

# Bases Concurs de cuina

1. La participació és oberta a tothom i la inscripció és gratuïta.
2. Cada concursant pot portar fins a un màxim de dos plats.
3. Per tal que el jurat pugui valorar el plat, la quantitat ha de ser suficient perquè el puguin tastar tres persones.
4. Se'n valorarà la qualitat, l'originalitat i també la recuperació de receptes tradicionals.
5. Per identificar el plat es lliurarà en el moment de la seva presentació un cartell on s'haurà de posar el nom del plat, el nom de l'autor/a i els ingredients principals.
6. Les inscripcions es podran formalitzar del 23 al 27 de novembre al Servei d'Atenció a la Ciutadania (SAC) de l'ajuntament (carretera de Ribes, 2) o al SAC de Bellavista (carrer de Rosselló, 39) de dilluns a divendres de 8.30 a 14 h i dimarts i dijous de 16 a 18 h. El cap de setmana també es podran fer inscripcions al restaurant Casa de la Mestra de Llerona. El mateix dia del concurs, el diumenge 29 de novembre, les inscripcions estaran obertes a partir de les 11.15 h a les Antigues Escoles de Llerona.
7. Els estris i els ingredients necessaris per a l'elaboració dels plats són a càrrec del concursant.
8. Els plats s'han de portar fets de casa.
9. El primer premi serà un lot de mongetes del ganxet i 60 euros en metàl·lic i el segon premi serà un lot de mongetes del ganxet i 30 euros en metàl·lic, que es lliuraran el mateix diumenge 29 de novembre.

Organitza:



AJUNTAMENT DE LES FRANQUESES DEL VALLÈS



CONSELL DEL POBLE DE LLERONA

Amb el suport de:



DIPUTACIÓ DE BARCELONA



XARXA PRODUCTORS DE LA TERRA



km.0



EL VALLÈS ORIENTAL  
CONSELL COMARCAL



COMERÇ DE LLERONA

Col·laboren: pagesos de Llerona, restaurant Casa de la Mestra de Llerona, carnisseria Ca l'Oliveras de la Garriga i carnisseries Torrent.

## Llibre de receptes amb mongetes del ganxet

Podeu adquirir el llibre durant la Festa de la Mongeta del Ganxet

Primers plats, peixos i carns.  
En total, 50 receptes realitzades per l'Ada Parellada



### La cuina del ganxet

50 receptes d'Ada Parellada

50 receptes d'Ada Parellada  
**Peus de porc  
tanyes i mongetes**

#### PREPARACIÓ

Cobriu els peus de porc amb aigua, una fulla de flor de i mitja ceba. Bulliu-los durant dues hores a foc mitjà. Aneu traient-ne les impureses amb una escumadora. No llenceu tota l'aigua perquè us servirà per fer el guisat.

En una cassola gran poseu un bon raig d'oli amb  
durant dos minuts a foc mitjà. Aneu traient-ne les impureses amb una escumadora.  
No llenceu tota l'aigua perquè us servirà per fer el guisat.

# 5a Festa de la Mongeta del Ganxet i 4t concurs de cuina



**29 de novembre de 2015**  
**A partir de les 11 h**  
**A les Antigues Escoles de Llerona**  
**LES FRANQUESES DEL VALLÈS**

# Presentació

Enguany celebrem la cinquena edició d'una festa plenament consolidada al nostre municipi, la Festa de la Mongeta del Ganxet. La demostració de la batuda, garbellada i triatge de mongetes que pagesos de Llerona fan per a tots els assistents per mostrar-los com es feia aquest procés antigament; les receptes fetes amb mongetes del ganxet que es presenten al concurs de cuina, plats que han passat de generació en generació i que formen part dels costums del nostre poble; la visita cada any d'un xef "estrellat"; o la venda de mongetes i productes de proximitat han convertit aquesta festa en tot un referent comarcal, que em comprometo a seguir potenciant. Enguany, també comptarem amb la presència dels gegants de les Franqueses, uns elements de la cultura tradicional catalana de què el municipi no gaudia. I és que des del mes de setembre les Franqueses ja pot veure ballar el Marquès i la pagesa, que porta una bossa de mongetes del ganxet al seu cistell, acompanyats pel gegantó escolar. Com veieu, l'Ajuntament continua apostant fort per les tradicions, perquè entenem que si no vetllem pel nostre patrimoni cultural, si no el preservem i el transmetem a les noves generacions, no podrem explicar als nostres fills com hem esdevingut el que som actualment: un gran poble!

**Francesc Colomé i Tenas**  
Alcalde de les Franqueses del Vallès

Ja hi tornem a ser! Amb la tardor arriben les mongetes, les nostres mongetes del ganxet. Ja fa cinc anys que celebrem amb una gran festa l'arribada del nostre preciats llegum. Durant aquests cinc anys l'hem fet créixer. Hi hem incorporat el concurs de cuina, amb un jurat de grans cuiners i convidats molt "estrellats" gastronòmicament; hem publicat el llibre de delicioses receptes *La cuina del ganxet*; i hem creat un guardó fet per un dissenyador local que regalem als nostres convidats. Aquest any volem donar un caire més professional a la festa. Volem convertir-la en una referència per al sector. És per això que incorporem un *showroom*, una trobada entre productors, restauradors i elaboradors, que esperem que esdevingui la "llotja" de les mongetes del ganxet. Enguany també hi ha altres novetats relacionades amb la nostra cultura tradicional, ja que ens visitaran els gegants de les Franqueses i la colla castellera dels Xics de Granollers, que faran les delícies de petits i grans. Per arrodonir la festa, hem convidat el reconegut xef Carles Gaig, que podrà tastar les mongetes –com cada any molt ben cuinades pel Jaume i l'Alena– per gaudir de la festa amb tots nosaltres. Us hi esperem!

**Rosa Maria Pruna i Esteve**  
Presidenta del Consell del Poble de Llerona  
Regidora d'Agricultura, Territori i Sostenibilitat

# Programa

- 10-11 h Trobada de productors, restauradors i elaboradors
- 11 h Presentació de la festa
- 11.10 h Cantada de l'Himne de Llerona
- 11.15 h Cercavila i ballada de gegants
- 11.30 - 12 h Recepció dels plats del 4t Concurs de cuina de la mongeta del ganxet
- 11.45 h Batuda, garbellada i tria de mongetes
- 12 h Aixecada de castells i taller
- 13 h Parlament del reconegut cuiner **Carles Gaig**
- 13.10 h Lliurament de premis del concurs de cuina
- 13.30 h Tast de mongetes
- 14 h Cloenda de la festa

## Activitats paral·leles:

Venda i signatura d'exemplars del llibre *La cuina del ganxet* per part de la seva autora, **Ada Parellada**; mostra i venda de productes de proximitat i de mongetes del ganxet; taller de castells.

Durant les dues setmanes anteriors a la festa, diversos restaurants del municipi tindran a la seva carta plats elaborats amb mongetes del ganxet.

I el mateix diumenge, **de les 18 a les 20 h**, a l'envelat de les Antigues Escoles, s'emetrà en directe el **programa de televisió 1món.cat**, que es veurà per tot Catalunya a través de la Xarxa de Televisions Locals. **Vine a fer de públic! Sortiràs per la tele!**

# Butlleta d'inscripció



## 4t Concurs de cuina de la mongeta del ganxet

Diumenge, 29 de novembre de 2015

Nom \_\_\_\_\_

Adreça \_\_\_\_\_

Telèfon de contacte \_\_\_\_\_

Signatura: \_\_\_\_\_

Les Franqueses del Vallès, ..... de novembre de 2015

Lliurar al SAC (Ctra. Ribes, 2 o c. Rosselló, 39)  
o al restaurant Casa de la Mestra de Llerona (Antigues Escoles)

## Concurs de cuina **Jurat**

El concurs de cuina comptarà amb la presència al jurat d'Ada Parellada, professional de la cuina en totes les seves vessants – restaurant Semproniana de Barcelona; Jordi Roca, restaurador – restaurant La Masia de l'Ametlla del Vallès; i Benito Iranzo, restaurador – restaurant EnBoca de Mollet del Vallès.