

1ª JORNADA GASTRONOMICA DEL XIITAKE EN SANT ESTEVE SESROVIRE, Cataluña.

1a Jornada
Gastronòmica
del **Xiiitake**

13 DE NOVIEMBRE DE 2021
De 11:30 a 21:30 a Sant Esteve Sesrovires

PRODUCTE
100%
ECOLÒGIC

Concurs al millor
"pintxo-tapa"

COM PARTICIPAR?

- ✓ Adquireix les teves butlletes
- ✓ Prova les creacions "Pintxo-Tapa" dels establiments participants.
- ✓ Vota el "Pintxo-Tapa" que et sembli més bo.
- ✓ Guanya un sopar x 2 pesones a l'establiment guanyador.

#JornadaXiiitakeEco

¡Anímate a participar en el fascinante mundo culinario con hongos!

Somos productores, chefs y aficionados a éste arte.

Anímate a unos pinchos diferentes y exclusivos... tu paladar podría sorprenderse...

UBICACIÓN

*Sant Esteve Sesrovires es un **municipio** de la comarca del Baix Llobregat en **Cataluña**, España. Está situado en la **margen izquierda del río Anoia**, y es servido por la línea de ferrocarril FGC R6 de Barcelona y Martorell a Igualada y por la carretera de Martorell a Capellades.*

*Su **nombre** deriva de la existencia de **bosques de robles (rovires en catalán)**, con la incorporación del artículo catalán (ses). Tal vez por eso, sea un **gran productor de hongos orgánicos**.. **¡Ven a visitarnos!***

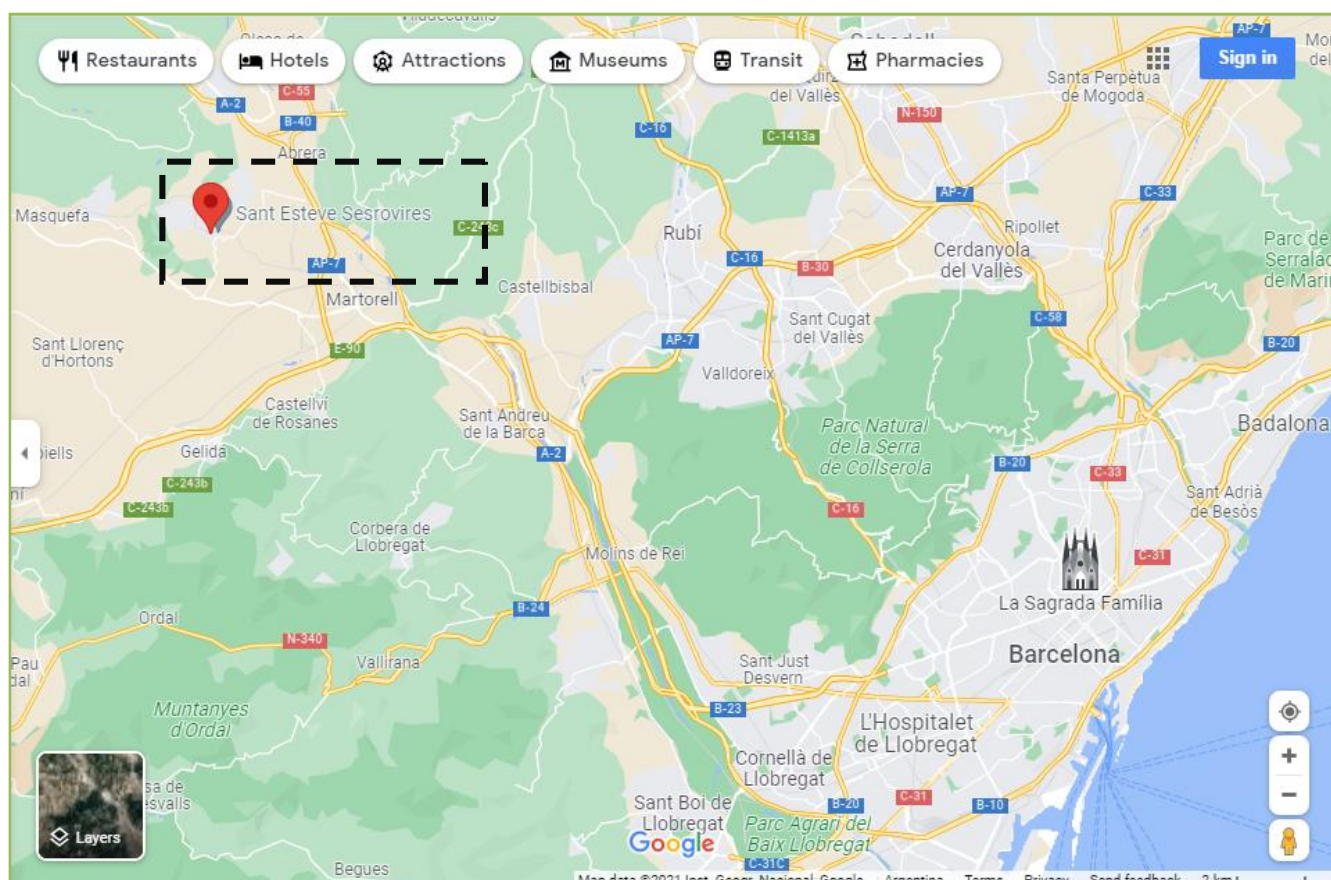


Imagen 1: Geolocalización de Sant Esteve Sesrovires, Cataluña, España. Fuente Google Maps.

¿CÓMO LLEGAR DESDE BARELONA?

Automóvil

[GoogleMaps: Barcelona-Sant Esteve Sesrovires](#)

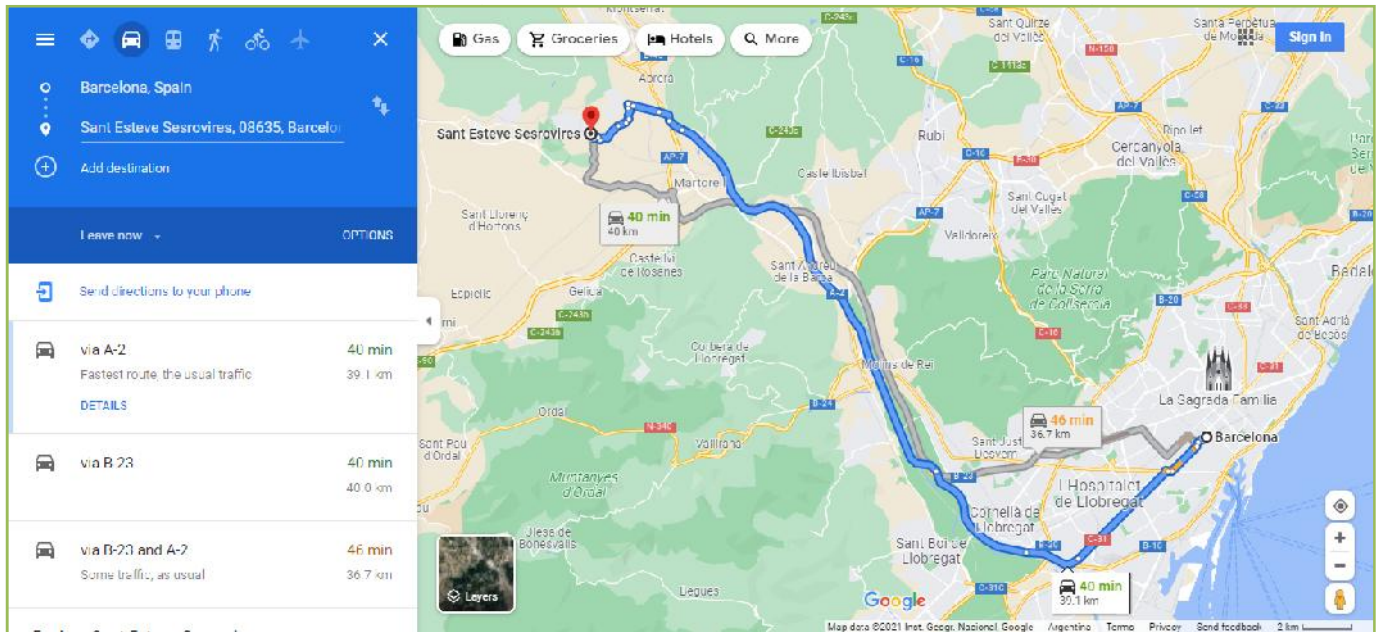


Imagen 2: Rutas recomendadas tramo Barcelona- Sant Esteve Sesrovires, Cataluña, España. Fuente Google Maps.

TRANSPORTE PÚBLICO

[GoogleMaps: Barcelona-Sant Esteve Sesrovires](#)

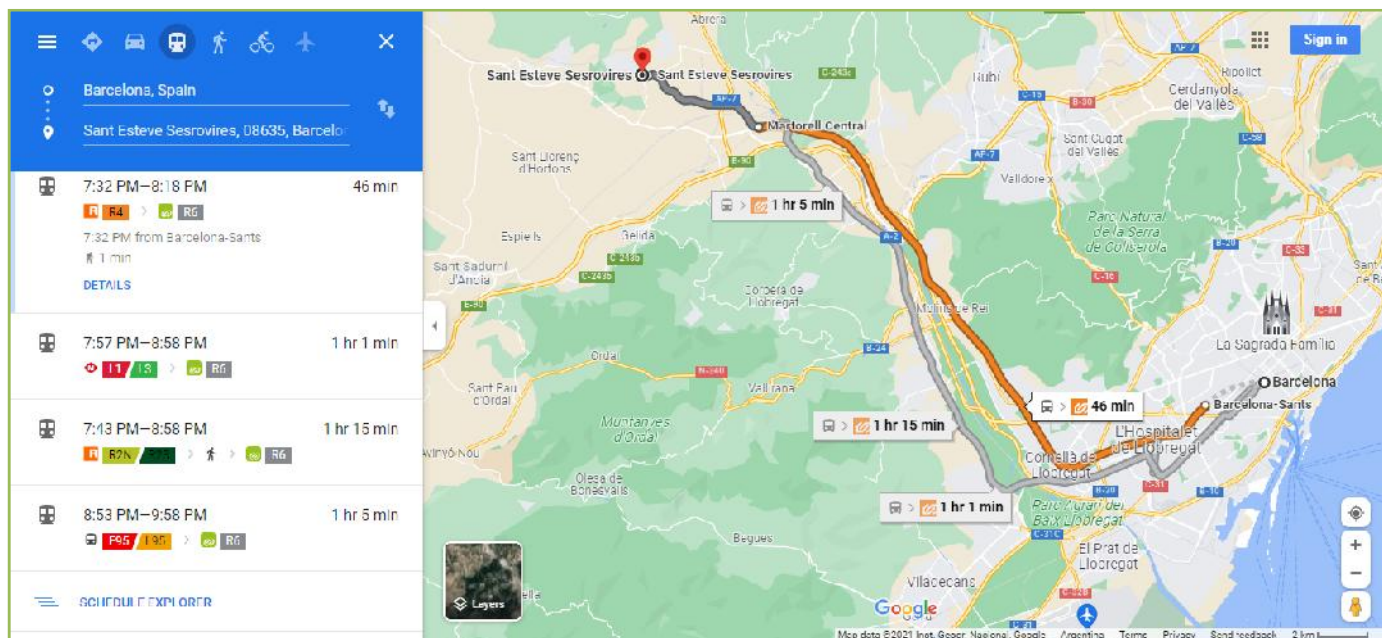


Imagen 3: Recorrido Transporte público Barcelona- Sant Esteve Sesrovires, Cataluña, España. Fuente Google Maps.

¿DE QUE TRATA LA JORNADA?

Promocionar los *hongos de shiitake ecológico*.

Su **excelencia** como producto **gastronómico** y sus **beneficios** por la **salud**.

Y celebraremos un **Concurso "Pintxo-Tapa"** dentro de la **Jornada Gastronómica del Xiitake**.

¿QUIÉN PARTICIPA EN EL CONCURSO?

- Los establecimientos participantes en el Concurso "Pintxo-Tapa" son:

- [BAR RESTAURANTE LA ESTACIÓN](#)

- [THE JAULA BEACH](#)
- [BAR RESTAURANTE EL ENCUENTRO](#)
- [BAR RESTAURANTE LA CABAÑA](#)
- [BAR RESTAURANTE EL CASINO](#)
- [BAR RESTAURANTE LA PLAZA](#)

- ¿CÓMO PARTICIPA CADA ESTABLECIMIENTO?



- **Deleitarán** a toda la gente del **pueblo** y alrededores que se **acerque** a los **establecimientos** con una **creación “Pintxo-Tapa”** que cada **chef** habrá **elaborado** en exclusiva para ese día con el **shiitake** incluido en su **receta**.

Foto 1: Receta Tapa de Shiitake marinado con soja y jengibre. Fuente: Gastronomía&Cía.

Foto 2: Receta Tapa Setas de Shiitake al ajillo con y aceite de oliva. Fuente: Veectizy.



- ¿CUÁNDO CUESTA EL PINCHO TAPA?

DOS OPCIONES PARA DISFRUTAR DEL EVENTO

Tour Gastronómico 12€

Tour Gastronómico + GLOP's 18€

- ¿POR QUÉ?

- Este **boleto** te permitirá **probar** las **SEIS** elaboraciones de los seis **establecimientos** participantes y optar a **ganar una cena para dos personas**.

- ¿CÓMO PUEDO OPTAR A LA CENA PARA DOS PERSONAS?

- Cada boleto de **TOUR GASTRONOMIC** o **TOUR GASTRONOMIC+GLOP's** tiene seis **casillas**.

- Pide a **cada establecimiento** que te **marque** una **casilla** cuando degustes su creación "Pintxo-Tapa".

- **Envía** una **foto** del boleto (que se vea el número del **boleto**) marcado por cada establecimiento y el nombre del establecimiento ganador **al número de Whatsapp** o Telegram que hay en el **reverso del TOUR GASTRONOMIC** o **TOUR GASTRONOMIC+GLOP's**.

**(sólo serán válidos los votos que en la foto salga el número de boleto y las seis casillas marcadas por los seis diferentes establecimientos participantes)*

- ¿Y SI NO QUIERO PROBAR LOS SEIS “PINCHO-TAPA”?

- Tienes la **opción** de los boletos individuales:

1 PINCHO-TAPA 2,50€ o 1 PINCHO-TAPA+ GLOP 3,50€

- ¿DÓNDE PUEDO COMPRAR LAS BOLETAS?

- En **cada establecimiento** participando el **mismo día** de la 1ª Jornada Gastronómica del Xiitake.

¡CONTÁCTANOS!



<https://ecocultiv.es/>

info@ecocultiv.es : VENTA setas de cultivo ecológico certificado por Restauración y negocios de alimentación.

#JornadaXiitakeEco

#ecocultiv

@ecocultiv

@thejaulabeach

@latrobadesanes

@bar_el_casino

