

# Festa de la Queixalada

ROCA UMBERT  
GRANOLLERS

## PROGRAMA

Diumenge 30 de novembre

- 09.00 h**
  - **OBERTURA DE PORTES**
- 09.15 h**
  - **ESMORZAR DE CULLERA**  
amb la col·laboració especial de **Lluís Cacau**.
- 10.00 h**
  - **ARRENCADA DEL MERCAT**  
amb més de 60 parades de tast, 6 restaurants i **EL MERCAT DEL VI** i **LA CERVESA ARTESANA**.
- 10.00 h / 11.30 h**
  - **TALLER DE PA**  
*"Ja no ens alimenten molles, ja volem el pa sencer"*  
a càrrec de l'**Eva de Pa de Xeixa** de Bigues i Riells.
- 10.30 h**
  - **TAST MAGISTRAL DE MONGETES**  
de varietats recuperades a càrrec del mestre **Pep Salsetes**.
- 10.30 h / 11.30 h**
  - **TAST D'OLIS**  
de varietats vallesanes a càrrec de l'**Associació de Productors d'Oli del Vallès**.
- 11.30 h**
  - **XERRADA SOBRE VINS "NATURALS", "MÍNIMA INTERVENCIÓ", "DENOMINACIONS D'ORIGEN"**  
a càrrec del **Gremi de Vinyataires Lliures**.
- 11.45 h**
  - **TALLER D'HAMBURGUESES VEGANES**  
a càrrec l'obrador de cuina vegetal del Montseny **el Veneït**.
- 12.00 h**
  - **SHOWCOOKING**  
a càrrec del mestre **Pep Salsetes** i un cuiner sorpresa!
- 12.15 h**
  - **SARDINES EN LLAUNA**  
Actuació musical per grans i canalla.
- 12.45 h**
  - **TAST DE VERMUTS I MOSTRA**  
a càrrec de l'**Iñigo Haughet** del projecte Rabassaires de vinyes recuperades a Sant Cugat del Vallès.
- 12.45 h**
  - **CUINAR AL TERRITORI**  
Capítol especial del podcast **"Tinc una Cadira"** de ràdio intermitent amb **Joan Gener**, granollerí dinamitzador de la cultura local.
- 15.00 h**
  - **PRESENTACIÓ I TAST DE RATAFIES**  
a càrrec de la **Cooperativa La Sobirana** de Santa Coloma de Farners, referent en la recuperació de la cultura de la ratafia i dels licors casolans.
- 15.30 h**
  - **Concert de "L'ORKESTRINA NACIONAL"**  
Vet ací una orquestrina teixida amb artistes locals, comarcals i nacionals; **Jaume Arnella**, la **Xantal de Remei de Ca la Fresca**, **Francesc Ribera Titot**, **Carles Belda**, **Marcel Marimon** i molts més.
- 16.30 h**
  - **TALLER MARIDATGE AMB XOCOLATA**  
a càrrec de **Lluís Cacau**, referent de la cultura de la xocolata de qualitat, d'origen i ètica.
- 17.00 h**
  - **TAST DE CERVESES ARTESANES**  
a càrrec de **Cervesa Sant Jordi**, **Maresme Brewery** i **Cervesa Sobretot**.
- 17.00 h**
  - **SESSIÓ DE DJ "VESPREIX"**  
amb la **Lola Band** i la seva Volkswagen de 1974 convertida en una cabina musical.

# Festa de la Queixalada

ROCA UMBERT  
GRANOLLERS

## PROGRAMA

### Dilluns 1 de desembre

09.00 h

#### • ESMORZAR DE FORQUILLA

a càrrec dels "Cuiners en Moviment" Jordi Limón i Martin Bado.

10.00 h

#### • ARRENCADA DEL MERCAT

amb més de 60 parades de tast, 6 restaurants i el mercat del vi i la cervesa artesana.

10.30 h

#### • TAST PROFESSIONAL D'OLIS

de varietats vallesanes a càrrec de l'Associació de Productors d'Oli del Vallès.

10.30 h

#### • TAST PROFESSIONAL DE LLEGUMS DE VARIETATS RECUPERADES

a càrrec del mestre Pep Salsetes.

11.30 h

#### • SHOWCOOKING

a càrrec del cuiner Víctor Quintillà del restaurant Lluerna de Santa Coloma de Gramanet (1 estrella Michelin).

12.30 h

#### • PRESENTACIÓ DE LA GUIA SLOWFOOD 2026

13.00h

#### • ENTREGA DE PLAQUES ALS RESTAURANTS SLOW FOOD

a càrrec del gran Pep Salsetes.

13.45 h

#### • DINAR PER PROFESSIONALS

Cuina i producte compartim taula, experiències i projectes.

#### CONNECTEM LA RAMADERIA EXTENSIVA AMB ELS PROFESSIONALS DE LA RESTAURACIÓ DE BARCELONA

8.30 h

- **SORTIDA** amb autobús des de Barcelona (lloc per determinar).

9.15 h

- **ARRIBADA** a Roca Umbert per participar a l'Esmorzar de Forquilla.

10.15 h

- **PRESENTACIÓ** a càrrec de L'Espigall del projecte de coneixement de la ramaderia extensiva.

15.00 h

- **VISITA** a l'explotació ramadera de Can Canyelles de Canovelles.

16.00 h

- **TORNADA** a Barcelona al punt d'origen.