



# 1a FESTA DEL TOMÀQUET DEL BAGES

Del 24 de juliol  
al 25 d'agost de 2017

Una festa a l'entorn del producte estrella de l'horta d'estiu.  
Per difondre i donar més visibilitat a la riquesa, diversitat i  
qualitat de les varietat de tomàquets del Bages!

Dies 29 i 30 de juliol: Mercat del Tomàquet, parades,  
animació infantil, degustacions... a la plaça Puigmercadal

Del 24 de juliol al 25 d'agost: Mes del Tomàquet a restaurants  
de la comarca

Jornades tècniques, show cooking, tallers, sopar degustació...



## **PRIMERA FESTA DEL TOMÀQUET**

De tomàquets i varietats de tomàquet n'hi ha per donar i per vendre. Al Bages, de productors que s'hi dediquen professionalment, cada cop n'hi ha més. També s'han creat experiències que potencien la seva comercialització, com és el cas de [mengemBages](#), que per celebrar el cinquè aniversari de la seva creació, va pensar en fer una festa del tomàquet, després de descobrir la gran riquesa i varietat que aquest producte aporta a la comarca. No ho volien fer sols i van trobar grans aliats, com el projecte de Bernat Casanovas, [Tomating](#) i la revista [Proper](#). I les administracions hi han posat el gra de sorra imprescindible, amb una aposta ferma de [l'Ajuntament de Manresa](#), [Consell Comarcal del Bages](#) i [Diputació de Barcelona](#) i, a mesura, que s'ha avançat en la creació cada cop més agents del territori s'hi han sumat per fer realitat una festa que celebra la primera edició amb l'esperit de celebrar-ne moltes més.

## **MENGEMBAGES S'ALIA AMB PROPER I TOMÀTING PER A REALITZAR LA FESTA DEL TOMÀQUET**

[MengemBages](#), va crear, ara fa cinc anys, un sistema de distribució de producte local i de temporada. que ha permès posar en contacte directe a productors i consumidors, a través de diferents suports com una web i unes botigues locals. En el seu afany de generar riquesa i activitat pel territori ja fa temps que persegueix la idea de poder fer una festa del tomàquet. El seu tarannà cooperativista i de buscar sempre aliats ha trobat dos companys de viatge per poder fer realitat aquesta festa. Ara fa un any Proper va iniciar una aventura editorial on els productes locals, autòctons, els seus productors i els seus consumidors en són els principals protagonistes.

Tomating.com és la nova aventura vital del Bernat Casanovas. El Bernat, que prové del món de les noves tecnologies, per passar a convertir-se en un nou productor de tomàquet de la comarca del Bages, aplicant i gestionant innovació a sector primari, barrejant el món digital (canals digitals de distribució) amb la tradició (recuperació dels sabor d'abans).

Tres projectes i tres iniciatives que ajunten esforços per fer realitat una festa sobre el producte estrella de l'horta del Bages, el tomàquet. Administracions i privats s'hi han sumat a la il·lusió que els impulsors han sabut transmetre.

## **PER QUÈ FESTA DEL TOMÀQUET**

L'horta del Bages és rica, molt rica. Disposa d'abundant aigua de rec i de molta qualitat. És una comarca marcada geogràficament per dos rius: el Llobregat i el Cardener, que proporcionen aigua abundant i de qualitat.

El Pla de Bages està regat per l'històric Canal de la Sèquia, que recull l'aigua del Llobregat i que permet que arribi amb una qualitat, que es reflecteix, a l'hora, en la riquesa i la gran varietat d'horta que hi ha a la comarca. I d'entre les moltes varietats d'horta, un producte estrella: el Tomàquet. Amb moltes varietats autòctones com el rosa del Cardener, el de Montserrat, l'esquena verd....

**-Generar consciència** entre la població: Tot i que la població de la comarca sap que el tomàquet de la comarca és ric, gustós i especial, falta encara consciència col·lectiva per explicar al món les bondats de les nostres varietats

**-Donar visibilitat** als productors: Cada cop en són més i cultiven el seu producte cuidant fins a l'últim detall.

**-Reforçar l'aposta gastronòmica de la comarca:** Cada cop són més els restauradors que aposten per productes de proximitat i temporada. El tomàquet s'ha de convertir en la metàfora de la gran veritat i qualitat de la nostra horta.

**-Expandir el concepte de temporada:** De tomàquet no n'hi ha tot l'any. Amb l'arribada de l'estiu, és el moment àlgid del tomàquet. És quan té el seu millor sabor, manté al màxim les seves propietats organolèptiques i de qualitat. Això passa amb tots els productes que ens dona la terra. Conèixer la seva temporada i aprofitar-la, com havien fet els nostres avis, és una idea que cal recuperar.

## **QUÈ TROBAREU A LA FESTA DEL TOMÀQUET**

### JORNADES TÈCNIQUES

La comarca del Bages disposa de gran fundacions i actius que treballen per la millora de l'horta, la pagesia i l'alimentació en general. Conèixer sobre les varietats, la temporada, les tècniques d'ús i recol·lecció, la conservació del sòl, de l'ús i el rendiment de l'aigua... molts aspectes a debatre, conèixer i ensenyar per millorar la producció d'un tomàquet artesà i natural.

### PRODUCTE FRESC

Fer planificacions de plantació de varietats i collites en funció de la demanda del mercat, buscar fórmules de comercialització són aspectes bàsics per permetre que el producte fresc pugui arribar als consumidors en el seu millor moment

### TRANSFORMACIÓ

Davant de temporades curtes i prolífiques com la del tomàquet aprendre a fer-ne diversos tipus de conserves i transformacions per poder allargar el productes a altres èpoques de l'any és una idea que els nostres avantpassats ja ens havien ensenyat i és la millor forma de poder menjar producte durant tot l'any.

## **PROGRAMA**

A la festa del tomàquet hi trobarem jornades tècniques sobre aquest producte, espais de comercialització, showcookings, degustacions, tapes, concursos, recol·leccions... i el tomàquet com a producte estrella de molts restaurants de la comarca en les seves cartes i menús des del 25 de juliol al 25 d'agost.

### **Dilluns 24 de juliol**

**Jornada Tècnica: Les varietats de tomàquets del Bages i els seus usos a la cuina**

A la Fundació Alcía

De 10 a 14h

Les diferents varietats locals de tomàquets: característiques i usos

Showcooking: Maneres de cuinar les diferents varietats de tomàquets

Tast de les receptes realitzades

**Organitza:**

Escola Agrària (DARP)

**Col·laboren:**

Consell Comarcal del Bages, L'Era, espai de Recursos Agroecològics i Fundació Alcía.

### **Del 25 de juliol al 25 d'agost**

**Mes del tomàquet**

Restaurants de la comarca ofereixen en els seus menús i cartes plats basats en els tomàquets del Bages.

### **Dimecres 26 de juliol**

**Show cooking: Cuinem amb tomàquet.**

Organitzen Elde I Fogons del Bages.

amb Nani Sala I Gemma Solà, cuiners del Mas de la Sala.

Lloc: We love cooking (c/del Bruc 74)

A les 19.30h

Inscripcions: [www.claudiaandjulia.com](http://www.claudiaandjulia.com)

### **Dijous 27 de juliol**

**Sopar degustació amb tomàquet I productes del Bages**

Organitzen Kanko.cat I Rebot del Bages

Lloc: Sala Gòtica de la Seu (Baixada de la Seu)

A partir de les 20h

### **Dissabte 29 de juliol**

**Mercat de Tomàquets**

### Amb productors del Bages

A la plaça Puigmercadal  
De 8 a 13

### Animació infantil

Espectacle La Botigueta, a càrrec de la cia. De Parranda.  
A la plaça Puigmercadal  
A les 11 del matí

### Tallers infantils

#### Amb Parc de la Sèquia

Manualitats amb tomàquets.  
A la Plaça Puigmercadal  
De 10 a 13h

### ¿Per què els tomàquets que comprem no tenen el mateix gust que els d'abans?

Conversa amb Bernat Martí i Marc Casabosch  
A la plaça Puigmercadal  
A les 12 del matí

### Les tapes del mercat

Mercat del Puigmercadal  
Degustació de tapes, a càrrec dels paradistes del mercat  
De 12 a 15h

### Pintxo Pote Tomaquer

Organitza L'Antic, amb productors de Manresa.  
Degustació de tapes i begudes a diferents bars de l'Antic.  
De 20 a 23h

### Dijous 24 d'agost

#### La gran tumakada

Collita de tomàquets, a la finca de Can Poc Oli, per fer conserves, i treure'n la llavor per regenerar el banc d'Esporus.  
De 9 del matí a 3 de la tarda.

**Més informació a [www.festadeltomaquet.cat](http://www.festadeltomaquet.cat)**

### Contacte:

Per a més informació, talls de veu, entrevistes, imatges o altres contacteu amb Gedi Media:

Norman López: 660 170 820 - normanlopezsanchez96@gmail.com

Carles Jódar: 636171020 - carlesjodar@gmail.com

## **Xarxes socials:**

Festa del Tomàquet: [Web](#) [Facebook](#) [Twitter](#)

Mengembages: [Web](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Instagram](#) [Youtube](#)

Proper: [Web](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Instagram](#)

Tomating: [Web](#)

PROPOSTA DE HASTAG: #FestaTomaquet

RECALL DE FOTOGRAFIES: Podeu demanar imatges a Gedi Media

RECALL DE VIDEOS PER A LES TELES: Podeu demanar imatges a Gedi Media

Gedi Media:

Norman López: 660 170 820 - normanlopezsanchez96@gmail.com

Carles Jódar: 636171020 – carlesjodar@gmail.com

## **Qui participa a la festa del Tomàquet**

**Organitzadors:** mengemBages (Frescoop), Proper.cat, tomatimg.com,

**Institucions:** Diputació de Barcelona, Ajuntament de Manresa, Consell Comarcal del Bages,

**Col·laboradors:** Alícia, l'Antic, Clàudia and Julia, Elde, Escola Agrària, l'Era, Fogons del Bages, Gremi d'Hostaleria i Turisme del Bages, Grup Elde, Clàudia&Julia, Kanko.cat, Mas de la Sala, Mercat Puigmercadal, Món Sant Benet, Parc de la Sèquia, Paradistes del Mercat Puigmercadal, Productors d'Horta del Bages, i Rebot del Bages

**Gràcies als esforços que tots els productors de la comarca fan per aconseguir un producte tant especial com el tomàquet del Bages i especialment als que directament s'hi han implicat.**