

12a MOSTRA DE L'OLI SIURANA. LA FESTA DE L'OLI NOU REUS, 14 I 15 DE NOVEMBRE DE 2008

LLOC: plaça de la Llibertat de Reus
HORARI: divendres 14 de 17 a 21h i dissabte 15 de 10 a 14 h i de 17 a 21h

Divendres, 14 de novembre

17 h Obertura de la Mostra
18'30 h Actuació musical a càrrec de **The Small River Dixie**
19 h Inauguració de la Mostra
21 h Tancament de la Mostra

Dissabte, 15 de novembre

10 h Obertura de la Mostra
A partir de les 10 h Esmorzar popular amb degustació de l'oli d'oliva verge extra nou DOP Siurana
11 h Actuació musical a càrrec del grup d'havaneres **Canya Dolça**
14 h Tancament de la Mostra
17 h Obertura de la Mostra
21 h Tancament de la Mostra

Visites guiades a l'exposició "L'elixir daurat"

Dissabte dia 15 el Centre de Desenvolupament de l'Oli realitzarà visites guiades a l'exposició "*L'elixir daurat*" del Museu d'Art i Història de la Ciutat (plaça de la Llibertat). Horari: 12 i 18 h. Cal confirmar assistència al telèfon 977 010 061. Activitat gratuïta.

Tast d'olis

Dissabte dia 15, a l'estand del Centre de Desenvolupament de l'Oli, tast d'olis comentats a càrrec de professionals del Panell Oficial de Tasts. Horari: 12'30 h i 18'30 h. Cal confirmar assistència al telèfon 977 010 061. Activitat gratuïta.

Concurs de dibuix

Dissabte dia 15, a l'estand del Centre de Desenvolupament de l'Oli, concurs de dibuix per a nens de 3 a 12 anys. Activitat gratuïta.

MOSTRA GASTRONÒMICA DE L'OLI SIURANA

Del **13 a 23 de novembre**, 16 restaurants de Reus us ofereixen uns plats especials per gaudir del primer oli nou Siurana de la temporada:

RESTAURANT	PLAT ELABORAT
Casa Coder	Garrí confitat a baixa temperatura amb oli nou de Siurana i lacat amb mel i romaní
El Celler del Padrí	Duet de sashimi de tonyina amb juliana de verdures confitades, taronja i oli nou de Siurana, i caneló de bacallà fumat amb caviar d'eriçó
Florida	Carpaccio de gambes amb oli nou de Siurana
Gaudí R de Diego	Lloms de bacallà cuinats amb oli nou de Siurana sobre llit de cigrons i espinacs amb pil-pil
Joan Urgellés	Formes, textures i temperatures d'oli nou de Siurana amb chupa chups de foie i caramel de PX, tractat com una amanida
La Ferreteria	Gambes marinades a les fines herbes amb oli nou de Siurana
La Glorieta del Castell	Concassé de tomàquet raf amb gambes escalfades amb oli nou de Siurana
La Magrana	Escalopins de galtes de porc confitades amb rajolí d'oli nou de Siurana
La Presó	Esqueixada de bacallà amb oli nou de Siurana
L'Arrel	Tomàquet marinat amb moixama, formatge parmesà i oli nou de Siurana
L'Estel	Popets amb all i julivert amb oli nou de Siurana
Lo bon profit	Carpaccio de bacallà amb oli nou Siurana
Restaurant Hotel NH Ciutat de Reus	Mil fulls de patata i pop amb ou escalfat, macerat amb oli nou de Siurana
Planelles	Mil fulls de vedella amb reducció de vi Perlat i oli nou de Siurana
Tupí	Rajada confitada amb oli nou de Siurana, picada d'avellanes i emulsió de trinxat de col i patata
Xarel-lo	Timbal de lluç de palangre amb confitura de calçots i avellana de Reus a l'oli nou de Siurana