



Relació de cellers

- **Associació Ruvins** (vermut)
- **Beerboi** (cervesa artesana)
- **Bernavi** (do terra alta)
- **La Madre** (vermut)
- **La Molinenca** (cervesa artesana)
- **Luzon** (DO Jumilla)
- **Marco Real** (DO Navarra)
- **Martinez Lacuesta** (vermut)
- **Miró** (vermut)
- **Witty Wines** (vermut)

Relació de gastronomia

Bendita Tapa

Carretera de Martorell, 3, Local 1

Oferta gastronòmica:

- Natxos casolans amb salsa cheddar i pico de gall
- La nostra ensalada russa
- Lacón cuit galleg amb pebre
- Assortiment de formatges variats artesans de llet crua

Cafè del Casino

C. Catalunya, 2

Oferta gastronòmica:

- Broqueta (Pinchito) d'escalivada i tonyina
- Broqueta (Pinchito) de truita de patates i pebrot vermell
- Broqueta (Pinchito) de botifarró de Burgos amb maionesa kimtxi
- Broqueta (Pinchito) de minihamburguesa amb formatge cheddar
- Broqueta (Pinchito) de cranc i ou amb maionesa
- Xili de carn (platet)



Funcionament de la Fira del Vi i de la Fira del Vermut

Tant els cellers com els expositors de gastronomia oferiran la degustació dels seus productes en format de tast de vins i vins escumosos en copes i platets, a través del sistema de la compra prèvia de fitxes monedes.

A la mateixa fira s'habilitaran espais de venda de copes serigrafades i de fitxes monedes.

Es podran adquirir fitxes monedes de manera anticipada a la botiga de l'Associació RuVins (Av. Constitució 3), o fent la reserva i pagament a través de WhatsApp 640 772 778 amb recollida a la Fira.

- **Fitxes monedes de tastos de vins i preu de la copa de vi serigrafada**
Preu: 2,5 €



- **Fitxes monedes de gastronomia**
Preu: 3 €

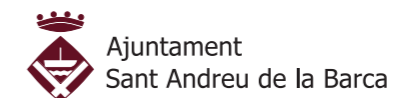


Més informació: sabarca.cat



7A FIRA DEL VI

Programa d'activitats del 24 al 28 d'abril de 2024



Dimecres 24 d'abril

Tret de sortida de la 7a Fira del Vi amb una degustació popular de vins del celler Quim Batlle de la DO Alella.

Presentació del celler Quim Batlle i degustació de tres dels seus vins blancs emblemàtics a càrrec de Joan Ayra, sommelier i ambaixador del celler. Maridats amb formatges artesans de la Xarcuteria Alcía.

Horari: de 19h a 20.30h.

Lloc: Sala Federico García Lorca. Teatre Núria Espert – Plaça Federico García Lorca (Sant Andreu de la Barca).

Preu: 10 € (inclou degustació + 1 copa de la Fira + porta copes).

Inscripció: Cal inscriure-s'hi via WhatsApp al telèfon 640 772 778, o a la botiga de l'Associació RuVins, av. Constitució, 3. Aforament limitat a 100 persones per rigorós ordre d'inscripció.

ORGANITZA: Associació RuVins EL CELLER DEL POBLE i l'Ajuntament de Sant Andreu de la Barca.

Dijous 25 d'abril

Degustació popular de vins del celler Luis Cañas de la DOQ Rioja.

Presentació del celler Luis Cañas a càrrec d'Amador Marín, sommelier i ambaixador del celler, amb la degustació del seus vins maridats amb embotits ibèrics de la Xarcuteria Alcía.

Horari: de 19h a 20.30h.

Lloc: Sala Federico García Lorca. Teatre Núria Espert – Plaça Federico García Lorca (Sant Andreu de la Barca).

Preu: 10 € (inclou degustació + 1 copa de la Fira + porta copes).

Inscripció: Cal inscriure-s'hi via WhatsApp al telèfon 640 772 778, o a la botiga de l'Associació RuVins, av. Constitució, 3. Aforament limitat a 100 persones per rigorós ordre d'inscripció.

ORGANITZA: Associació RuVins EL CELLER DEL POBLE i l'Ajuntament de Sant Andreu de la Barca.

Divendres 26 d'abril

Degustació popular de vins escumosos del celler Escofet Rosell de la DO Penedès.

Presentació del celler Escofet Rosell i degustació de tres dels seus vins escumosos a càrrec d'Albert Ràfols, enòleg i ambaixador del celler. Maridats amb pernil ibèric de la 'Xarcuteria Alcía'.

Horari: de 19h a 20.30h.

Lloc: Sala Federico García Lorca. Teatre Núria Espert – Plaça Federico García Lorca (Sant Andreu de la Barca).

Preu: 10 € (inclou degustació + 1 copa de la Fira + porta copes).

Inscripció: Cal inscriure-s'hi via WhatsApp al telèfon 640 772 778, o a la botiga de l'Associació RuVins, av. Constitució, 3. Aforament limitat a 100 persones per rigorós ordre d'inscripció.

ORGANITZA: Associació RuVins EL CELLER DEL POBLE i l'Ajuntament de Sant Andreu de la Barca.



Dissabte 27 d'abril

Esdeveniment de promoció comercial del sector vinícola amb presència destacada de cellers de la DO Alella i participació de diferents cellers de tot Catalunya i d'Espanya, que ens oferiran la degustació dels seus vins i vins escumosos en tast de copes serigrafades de la 7a Fira del Vi de Sant Andreu de la Barca. Oferta gastronòmica local amb la degustació de gran varietat de tapes i tastos.

Lloc: Esplanada del Mercat setmanal de l'avinguda Constitució.

Horari: De 18h a 24h

18.30h Inauguració de la 7a Fira del Vi amb la presència de Marc Giribet i Gavara, alcalde de Sant Andreu de la Barca, Miquel Àngel Abril i Hidalgo, regidor de Comerç i Indústria, Quim Batlle president de la DO Alella i Juan Pérez Valdés, president de l'Associació RuVins EL CELLER DEL POBLE.

18h a 24h Fira de cellers de vins, vins escumosos i gastronomia local.

18h a 23h Ambientació musical a càrrec de LOLA VAN – DJ Truck.

18h a 22h Tallers infantils, per a infants de 4 a 10 anys, amb activitats dirigides per educadores infantils i monitors de lleure.

18.30h a 22.30h Fotomaton de la 7a Fira del Vi. Emporta't la teva foto de record.

Relació de cellers

- **Alta Alella** (DO Alella)
- **Artesà del Temps** (DO Alella – DO Montsant – DO Terra Alta)
- **Bestué** (DO Somontano)
- **Bouquet d'Alella** (DO Alella)
- **Ca n'Estruc** (DO Catalunya)
- **Cadevall** (DO Catalunya)
- **Canals i Munné** (DO Penedès – DO Cava)
- **Celistia** (DO Costers del Segre – Costers del Sió)
- **Coca i Fitó** (DO Montsant – DO Terra Alta)
- **Escofet Rosell** (DO Penedès – DO Cava)
- **Laus** (DO Somontano)
- **Más Rodó** (DO Penedès)
- **Mont Rubí** (DO Penedès – DO Cava)
- **Mqp** (DO Pla del Bages)
- **Pago de Cirsus** (DO Navarra)
- **Quim Batlle** (DO Alella)
- **Testuan** (DO Alella)
- **U més u** (DO Penedès – DO Cava)
- **Vadeuvas** (DO Rioja – DO Ribera del Duero – DO Rueda)
- **Witty wines** (DO Penedès – DO Montsant)

Relació de gastronomia

Alícia Xarcuters i formatgers

Av. Constitució, 4, parada 40-45-46

Oferta gastronòmica:

- Formatge semi d'ovella
- Formatge anyenc de cabra
- Stilton al porto
- Espatlla d'enceball ibèrica
- Espatlla de celler Serrona
- Fuet

Bendita Tapa

Carretera de Martorell, 3, Local 1

Oferta gastronòmica:

- Secret melós amb Parmentier de tòfona
- Aletes de pollastre a baixa temperatura amb la nostra salsa bourbon BBC
- Natxos casolans amb salsa cheddar i pico de gall
- Lacón cuit gallec amb pebre vermell de La Vera
- Formatge tetilla amb codonyat casolà

Cafè del Casino

C. Catalunya, 2

Oferta gastronòmica:

- Broqueta (Pinchito) d'escalivada i tonyina
- Broqueta (Pinchito) de truita de patates i pebrot vermell
- Broqueta (Pinchito) de botifarró de Burgos amb maionesa kimtxi
- Broqueta (Pinchito) de minihamburguesa amb formatge cheddar
- Broqueta (Pinchito) de cranc i ou amb maionesa
- Xili de carn (platet)

El Palau Vell Restaurant

Camí Vell del Palau, 6

Oferta gastronòmica:

- Caneló de carbassó farcit de verdures amb crema d'all tendres
- Bistec tàrtar de fuet, carxofes i els seus confitats
- Brioix amb crema de formatge, salmó fumat i alfàbrega

Restaurant Riera 2

Av. Argentina, 12

Oferta gastronòmica:

- Patates braves
- Broquetes (Pinchitos)
- Torpede de llagostí arrebossat amb algues
- Ravioli cruixent de secret Ibèric amb pernil i ceba caramel·litzada en salsa de porto

Rostisseria Ramírez

Av. Constitució, 27

Oferta gastronòmica:

- Fideuada El senyoret amb alloli
- Carn al vi negre
- Truita de patates
- Empanada de tonyina
- Empanada de formatge de cabra amb escalivada
- Croquetes:
 - Verdures amb formatge de cabra
 - Pollastre
 - Pernil Ibèric
 - Bolets

