

# TROSFOOD VALL DEL CORB 2018

## REGLAMENT

### 1. INTRODUCCIÓ.

TROSFOOD a la Vall del Corb és una caminada on, en diferents parades repartides per tot l'itinerari, es podran degustar plats cuinats amb productes de la Vall del Corb, acompanyats dels millors vins i cerveses artesanes.

TROSFOOD és una iniciativa enogastronòmica original i innovadora, que pretén donar a conèixer el nostre territori paisatgísticament i mitjançant els seus productes agroalimentaris, a la vegada que es consolida el projecte de promoció conjunta de la vall.

TROSFOOD està organitzat per varis productors agroalimentaris, restaurants i voluntaris, amb el suport de l'Associació pel Desenvolupament Integral de la Vall del Corb i l'Associació de Cellers de la Vall de Corb.

TROSFOOD es celebra anualment cada primavera, i el recorregut es realitza en un indret diferent de la Vall del Corb.

La primera edició es va celebrar el dia 21 de maig de 2016 i va transcórrer pels municipis de Vallfogona de Riucorb, Guimerà i l'Ametlla de Segarra. La segona edició es va celebrar a Rocallaura i Vallbona de les Monges el dia 20 de maig.

La tercera edició es celebrarà al municipi de Santa Coloma de Queralt el dia **19 de maig de 2018**.

### 2. RUTA I DESCRIPCIÓ DE LES PARADES.

Constarà d'una ruta de 13 km per camins i corriols, en la que es realitzaran 7 parades durant tot el recorregut.

A cada parada es podrà degustar una tapa diferent, dissenyades per diferents cuiners de la Vall del Corb i elaborades amb productes de la vall, i s'acompanyaran amb les cerveses artesanes i els vins dels cellers de la Vall del Corb.

A les parades es podrà degustar:

1. Pans, olis d'oliva i allioli de llet de cabra i safrà colomí. Maridatge: cervesa artesana
2. Cocs variats. Maridatge: vermut
3. Amanida de les productores de la Vall. Maridatge: vi blanc.
4. Romesco colomí. Maridatge: vi rosat
5. Canelons de xai amb calçots. Maridatge: vi negre
6. Pastís de poma. Maridatge: vi escumós
7. Infusions d'herbes de la Vall amb mel i galetes.

El punt d'acollida i d'inici de la ruta es situarà a la Plaça Major de Santa Coloma de Queralt.

La ruta és circular, comença i acaba al mateix lloc, i estarà degudament senyalitzada. Al final de la ruta es prepararà un espai on adquirir els productes que s'han degustat durant la caminada i dels diferents productors de la vall.

L'organització s'encarregarà d'adequar una zona de pàrquing, que es senyalitzarà degudament.

### **3. ORGANITZACIÓ DE LES SORTIDES.**

Per tal d'evitar aglomeracions a les diferents parades i garantir que els participants puguin gaudir de la caminada, s'organitzen les sortides en 3 torns diferents:

- de 11,30 a 12,30
- de 12,30 a 13,30
- de 13,30 a 14,30

Dins de cada torn, es realitzaran grups d'entre 15-20 persones que sortiran cada 10 minuts.

El dia de l'activitat s'establirà un punt d'acollida on els participants hauran de passar 1 hora abans de l'inici del seu torn. Allà se'ls indicarà l'hora exacta de la sortida (dins del torn que han sol·licitat). En el moment de la sortida es donarà l'avís corresponent.

Al punt d'acollida, es donarà el següent material a cada participant:

- els tiquets de les tapes i les begudes (a entregar a cada parada),
- una copa per prendre els vins i les cerveses amb el logo del Trosfood de plàstic

- i una bossa amb el logo del Trosfood on portar la copa.

#### **4. PREU.**

S'establiran dos tipus de preus:

- Menú complet: 35 €. Inclou les tapes i les degustacions de vi i cervesa.
- Menú sense alcohol: 29 €. Menú les tapes i un suc de fruita, sense les degustacions de vi i cervesa.

El preu inclou les tapes, la beguda, una copa de plàstic de qualitat per realitzar les degustacions i una bossa de record on portar la copa.

Els participants podran venir acompanyats d'altres persones (fills,...) que no mengin ni beguin. En aquest cas no cal inscripció prèvia.

#### **5. INSCRIPCIONS.**

L'activitat es proposa per a 300 persones inscrites.

Les inscripcions es realitzaran on-line a través del portal [www.inscripcions.cat](http://www.inscripcions.cat), i no es considerarà que una persona està inscrita fins que no s'hagi realitzat el pagament.

El termini per a realitzar les inscripcions és fins a 4 dies abans de l'activitat. A la inscripció s'haurà d'escollir el tipus de menú i l'hora de sortida.

Anul·lacions:

- Es podrà anul·lar la inscripció fins a 14 dies abans del dia de l'activitat, i es retornarà l'import íntegrament.
- Entre 14 dies i 7 dies abans de l'activitat, es permetrà l'anul·lació però només es retornarà el 70% de l'import.
- Els 7 dies previs a l'activitat no es podrà anul·lar (tot i que des de l'organització s'intentarà traspasar les inscripcions a altres persones que es vulguin inscriure).
- 

#### **6. ASSEGURANÇA.**

L'organització ha contractat una assegurança de responsabilitat civil, una assegurança d'accidents i una assegurança en cas de pluja o altres incidències meteorològiques. Si es decideix anul·lar l'activitat s'avisarà als inscrits i es retornarà l'import pagat.

## **7. CONCURS DE FOTOGRAFIA.**

Durant l'activitat es realitzarà un concurs de fotografies que es penjaran a l'aplicació Instagram sota el nom de trosfood2018. Es premiarà una fotografia. Es valorarà segons criteris d'originalitat, i que recullin el caràcter del Trosfood, el territori i la gastronomia. La persona que realitzi la fotografia guanyadora rebrà com a premi un lot de productes de la Vall del Corb.

## **8. ENTORN I RESIDUS.**

Des de l'organització s'ha intentat reduir al màxim els residus, i utilitzar materials reutilitzables, reciclables, i de baix impacte ambiental. Demanem als participants el màxim respecte per l'entorn.

## **9. CUINERS I PRODUCTORS PARTICIPANTS.**

- Restaurants:  
Casa Somsomnis, Balneari de Vallfogona de Riucorb  
Restaurant La Barbacana, Santa Coloma de Queralt
- Cellers:  
Celler Comalats, Ametlla de Segarra  
Celler i Molí Petit Duran, Sant Martí de Maldà  
Celler Casa Pardet, Verdú  
Cal Cabo Celler, Sant Martí de Maldà  
Celler Analec, Nalec  
Celler Carviresa, Tàrrega  
Celler Cercavins, Verdú  
Celler Cooperativa l'Olivera, Vallbona de les Monges  
Celler Boldú Viticultors, Verdú
- Cervesa Artesana  
Matoll, Belianes  
La Segarreta, Santa Coloma de Queralt  
Can Luar, Ametlla de Segarra

- Olis d'oliva  
 Jordi Pont, Ametlla de Segarra  
 Cooperativa de Vallbona, Vallbona de les Monges  
 Coopertaiva de Ciutadilla , Ciutadilla  
 Coopertaiva de Nalec, Nalec  
 Ramon Boleda, Verdú  
 Cooperativa del Omells, Omells de na Gaia  
 Cooperativa de Maldà, Maldà  
 Camins de Verdor, Belianes  
 Cal Salero, Belianes  
 Jordi Sanfeli, Ciutadilla  
 Cooperativa de Guimerà, Guimerà  
 Cal Jan, Guimerà  
 La Font del Setrill, Verdú  
 Cal Pastoro, Conesa i Santa Coloma de Queralt
  
- Embotits  
 Carnisseria - Xarcuteria Vallverdú Aloy, Verdú  
 Cal Mensa, Santa Coloma de Queralt  
 Ca l'Estripet, Santa Coloma de Queralt  
 Cal Francesc, Guimerà  
 Cal Bosch, Belianes  
 La Botiga, Verdú  
 Cal Marc, Santa Coloma de Queralt
  
- Formatges  
 Formatges Sant Gil d'Albió, Albió
  
- Mel  
 Cal Perelló, L'Ametlla de Segarra  
 Mel entre Flors, Rocallaura  
 Mel Cal Racó, Santa Coloma de Queralt
  
- Horta  
 Hortalisses Morgades Torrelles, Horta ecològica, Tàrrega  
 Hòrtia, Horta ecològica, Bellpuig  
 Andreu Sabidó, Horta ecològica, Omells de na Gaia  
 Josep Ramon Farrera, Horta, Belianes

Francesc Esplugues, Horta de secà, Santa Coloma de Queralt  
Cal Mateta, safrà, Sant Martí de Maldà  
Al·legria, especialitats en alls, Forès  
All de Belltall, Associació de productors de la varietat local d'all, Belltall

- Forns de pa

Forn Prats, Guimerà  
L'Aresta, pa artesà i ecològic, Santa Coloma de Queralt  
Cal Canyero, Belianes  
Pastisseria Rovirosa, Santa Coloma de Queralt  
Pujó, Santa Coloma de Queralt  
Cal Guillem, Sant Martí de Maldà

- Altres:

Aigua Rocallaura, Aigua mineral, Rocallaura  
Cal Sileta, Carn de corder, Vallbona de les Monges  
Les artesanes, productes elaborats ecològics, artesans i de proximitat, Passanant  
Farinera La Segarra, Farines de cereals, Maldà  
Nua, Conreu ecològic de quíinoa, Forès  
Al pot petit hi ha, Melmelades, geles i chutneys naturals, Guialmons  
Els Corremarges, plantes silvestres comestibles, La Sala de Comalats