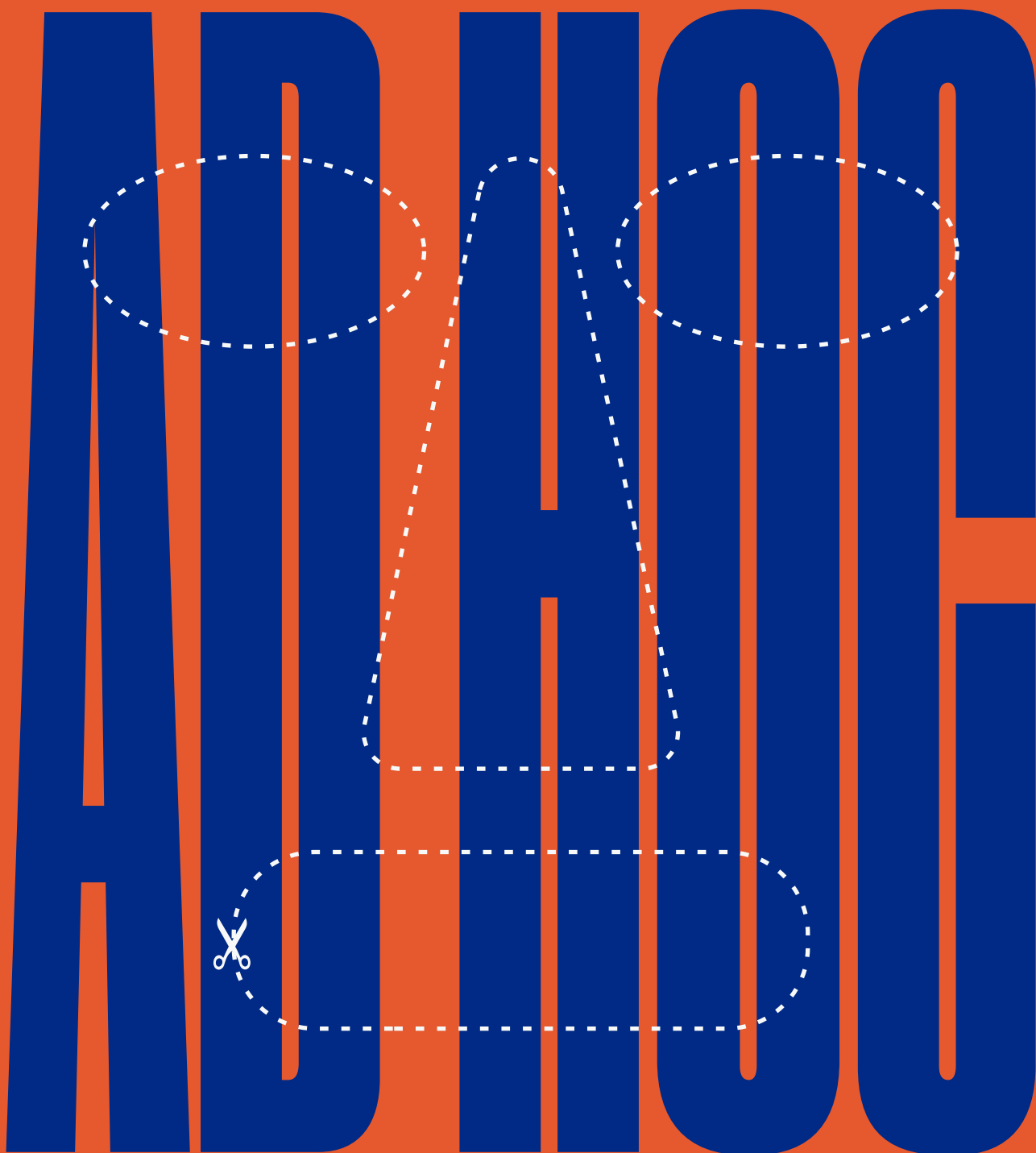


26 i 27 d'abril

El maridatge més particular
a l'Olèrdola més singular

AD HOC OLÈRDOLA



AJUNTAMENT
d'Olerdola



Barcelona
és molt més



Diputació
Barcelona



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025

SOM
GASTRO-
NOMIA

AD HOC. loc. adv. [LC] Per a la cosa especial de què es tracta. *Ad hoc* és un cicle de sis maridatges per recórrer Olèrdola en un sol cap de setmana. Viurem experiències úniques en espais singulars, degustant productes de proximitat i descobrint productors. *Ad hoc* està pensat per a tu!

DIVENDRES 4 D'ABRIL

18.30 h — Pla dels Albats, Museu d'Arqueologia de Catalunya, Seu Olèrdola

L'INICI DE TOT – Acte inaugural
Capvespre musical per presentar els maridatges que conformen el cicle *Ad hoc*. Amb la participació de Celler Amat i Montané i Carns Cal Ton. Acompanyats del grup penedesenc Trifàsic.

Acte amb invitació

DISSABTE 26 D'ABRIL

10.00 h — Masia Fontallada, Barri Can Torres

ESMORZAR DE PAGÈS

Un esmorzar de forquilla en una emblemàtica masia del segle X on compartir una taula serà un acte de reivindicació dels orígens. Amb la participació de Restaurant La Posada i Celler Alsina Sardà.

Preu 25€

12.00 h — Mirador del cementiri, Sant Miquel d'Olèrdola

COCTELERIA CREATIVA

Demostració i tast per descobrir la versatilitat del cafè a través de la cocteleria, en el seu format més atrevit. Amb la participació de Cafè Flor de Yateras. Acompanyats del mestre cocteler Damià Mulà Gimeno.

Preu 15€

19.00 h — Celler Masia Torreblanca

BIQUINASSUS D'OLÈRDOLA

Espectacle gastronòmic del clàssic biquini, en la seva versió més olèrdolenc i fresca maridat amb bombolles. Amb la participació de Masia Torreblanca, Càrniques Masó i Forn Rius. Acompanyats del cuiner Jacint Carafí, Cintet.

Preu 15€

DIUMENGE 27 D'ABRIL

12.00 h — Plaça Major, Moja

TAST A CEGUES AL CARRER

Degustació especial de patés i cava enmig del carrer, per recordar i homenatjar les tradicions veïnals. Amb la participació de Mitjans i Caves Hill.

Preu 15€

16.30 h — Masia del Sant Sepulcre, Barri El Sepulcre

L'HORA DEL CAFÈ

Tast conscient de cafès per endinsar-nos en aquest món tan quotidià i desconegut. El punt dolç de la catània ens hi maridarà, mentre coneixem una masia senyorial. Amb la participació de Quality Blends i Catànies Cudié.

Preu 15€

18.30 h — Església Sant Joan, Viladellops

MONÒLEG MARIDAT

“Tartrà”, un monòleg teatral que mostra tres dones i tres generacions en el món de la pagesia. Teatre i relat, maridats amb una combinació enogastronòmica. Amb la participació de Finca Viladellops, Carns Cal Ton, Càrniques Masó i Mitjans. Acompanyats de l'artista polifacètica Mariona Ríos.

Preu 15€