

Concert



"Aquesta remor que se sent"

Brams i la Banda Municipal de Música de Bellpuig

BRAMS



La **Banda Municipal de Música de Bellpuig**, sota la direcció de Víctor Lleixà, es presenta per aquesta ocasió amb aquesta proposta musical, un espectacle ideat per **Brams**, la banda de rock català fundada el 1990 i amb una àmplia trajectòria a l'esquena. La música de **Brams**, tan diversa i tan punyent a vegades, amb la banda al darrere pren una força que no deixa indiferent cap espectador. L'espectacle transcendeix com a mostra de la fusió entre fronteres, estils i gèneres musicals.

Brams està format per: David Rosell, guitarra; Sergi Beringues, trompeta; Joan Cuscó, trombó; Xevi Vila, bateria; Guillem Vernis, saxo; Pere Bocralleras, baix; Francesc Ribera "Titot", veu.

TEATRE ARMENGOL

Dissabte 10 de novembre, a les 22 hores

Preu entrada: 8 € anticipada a l'Ajuntament de Bellpuig
10 € a taquilla

Menús



Ctra. de Bellpuig a Ivars, Km 1,8
Tel. 973 320 72

PRIMERS Amanida de formatge de cabra, poma de Bellpuig i tomata en conserva. Raviolis de gambes i melmelada de codony. Crema de bolets de temporada amb cruixent de pomes.

18€
NOMÉS MIGDIA

SEGONS Ternasco d'Aragó amb patates i préssec al forn. Dorada a la sal amb samfaina casolana. Conill a la cassola amb pera de Lleida al caramel.

POSTRES Macedònia de fruites en conserva, logurt natural, Crema catalana.
Vi, aigua i cafè



Av. Catalunya, 54 - Tel. 973 321 021

PRIMERS Amanida de formatge de cabra i fruita
Crema de carabassa o remolatxa
Esqueixada

18€

SEGONS Corder ecològic amb guarnició
Galtes de vedella al forn
Bacallà gratinat, Caragols

POSTRES Fruita, flàm, crema catalana o gelat
Vi DO Montsant, aigua o refresc, cafè o cigaló



Afores, s/n - Tel. 699 995 304

Aperitiu
PRIMER Caragols a la gormanda

17€
NOMÉS MIGDIA

SEGON Bacallà gratinat amb all i oli, i confitura de tomata

POSTRES Mató amb melmelada de préssec
Aigua i vi



Ctra. N-II Km 497 - Tel. 973 337 086

DINAR Sopa de Peix. Escalivada de la terra amb secret ibèric i melmelada de maduixes.

18€

SOPAR Amanida de formatge de cabra i fruits secs. Bacallà freginat a la Bilbaina.

Postres a escollir
Vins de la terra, aigua i cafè



Tel. 627 473 076

PRIMERS Amanida amb embotits de Bellpuig, o Macarrons amb confitat.

18€
NOMÉS MIGDIA

SEGONS Cassola de tros amb caragols, conserva de tomata i confitat, o Melós de porc amb xocolata a la pedra d'Agramunt.

POSTRES a escollir. Aigua, vi i cafè



Av. Urgell, 31 - Tel. 973 32 15 34

PRIMERS Amanida de formatge de cabra
Caragols a la gormanda
Crema de peix

16€
NOMÉS MIGDIA

SEGONS Brasa amb escalivada
Bacallà gratinat al forn

POSTRES logurt, flàm i fruita del temps
Aigua, vi i cafè

Tots aquests restaurants tindran altres plats vinculats amb la Fira que es podran escollir i canviar pels anunciats.

7^a FIRA BELLPUIG

10-11 NOVEMBRE 2018



conserva't

PAVELLÓ POLIESPORTIU

ACTIVITATS ESPORTIVES (GRATUÏTES)

TALLERS DE CUINA

CONSERVES I PRODUCTES DE PROXIMITAT

TALLERS INFANTILS

XETTRADES ALIMENTACIÓ I VIDA SALUDABLE

MOSTRA COMERÇOS LOCALS

Ho organitza:



Ajuntament de Bellpuig

INFORMA'T A

WWW.BELLPUIG.CAT

Hi col·labora:



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació



Diputació de Lleida



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL



GUSTUM



Foment de Mercat Bellpuig

A LA FIRA METZCAT DE MATERIAL ESPORTIU DE SEGONA MÀ

BELLPUIG GYM

PORTES OBERTES



ACTIVITATS ESPORTIVES

Diumenge 11 de novembre, a la sala fitness i classes dirigides gratuïtes!

De 10:00 a 11:00 **ZUMBA**

De 10:00 a 11:00 **CICLO INDOOR**

De 12:30 a 13:00 **K-STRECH**

BELLPUIG GYM amb tres sales on podràs gaudir de l'esport i el bon ambient. Obert tots els dies de la setmana.

Activitats dirigides de: *K-stretch, Ciclo Indoor, Pum, Pilates, Zumba, Tonificació, Hipopressius, Esquena sana, Ciclo virtual.*

I a més a més a la sala fitness: *Hit i Core*

Vine a veure'ns i t'informarem dels horaris, activitats, disposició de sales, entrenaments personalitzats, preus, amb l'assessorament tècnic de tot un equip de professionals al teu servei.

DISSABTE 10 DE NOVEMBRE

A les 11 h.

VISITA GUIADA gratuïta al **mausoleu de Ramon de Cardona**, a la **sala d'exposicions de la Festivitat dels Dolors** i al **Convent de Sant Bartomeu**. Punt de trobada: davant l'església Sant Nicolau.

A les 17 h.

OBERTURA de la **7a FIRA CONSERVA'T!**



A les 17 h.

TALLER DE CUINA INFANTIL pedagògic i gastronòmic, **"AVUI PIZZA!!"** a càrrec de **PETIT XEF**. Els nens i nenes gaudiran de valent tot cuinant des de la matèria primera una pizza artesana amb conserves i vegetals de proximitat. Adreçat a nens i nenes de 4 a 12 anys.

A partir de les 17 h.

TAST GRATUÏT DE MELMELADES als estands que porten aquest producte.



A les 17.30 h.

XERRADA SOM MÉS DEL QUE MENGEM, a càrrec de **MARTA VERGÉS**, xef en cuina viva, tècnic especialista en dietètica i nutrició i màster en PNL i coaching. Presentadora del programa de TV2 *Menja't el Món* i autora del llibre *Cómete el Tarro*, on explica una alternativa saludable als tapers del treball per a tenir energia tot el dia i no dormir-se per la tarda davant de l'ordinador. La xerrada és inspiracional per treure el nostre màxim potencial a través de l'alimentació. Tractarà la relació emocional amb el menjar, els aliments sospitosos, la combinació d'aliments...



A les 18.30 h.

TALLER DE CUINA APERITIUS I BEGUES SALUDABLES, a càrrec de **MERCÈ CARBONELL**, dietista-nutricionista: "Quan es vol cuidar l'alimentació, no n'hi ha prou en adquirir informació, sinó que cal posar-la a la pràctica".



DIUMENGE 11 DE NOVEMBRE

A les 10 h.

OBERTURA del recinte firal.

A les 11 h.

XERRADA LA IMPORTÀNCIA D'ANAR BEN CALÇAT A L'HORA DE PRACTICAR ESPORT. Calçat per a running i per a *trail*, calçat per altres tipus d'esports, problemes habituals de la infància... Com escollir el calçat més adequat per cada tipus de peus. A càrrec de **DAVID LAHERA**, professor d'educació física i monitor d'atletisme, cicló indoor, BTT, pàdel, triatló i musculació. Amb la col·laboració del programa NEREU.



A les 11.30 h.

TALLER DE CUINA "AGREDOLÇOS I MELMELADES ALTERNATIVES" a càrrec de **ROSA PIQUÉ** i **ESTER MIRALLES**.

Es presentaran els agredolços, la seva preparació i com consumir-los. També melmelades tradicionals i no tan tradicionals, amb tocs que les faran molt especials, divertides i atrevides.



A les 12 h.

LLIURAMENT del premi a la **MILLOR CONSERVA O MELMELADA 2018**.

A les 13 h.

TAST DE VINS amb el **CELLER ANALEC** amb el patrocini de **COMERCIAL CÒNSUL**. Aquest tast està limitat a 40 persones i té un cost de 2€ per persona, per aquest motiu cal apuntar-se els mateixos dies de la Fira a Atenció al visitant.

A les 17.30 h.

TALLER DE CUINA "HAMBURGUESA VEGETAL, AMB XIPS DE MONIATO I KETCHUP CASOLÀ", a càrrec de **TERE RAURET**, cuinera amb experiència en països com França, Escòcia i Suïssa.



A les 17.30 h.

BERENAR PER PETITS I GRANS "PA AMB GARROFA, LA XOCOLATA MEDITERRÀNEA". Descubrim els beneficis d'aquest aliment mil·lenari, per **ADRIÀ GOMIS**, de "Curculio Nucum".



A les 18.30 h.

XERRADA-DEMOSTRACIÓ APRÈN A ELABORAR ELS TEUS PRODUCTES D'HIGIENE I DE COSMÈTICA NATURAL, a càrrec de **CRISTINA FONT**, periodista i experta en cosmètica natural. Sabonets per la cara, cremes per la cara i contorn d'ulls, cremes pel cos, desodorant, protector labial, protector solar, mascaretes pel cabell... vosaltres també podeu! Descubrireu receptes fàcils per a fer els vostres propis productes i cosmètics d'una manera fàcil i natural.



Durant el diumenge per la tarda:
PARC INFANTIL I INFLABLES al pavelló petit.