



**FEM
BULLIR
L'OLLA**

**Caldes de
Montbui**

15 i 16 de març

2014

**Mercat de l'Olla
i la Caldera**

Del 15 de març al 6 d'abril
Jornades Gastronòmiques
Cuina romana

FEM BULLIR L'OLLA

Dissabte 15 de març

Demostració d'oficis antics i venda d'estrís de cuina, d'artesanía diversa i d'alimentació.

A les 10 h a la plaça de la Font del Lleó
Infusió d'eucaliptus i mel de romaní de Caldes feta a l'olla gegant amb foc de llenya, a càrrec de la Colla de l'Olla. Tast popular.

De 10 h a 14 h a la plaça de la Font del Lleó
Tastaolletes: demostració de la cocció i tast de **mongetes del ganxet** de denominació d'origen protegida del Vallès, cuites amb aigua termal de la font del Lleó, a càrrec de Llegums Cuits Parellada, amb botifarres calderines i amb la col·laboració de les xarcuteries Abel, Pedragosa i Rosàs (ca l'Amàlia).

Activitat infantil: Taller Terrafoç i iniciació a la ceràmica, a càrrec de Terrafoç.

De 10 h a 14 h a la plaça de l'Església
9a Trobada d'Intercanvi de Plaques de Cava. Venda d'ampolles de cava amb la **placa especial del Mercat.**

D'11h a 21 h a la plaça de l'Església
Atraccions infantils temàtiques i passejades en ponis.

D'11 h a 14 h a la plaça de l'Onze de Setembre
Activitats i tallers familiars: **Molí paperer amb l'aigua termal**, a càrrec d'Anna Ribot. / **Taller "Cuiners per un dia: juguem i esmorzem pizza"**, amb la ludoteca la Xarranca. / **Els jocs gegants**, a càrrec de la Xarranca.

A partir de les 13.30 h als restaurants de Caldes
Tastaolletes: plats gastronòmics de l'Olla i la Caldera. Cuina romana.

A partir de les 17 h a la plaça de la Font del Lleó
Tastaolletes: **xocolata desfeta amb melindros**, amb la col·laboració del balneari Termes Victòria i del forn de l'Espiga d'Or.
Activitat infantil: Taller Terrafoç i iniciació a la ceràmica, a càrrec de Terrafoç.

De 17 h a 20 h a la plaça de l'Onze de Setembre

Activitats i tallers familiars: **La medusa em mira**, a càrrec d'Anna Ribot. / **Taller "Cuiners per un dia: juguem i berenem broquetes de fruita"**, amb la ludoteca la Xarranca. / **Els jocs gegants**, a càrrec de la Xarranca.

A les 18 h a la plaça de l'Onze de Setembre

Espectacle infantil: **Un, dos, tres, patapam trencada de l'olla gegant** amb animació musical, a càrrec de la Xarranca.

A les 19 h a la plaça de la Font del Lleó

Tastaolletes: **tast popular del xai cuit amb foc de llenya** a la plaça, acompanyat de vi de mel o cervesa termal la Calderina i pa d'aigua termal *la romana* de l'Espiga d'Or.

Col·laboren: la Colla de l'Olla i els restaurants participants de les Jornades Gastronòmiques de l'Olla i la Caldera. Cuina romana.

A partir de les 21 h als restaurants de Caldes

Tastaolletes: **plats gastronòmics de l'Olla i la Caldera. Cuina romana.**

Diumenge 16 de març

Demostració d'oficis antics i venda d'estrís de cuina, d'artesanía diversa i d'alimentació.

Se servirà la **infusió d'eucaliptus** i mel de romaní de Caldes feta amb aigua termal a l'olla gegant, al mig de la plaça de la Font del Lleó.

De 10 h a 14 h a la plaça de l'Església

Fira d'antiquaris i brocanters.

De 10 a 14 h a la plaça de la Font del Lleó

Tastaolletes: Mostra de l'elaboració i tast de la **piazza Scima** (pizza a l'estil romà) amb forn de llenya artesà, a càrrec de cuiners procedents de la població convidada de Lanciano, de la regió d'Abruzzo (Itàlia). Se servirà vi de mel o cervesa termal la Calderina.

Activitat infantil: **Taller Terrafoç i iniciació a la ceràmica**, a càrrec de Terrafoç.



D'11h a 21 h a la plaça de l'Església

Atraccions infantils temàtiques i passejades en ponis.

D'11 h a 14 h a la plaça de l'Onze de Setembre

Activitats i tallers familiars: **Atramentvm calamvs**, dibuixar i escriure com els antics romans, amb Anna Ribot. / **Taller "Cuiners per un dia: juguem i esmorzem galetes"**, amb la ludoteca la Xarranca. / **Els jocs gegants**, a càrrec de la Xarranca.

A les 12 h pels carrers del Mercat

Desfilada d'honor amb la participació del **regiment d'Hússars Hongaresos de Moià i els Miquelets de Catalunya**.

A partir de les 13.30 h als restaurants de Caldes

Tastaolletes: plats gastronòmics de l'Olla i la Caldera. **Cuina romana**.

De 17 h a 20 h a la plaça de l'Onze de Setembre

Activitats i tallers familiars: **Taller de jocs de taula i nines**, a l'estil romà, amb Anna Ribot. / **Taller "Cuiners per un dia: juguem i berenem piruletes de xocolata"**, amb la ludoteca la Xarranca.

A partir de les 17.30 h a la plaça de la Font del Lleó

Tastaolletes: tast de productes **derivats de l'ànec amb un maridatge de vins catalans**. Organitza: Associació Amics d'Europa i Comitè de Jumelage de la vila termal agermanada de Saint Paul Lès Dax de França.

Activitat infantil: **Taller Terrafoç i iniciació a la ceràmica**, a càrrec de Terrafoç.

A les 18 h a la plaça de l'Onze de Setembre

Espectacle infantil: **contes a la parada del mercat**, amb la Pantomima.

A les 18.30 h pels carrers del Mercat

Desfilada d'honor amb la participació del **regiment d'Hússars Hongaresos de Moià i els Miquelets de Catalunya**.



www.visiteucaldes.cat



ORGANITZEN



COL-LABOREN



FEM BULLIR L'OLLA

Del 15 de març al 6 d'abril

Jornades Gastronòmiques de l'Olla i la Caldera Cuina romana

Els restaurants de Caldes ens ofereixen els menús a 20 €
(pa, vi, aigua, cafè i IVA inclòs)

Burg & Gintònic

Tel. 93 865 41 00

- * Amanida termal
- * La nostra burg especial romana
- * Pastís de nous

Cafè del Centre Cooperativa

Tel. 625 807 490

- * Amanida d'escarola i llegums amb formatge marinat amb herbes romanes i vinagreta d'olives
- * Melós de vedella amb vi negre, raïm i pols de verdures ecològiques
- * Brownie de panses i nous amb gelat de llet i mel amb pebre negre

Càmping El Pasqualet

Tel. 93 865 46 95

- * Timbal de bolets amb salsa de ceps
- * Garró de pernil rostit amb castanyes i naps
- * Formatge amb codony i fruits secs

El Remei

Tel. 93 865 00 02

- * Sopa de llegums
- * Garró de porc amb olives i poma
- * Pastís de formatge

Hotel Balneari Broquetas

Tel. 93 865 01 00

- * Mosaïc d'amanides amb formatge de cabra i vinagreta
- * Jarret de vedella amb salsa
- * Macedònia de fruites amb xerès

Hotel Balneari Termes Victòria

Tel. 93 865 01 50

- * Crema de lleties i castanyes
- * Porc senglar estofat amb dàtils i nous
- * Mató amb melmelada de tomàquet i farigola

La Rectoria

Tel. 93 865 01 97

- * Tast de vi calent amb mel
- * Cigrons amanits a l'estil romà
- * Pollastre amb reducció d'herbes, dàtils i mel
- * Pastís de codony amb formatge fresc, poma i mel

Na Madrona

Tel. 93 862 68 31

- * Crema de verdures amb cereals torrats i oli d'oliva
- * Pollastre amb figues
- * Iogurt natural amb mel i fruits secs

Robert de Nola

Tel. 93 865 40 47

- * Bucellatum
- * Verat escabetxat
- * Bacallà amb mel
- * Sopa de bolets amb castanyes, farigola i romaní
- * Lluç fumat de manera tradicional amb carbassa
- * Estofat de porc amb fruites
- * Iogurt amb gel
- * Hidromel i vi d'espècies

Rosset

Tel. 93 865 35 31

- * Sopa de farigola del Farell
- * Senglar amb naps
- * Mató de Caldes amb mel i nous



Ajuntament de
Caldes de Montbui



THERMALIA
MUSEU DE CALDES DE MONTBUI
OFICINA DE TURISME

www.visiteucaldes.cat

1714

L'ASSALT DE LA BRETXA

La Guerra de Successió a Caldes de Montbui

COMMEMORACIÓ DEL TRICENTENARI DE LA GUERRA DE SUCESSIÓ

EXPOSICIÓ AL MUSEU THERMALIA

fins al mes de juny

JORNADES DE PORTES OBERTES

15 de març, a la plaça de la Font del Lleó
(davant del museu Thermalia)

Recreació històrica d'un campament militar austriacista del segle XVIII en el marc de la guerra de Successió, amb el grup de recreació dels Hússars Hongaresos de Moià.

16 de març, a la plaça de la Font del Lleó
(davant del museu Thermalia)

Recreació històrica d'un campament militar austriacista del segle XVIII en el marc de la guerra de Successió, amb el grup de recreació els Miquelets de Catalunya i els Hússars Hongaresos de Moià.

