

DIJOURS 12 D'OCTUBRE

Tot el dia MERCAT DEL BOLET

Al nucli antic de Llagostera

Tot el dia DEMOSTRACIÓ D'OFICIS ARTESANS

Al nucli antic (Plaça del Mercat)

10:00 - 14:00 h i 16:00 - 19:00 h VISITA AL CAMPANAR DE L'ESGLÉSIA DE SANT FELIU

A la Plaça del Castell

Amb la col·laboració del Grup Excursionista Bell-Matí

10:00 - 13:00 h CONCENTRACIÓ DE PUNTAIRES DE LLAGOSTERA

Al pati de l'Església de Sant Feliu

10:00 - 13:00 h i 16:00 - 19:00 h VISITES A L'EXPOSICIÓ

MUSEU EMILI VILÀ

Carrer Sant Pere, 25-27. Entrada: 5€

10:00 - 19:00 h EXPOSICIÓ DE BOLETS NATURALS

A la Sala de Plens de l'Ajuntament

Ambientació de bosc a càrrec de Llagostera en Flor

10:00 - 14:00 h i 16:00 - 19:00 h VISITES AL CENTRE D'INTERPRETACIÓ DE LLAGOSTERA "CAN CACIQUES"

Al Carrer Olivareta, 38

11:00 - 14:00 h i 16:30 - 19:00 h PETITS XEFS BOLETAIRES. TALLER GASTRONÒMIC INFANTIL

A la Casa de les Vídues. Plaça de la Llibertat, 1

10:00 -14:00 h i 16:00 - 18:00 h JOCS DE TAULA

Al Carrer Processó

A càrrec de l'Associació de Jocs de Taula Meeple Llagostera

10:00 - 14:00 h i 16:00 - 19:00 h ESPAI DE JOCS INFANTILS AMB MATERIALS DE LA NATURA

A la Plaça del Castell

A càrrec de l'Associació Brots Creixement Itinerant

11:00 - 14:00 h i 17:00 - 19:00 h PETITS ARTISTES DE LA NATURA LAND-ART

A la Plaça del Castell

A càrrec de l'Associació Brots Creixement Itinerant



TASTETS BOLETAIRES A LA FIRA DEL BOLET

12 D'OCTUBRE DE 2023

Taverna del Casal

Menjars variats amb bolets i servei de bar
Lloc: **Plaça de la Llibertat (Mercat del Bolet)**
Organitza: Casal Parroquial Llagosterenc

Taverna dels Manaies

Menús, tapes boletaires i servei de bar
Lloc: **Plaça de Can Caciques**
Organitza: Manaies de Llagostera

Dinar popular

Plats de bolets variats, botifarra i seques
Lloc: **Casino Llagosterenc (Plaça Catalunya, 6)**
Organitza: Casino Llagosterenc

Jornades Gastronòmiques del Bolet

Del 6 al 29 d'octubre
Organitza: Associació de Restaurants de Llagostera
Veure menús a l'interior



XXI Edició · 12 Octubre 2023

FIRA DEL BOLET DE Llagostera



#FiraBoletLlagostera

DISSABTE 7 D'OCTUBRE

BOLETS EN FAMÍLIA

Vine a gaudir d'un esmorzar boletaire i dels consells d'experts micòlegs a la capella de Sant Llorenç

8:00 h Opció arribada a peu: Trobada al Pavelló d'Esports Josep Mir
Dificultat baixa: 6 km amb una durada aproximada d'1,5 hores
Amb la col·laboració del Grup Excursionista Bell-Matí

10:00 h Opció arribada en cotxe: fins al peu del turó de la capella de Sant Llorenç

Activitat organitzada pels Segadors i Segadores de Llagostera
Tiquets a la venda a la Llibreria Sureda (Pl. Catalunya, 15) des del dilluns 25 de setembre fins al dijous 5 d'octubre

11:00 h Assessorament i resolució de dubtes

"Buscar bolets en família" per part de l'Associació Micològica Joaquim Codina

11:00 h Gimcana familiar organitzada per l'esplai Papu-Tisores

DIMECRES 11 D'OCTUBRE

8:00 h CONCURS DE CAÇAR BOLETS

Punt de trobada i esmorzar a l'edifici de l'Estació
Inscripcions del 25 de setembre al 9 d'octubre per trucada o WhatsApp al 664 37 69 48 o bé al correu electrònic prospeccio@llagostera.cat

12:00 h Lliurament dels bolets trobats a la Sala de Plens de l'Ajuntament

19:30 h SHOWCOOKING AL TEATRE CASINO LLAGOSTERENC

Les Àvies i els Avis de Llagostera cuinaran les receptes boletaires més tradicionals de la cuina llagosterenca.
Seguidament, lliurament dels premis:

Ou de Reig de Llagostera, per la tasca en favor del poble

Concurs de Caçar Bolets (el bolet més estrany, la collita més variada, el bolet més gros)

Premi Cistell de Plata atorgat per la Unió de Botiguers de Llagostera

Concurs d'Aparadors del Bolet

MENÚS JORNADES GASTRONÒMIQUES DEL BOLET DEL 6 AL 29 D'OCTUBRE DE 2023

RESTAURANT MAS ROURE

Crta. Vidreres a Sant Feliu de Guíxols, sortida 95-98 · 972 83 12 02

Elaborarem el menú amb receptes casolanes en funció de la disponibilitat de bolets frescos i de temporada, motiu pel qual el menú pot variar cada dia

Preu segons mercat

RESTAURANT CAL DEGOLLAT

(Només caps de setmana) Carrer Sant Feliu, 55 972 83 11 25

Primers a escollir

Amanida tèbia de bolets amb formatge de cabra
Canelons de bolets a la crema de siurenys
Croquetes casolanes de bolets

Segons a escollir

Melós de vedella amb bolets de temporada
Botifarra pinyonera amb pinetells
Trencadissa d'ous amb bolets i carn de perol

Postres a escollir

Gelat de iogurt amb melmelada de figues / Crema catalana
Flam casolà d'avellana / Fruita seca amb moscatell o garnatxa
Recuit "L'eixerit" amb mel o sucre / Català (gelat de torró amb ratafia)

Vi o cava Castell de Peralada DO Empordà
Aigües minerals i cafès

29^{50€}
IVA Inclòs

RESTAURANT CAN CASSOLES

(Només el cap de setmana de la Fira del Bolet) Carrer Maria Gay, 76 972 83 07 02

Primers a escollir

Carpaccio de salmó amb bolets i oli d'alfàbrega
Amanida de formatge de cabra amb bolets confitats
Crema de siurenys i patata

Segons a escollir

Platillo de cua de bou amb trompetes de la mort
Arròs de costelló, salsitxes i bolets
Cassoleta de xai rostit amb bolets
Postres a escollir
Pa, beguda i cafè inclòs

NOVA ADREÇA

30€
IVA Inclòs

RESTAURANT CA LA MARIA

Carretera Llagostera – Santa Cristina km9 972 83 13 34

Elaborarem un menú degustació a base de bolets que inclou tres aperitius, tres tapes, peix, carn i dues postres. Inclou vi blanc, negre o cava, a més a més de l'aigua i el cafè

75€
IVA Inclòs

RESTAURANT EL CARRIL9

Passeig Romeu, 2 972 83 01 41

Primers a escollir

Amanida fresca amb alvocat i carpaccio de bolets
Zamburinyes gratinades amb crema de siurenys
Cargols a la cassola amb picada de xuïa, perol i bolets
Crema freda de bolets de temporada amb encenalls de pernil d'aglà i crostons

Segons a escollir

Dorada a la brasa amb remenat de bolets
Canelons de rostit i bolets de temporada amb la nostra beixamel
Entrecot de vedella de Girona a la brasa amb pinetells, all i julivert
Postres de la casa a escollir
Pa, aigua i vi D.O Empordà inclosos

33^{50€}
IVA Inclòs

RESTAURANT CA L'ARTAU

Veïnat la Mata, 9 972 83 05 38

Primers a escollir

Canelons de peus de porc, trompetes, siurenys i *velouté* de vedella
Timbal de bolets variats amb carn de perol i xips de patata
Cruixent de morro de porc, rossinyols i encenalls de *foie* mi-cuit
Bonítol marinat amb bolets en escabetx suau de poma

Segons a escollir

Arròs cremós de bolets de temporada, conill i cargols
Ploma de porc Duroc amb *parmentier* de cigrons, *brick* de bolets, confitura de taronja i infusió de romani
Estofat de senglar, ceps i trompetes seques amb cebetes perla
Tataki de vaca vella amb rovellons a la brasa
Llom de bacallà a baixa temperatura, bolets confitats i *coulis* de pebrot xoricer fumat
Pa, vi, aigües i postres

38€
IVA Inclòs

RESTAURANT ELS TINARS

Carretera de St. Feliu a Girona, km 7,2 972 83 06 26

El nostre menú està basat en bolet del territori, que varia segons la temporada.
Proposem un menú de 4 plats i postres, begudes no incloses

70€
IVA Inclòs