20.00h**

**Enruta't - Showcooking amb degustació de tapa i tast de vi amb Ruta del Vi de Lleida**, a càrrec de David Florensa, xef del Castells del Remei, amb la tapa "Coca de la Noguera amb vieires i pernil" maridat amb vi Oda Blanc, del celler Castell del Remei (Penelles).

**PRODUCTORS I RESTAURADORS:**



**COL·LABORADORS:**



**AMB LA PRESENCIA DE:**

