



**GARTSTRÒMIA<sup>4</sup>**  
**EXPOSICIÓ DE FLORS<sup>40</sup>**  
**BANYOLES**  
19, 20 i 21 MAIG 2017

PROGRAMA

# PRESENTACIÓ

## Un jardí florit al plat

### *És l'hora de les flors. I dels badocs.*

No pas de la persona que bada, o sí, mirant les flors i el que es veu a Gartstròmia, mirant coses que li distreuen l'atenció, que també podia ser un voyeur, sinó de la delicada flor de carbassera o carbassó i altres flors que, potser sense saber-ho, hem menjat, com la coliflor o les carxofes.

El nom de badoc, per a definir aquesta flor groga, en forma de campana i comestible, és vigent en moltes comarques, de les de Girona a les del nord de València, passant pel Matarranya. Actualment, diversos xefs italians, bascos, catalans, l'han incorporada, com a guarnició o com a entrant, en la seva oferta, normalment farcit. El farciment pot ser de carn, de formatge, d'anxoves, de verdures, de peix... Aquest bell receptacle floral permet, en efecte, totes les fantasies.

Però heus aquí que, com s'escau sovint, la cuina moderna, en realitat, no inventa res. La flor de carbassera, en efecte, forma part de les menges tradicionals d'alguns països: Itàlia, Occitània, Grècia... I Catalunya. Quan n'era el temps, permeteu-me un record d'infància, la meua àvia sortia a l'hort de bon matí, i recollia les precioses flors encara amb la rosada matinal, mirant que fossin "femelles" (que no donarien els apreciats carbassons, a diferència de les flors "mascles"). Les passava per una lleugera pasta i les fregia, resultant una mena de crespells deliciosament lleugers. També feia truita de badocs o, simplement, els fregia. Això era habitual a comarques tan allunyades com el Pla de l'Estany, el Maestrat o els Ports



## Jaume Fàbrega

Professor de Gastronomia i Vins, de l'Escola de Turisme i Direcció Hotelera de la UAB.

de Morella i la Franja. A Calaceit (Matarranya, oficialment província de Terol, Aragó), les padrines continuen anomenant amb el sonor nom català de “badocs” les flors de carbassera, que fregeixen i que, fins i tot, posen a la Cassolada o Paella de l'horta (una mena de cassola de tros que pot incloure fesols o “bajoques”, patates, bledes, xai i fins i tot cargols). A la regió del Piemont, a Itàlia, a les cases i als restaurants preparen el Caponèt (sonor nom piemontès) o, el que és el mateix, unes Fiori di zucca ripieni, amb carn picada, formatge i perfum d'alfàbrega. Aquestes flors de carbassera, a Itàlia o a Provença, també es farceixen amb mozzarella i anxoves, o verdures i resulten igualment delicioses.

Però el repertori de flors comestibles no s'acaba amb els badocs. Els nens de pagès, antigament, menjaven “pa i peixet”, que no eren més que flors de borraja o borraïna -unes boniques flors blaves que s'adiuen molt bé amb els còctels-. També tradicionals, per a banyols, són les flors de saüc.

I la flor de les flors, la rosa. Mestre Robert, “el millor cuiner del món” del seu temps (segle XV), ens proposa un dolç deliciós: una pa de figues amb pètals de rosa, emmotllat en una “búrnia” o cassola vidrada. Explico al meu llibre “La cuina medieval i renaixentista. Moros, jueus i cristians”. Les roses, altrament, perfumen la cuina àrab, magribina i oriental, com a espècia o en forma de destil·lat o en forma de dolcíssima confitura. I naturalment, de Grècia a Menorca, poden ser la base de rars licors. Licors, dolços, tes, condiments, còctels però també plats salats com amanides, sopes o ous del Japó i a la Xina fins a Occident, poden incloure un repertori prou ample de flors: crisantem, gladiol, flor de iuca, calèndula, bujac, malva, pensament, gerani, llessamí, flor de taronger (se'n fan “Paparajotes” o crespells), espígol, flor de trèvol, violeta, caputxina. Un jardí, florit i acolorit, al plat.

# DIVEN- DRES





**DIVENDRES 19 DE MAIG**

## **INAUGURACIÓ DE LA 40a EXPOSICIÓ DE FLORS DE BANYOLES**

**A les 20h**

Lloc: Monestir de Banyoles.

Concert a càrrec del grup de violoncels i del Cor Gran de l'EMMB.

## **VISITA A LA 40a EXPOSICIÓ DE FLORS DE BANYOLES**

**De 20 a 1h**

Lloc: Claustre i Jardins del Monestir de Sant Esteve.

## **INAUGURACIÓ DE L'EXPOSICIÓ "TESTOS" DE MIQUEL SAMANIEGO**

**A les 20h**

Lloc: Llotja del Tint.



## **LLIURAMENT DELS PREMIS DEL CONCURS DE FLORS, CONCURS D'APARADORS I CONCURS DE BALCONS I ENTRADES DEL BARRI VELL**

**A les 20.45h**

Lloc: Monestir de Banyoles.

Es durà a terme durant la mitja part de l'actuació del grup de violoncels i del Cor Gran de l'EMMB.

## **COMMEMORACIÓ DELS 40 ANYS DE L'EXPOSICIÓ DE FLORS DE BANYOLES**



**A les 22h**

Lloc: Monestir de Banyoles.

L'Associació Gastro-Cultural SETDEVI prepararà unes tapes especials, relacionades amb les flors, per tal de commemorar el 40è aniversari de l'Exposició.

*Gotet de maduixes, roses i garrapinyat*

*Broixeta de patata i pop*

*Sopa de Pa, Menta i Maria Lluïsa*

*Broixeta de Pollastre i Coriandre*

*Vol de Crispetes Fumades al Curry*

Per degustar les tapes s'hauran de bescanviar per tiquets de Gartstròmia que es vendran al mateix Claustre del Monestir. També hi haurà cava Revardí, aigua i refrescos per a tothom.

# DIS- SABTE



## VISITA A LA 40a EXPOSICIÓ DE FLORS DE BANYOLES

De 10 a 14h

Lloc: Claustre i Jardins del Monestir de Sant Esteve.

## TALLER INFANTIL “PA AMB XOCOLATA”

De 10 a 14h



Lloc: Llotja del Tint.

A càrrec dels membres del Tint XXI Jordi Martínez i Albert Pascual i amb la col·laboració de Forn de Pa Artesà Japet.

Els més menuts podran fer figuretes de pa i endurse-les llestes per fornejar-les a casa, així com pintar amb xocolata sobre oblea de farina i també sobre cartró tot fent servir les tècniques de la manega, pinzells, plantilles o perquè no... amb les mans!

## TALLER INFANTIL: UNA PRIMAVERA DE BONA PASTA



D'11 a 13h

Lloc: Plaça Major.

A càrrec de l'Escola de Natura. Farem creacions molt primaverales enganxant pasta de diferents formes.

Edat: Activitat familiar recomanada per a infants fins a 8 anys.

## TALLER INFANTIL DE PA CREATIU



D'11 a 12h

Lloc: Plaça Major.

A càrrec de Jaume Figueras de Pastisseria Figueras. Els nens i nenes podran fer amb massa de pa formes de temàtica lliure i s'ho podran endur a casa o portar-ho a fornejar a la Pastisseria Figueras el diumenge al matí.

## PRESENTACIÓ DEL LLIBRE: “LA GASTRONOMIA DE CAMINS”



De 12 a 13h

Lloc: Museu Darder.

A càrrec de Pilar Herrera i Marisa Benavente, divulgadores etnobotàniques, membres actius de l'associació floracatalana.net i col·laboradores de “Remeiers i Remeieres de Girona”.

Al llarg de milers i milers d'anys els nostres avantpassats han trobat en la flora del seu entorn aliment i medicina, fibres per teixir cordes i roba, material per fer eines i habitacles: arrels, fulles, fruits, escorces, tubercles, llavors i tiges, de tot en treien profit. La Marisa i la Pilar us proposen que agafeu el cistell i sortiu a recol·lectar el vostre aliment.

En aquest llibre les autores ens presenten les 70 plantes més comunes a les nostres contrades i ens proposen més de 100 receptes saboroses i fàcils d'elaborar. També proporcionen informació dels hàbitats, espècies silvestres, calendari de recol·lecció, dades nutricionals, etc. Aquest treball és indispensable si voleu donar un toc silvestre a la vostra alimentació.

## TALLER D'OLI EXTRA VERGE AMB FRUITA

**De 13 a 14h**

Lloc: Plaça Major.

A càrrec d'Enric Murio de Mas Auró del Grup Gastronòmic del Pla de l'Estany. Maceracions en fred i calent dels olis, amb plantes i fruites per augmentar les potències aromàtiques dels plats.



## VISITA A LA 40a EXPOSICIÓ DE FLORS DE BANYOLES

**De 16 a 21h**

Lloc: Claustre i Jardins del Monestir de Sant Esteve.

## VII TROBADA D'ACORDIONISTES CIUTAT DE BANYOLES

**A les 16h**

Lloc: Claustre del Monestir de Sant Esteve.

## TALLER INFANTIL FLORAL

**De 17 a 19h**

Lloc: Plaça Major.

A càrrec de l'Escola de Natura. Elaborarem flors amb material de rebuig. Edat: Activitat familiar recomanada per a infants fins a 8 anys.

## TALLER INFANTIL "PA AMB XOCOLATA"

**De 17 a 20h**

Lloc: Llotja del Tint.

A càrrec dels membres del Tint XXI Jordi Martínez i Albert Pascual i amb la col·laboració de Forn de Pa Artesà Japet. Els més menuts podran fer figuretes de pa i endurse-les llestes per fornejar-les a casa, així com pintar amb xocolata sobre oblea de farina i també sobre cartró tot fent envellir les tècniques de la mànega, pinzells, plantilles o perquè no... amb les mans!



## TALLER DE RATAFIA CASOLANA

**De 17.30 a 18.30h**

Lloc: Plaça Major.

A càrrec de Ferran Vila del Restaurant La Banyeta del Grup Gastronòmic del Pla de l'Estany. Com fer ratafia tot l'any... com i quines maceracions són necessàries? Variacions particulars de les ratafies. Herbes i espècies més favorables per a l'elaboració.



---

## TAST DE MEL

**De 18.30 a 19.30h**

Lloc: Plaça Major.

A càrrec de Dolçaabella, apicultors de Crespià. El que volem en aquest tast és que la gent tingui la oportunitat de provar, conèixer diferents mels, mels de les flors que ens envolten, com la de lavanda, de castanyer, de bruc... I també, com no podria ser d'una altra forma, parlar de les seves grans propietats terapèutiques, conegudes des de l'existència de l'home. Us hi esperem!



---

## TALLER DE CÒCTELS BOBA FLOWERS

**De 19.30 a 20.30h**

Lloc: Plaça Major.

A càrrec de Ferran Vila del Restaurant La Banyeta del Grup Gastronòmic del Pla de l'Estany.

Boba o també coneguts com a Té de Bombolles. Combinats a base d'infusions de té, amb llet i/o fruites, acabats amb tocs divertits d'aromes florals.

Durant el taller els assistents es podran endur d'obsequi un sota-gots fets amb llavors de flors per l'equip de Sastres Paperers, que també faran una breu explicació del procés de fabricació.



---

## CONCERT GARTSTRÒMIA I EXPOSICIÓ DE FLORS

**De 21 a 22.30h**

Lloc: Plaça Major.

A càrrec de The Madurets, que neix de la trobada casual a l'Escola Municipal de Música de Banyoles d'uns pares que decideixen posar-se a estudiar un instrument.

El repertori que ofereixen és ple de grans clàssics del rock independent. Des de Joy Division a Depeche Mode passant per The Cure, The Smiths, Ramones, Pixies, Lou Reed o Adrià Puntí.



# DIU- MENGE





## **VISITA A LA 40a EXPOSICIÓ DE FLORS DE BANYOLES**

**De 10 a 14h**

Lloc: Claustre i Jardins del Monestir de Sant Esteve.

## **TALLER INFANTIL: L'ART DE L'HORT**

**D'11 a 13h**

Lloc: Plaça Major.

A càrrec de l'Escola de Natura. Crearem quadres artístics fent estampació amb fruites i verdures.

Edat: Activitat familiar recomanada per a infants fins a 8 anys.

**NOU**

## **LA CUINA DE FLORS: HISTÒRIA I CONCEPTE AMB LA PRESENTACIÓ DEL LLIBRE: "LA CUINA DELS PASTORS. ENTRE LA PLANA I LA MUNTANYA"**

**De 10.30 a 11.30h**

Lloc: Plaça Major.

A càrrec del seu autor Jaume Fàbrega i Josep Maria Massip, naturalista i escriptor, es servirà un tastet de sopa de pa amb farrigola llimonera feta pel Grup Gastronòmic del Pla de l'Estany. Presentació de l'últim llibre de Jaume Fàbrega, on hi trobareu les formes de vida dels pastors i els plats que cuinaven i menjaven, explicats pas a pas. La cuina dels pastors estava adaptada al medi, on es movien amb el ramat, i era d'aprofitament.

**NOU**

Els aliments principals que portaven al sarró eren el vi, el pa, la cansalada, el fuet, la llonganissa i el formatge. Tots ells ingredients de llarga durada. Quan s'estaven a la barraca solien cuinar sopes, escudelles i guisats amb patates, llegums, arròs, fideus i algun tros de carn. I quan feien transhumància anaven a menjar a les masies i als hostals que es trobaven al llarg dels camins.

Aquest llibre us ofereix més de quaranta receptes d'aquesta cuina pràctica, senzilla, però gustosa. Des del simple esmorzar fet a peu de camí, fins al guisat més elaborat de les fondes o les mestresses de pagès. L'autor coneix de primera mà aquest món, ja que en la masia de la seva infància havia conviscut amb pastors. A la presentació es farà una menció a la cuina de flors explicant-ne la seva història i concepte.

L'Editorial Farell vendrà el llibre d'en Jaume Fàbrega que tots els assistents a la presentació podran adquirir.

## **TALLER DE MARIDATGES: TE, XOCOLATA I MELMELADA**

**D'11.30 a 12.30h**

Lloc: Plaça Major.

A càrrec de Carles Avilés de la Teteria del Barri Vell. Taller on es plantejarà un maridatge de 4 tes freds que es tastaran amb quatre xocolates diferents de la sèrie "Orígens" de la prestigiosa casa Xocolates Amatller i quatre melmelades artesanes dels sempre sorprenents "El rebost de l'Empordanet". Tota una experiència gastronòmica! Taller amb el suport de Xocolates Amatller i el Rebost de l'Empordanet.

**NOU**

---

## TALLER D'ARRÒS AMB FLORS, DOLÇ O SALAT?

**De 13 a 14h**

Lloc: Plaça Major.



A càrrec de Josep Ametller del Restaurant La Cisterna del Grup Gastronòmic del Pla de l'Estany. Tipologia d'arrossos de l'Estany de Pals amb coccions salades i dolces acompanyades amb flors de temporada.

---

## VISITA A LA 40a EXPOSICIÓ DE FLORS DE BANYOLES

**De 16 a 20.00h**

Lloc: Claustre i Jardins del Monestir de Sant Esteve.

---

## TALLER INFANTIL FLORAL

**De 17 a 19h**

Lloc: Plaça Major.

A càrrec de l'Escola de Natura. Elaborarem flors amb material de rebuig.

Estat: Activitat familiar recomanada per a infants fins a 8 anys.

---

## TALLER DE PLAT GERMINADOR DE BROTS ECOLÒGICS

**De 17 a 18h**

Lloc: Plaça Major.



A càrrec de Sastres Paperers. Els germinats són rics en vitamines, minerals, quasi no tenen calories i aporten gran quantitat d'antioxidants.

Us proposem fer-vos un plat de germinats ecològics de mostassa blanca i ruca. Cadascú farà un paper rodó amb polpa de cotó que portarà incorporades llavors de mostassa blanca i de ruca. Un cop fet, hi plantarem una llavor especial i us el podreu endur en un plat. El germinador ja és a punt i només hem d'esperar que brotin per a menjar-nos els germinats.

---

## TALLER DE CUINA SILVESTRE: LA GASTRONOMIA DELS CAMINS

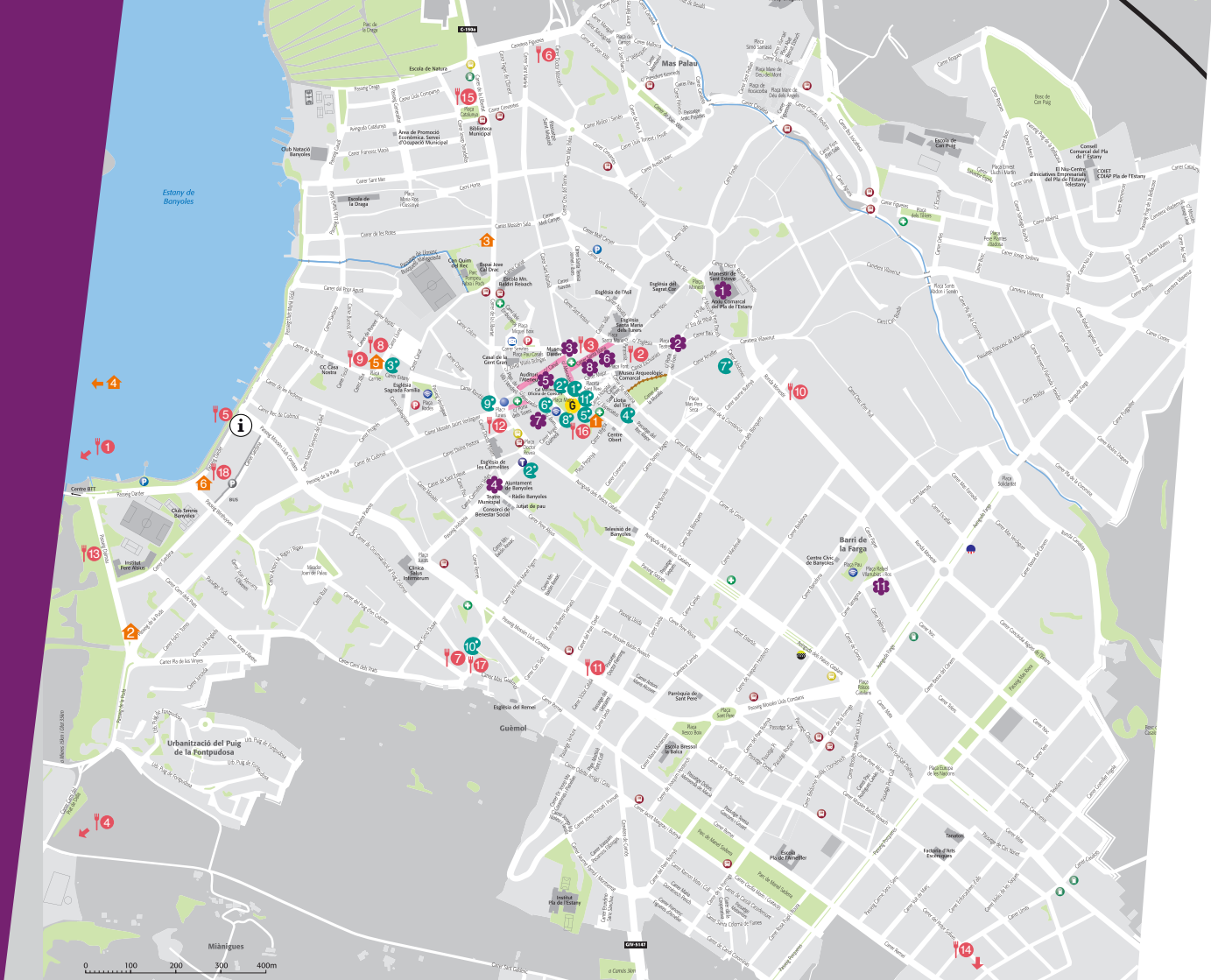
**De 18 a 19h**

Lloc: Plaça Major.



A càrrec de Pilar Herrera i Marisa Benavente, divulgadores etnobotàniques, membres actius de l'associació floracatalana.net i col·laboradores de "Remeiers i Remeieres de Girona".

Dins de cadascú de nosaltres hi ha un recol·lector que vol intervenir activament en la seva alimentació, que vol experimentar antics sabors oblidats, que es vol alliberar una mica de les dependències que ens ha creat el sistema i es vol nodrir d'allò que troba directament a la Natura.



Estany de Banyoles

CARRETERA

Mas Palau

Urbanització del Puig de la Fontpedrosa

Guàrdol

Barri de la Farga

Miàngues

0 100 200 300 400m

CARRETERA

### ESPAIS GARTSTRÒMIA

1. Espai de tallers i tapes

### RESTAURANTS

1. Mas Casadevall
2. Forn de Pa Artesà Japet
3. Restaurant Can Bernat
4. Restaurant Les Estunes
5. Restaurant La Carpa
6. Al teu Gust Restaurant-Bar del Triops
7. Restaurant La Cassola
8. Fonda La Paz
9. Restaurant Can Xabanet
10. Restaurant El Sindicat
11. Restaurant La Fonda Banyoles
12. Delluc Celler
13. Restaurant Hotel L'Ast
14. Restaurant Vora Estany
15. Can Pericus Gastrobar
16. Mitsumi Sushi Banyoles
17. Restaurant Més Vilar
18. Restaurant Can Janeret

### ESPAIS FLORALS

1. Claustre del Monestir de Sant Esteve
2. Plaça del Teatre
3. Plaça dels Estudis
4. L'Ajuntament de Banyoles
5. Plaça Major
6. Museu Arqueològic
7. Exposició de Bonsais - Espai Eat Art
8. Carrer Major
9. Cal Moliner
11. Plaça Rafel Vilarubias

### CARRERS BANYOLES EN FLOR

### ITINERARI ARTÍSTIC

1. Exposició Josep Estarriola
2. Exposició Twin Sisters
3. Exposició Can Xabanet
4. Exposició Miquel Samaniego i Exposició pintem amb xocolata
5. Exposició Anna Bahí
6. Exposició Fundació Estany
7. Exposició Jordi Grabolosa

8. Exposició de Ceràmica i Pintura dels alumnes de l'Escola de Belles Arts del Centre Excursionista
9. Exposició de Miquel Ferrino
10. Exposició de diversos artistes
11. Exposició de fotografies del 12è Concurs de Fotografia de Sant Jordi

### ALLOTJAMENTS

1. Alberg de Banyoles
2. Hotel L'Ast
3. B&B Ca la Flora
4. Càmping El Llac
5. Hotel Can Xabanet
6. Hotel Mirallac

BALCONS I ENTRADES PARTICIPANTS: C. Santa Maria 27, C. Santa Maria 22, C. Santa Maria 34, Plaça Major 43, Plaça Major 44, Plaça Major 45, C. Nou 8, Plaça Monestir 3 i C. Sant Martíà 75.

### APARADORS PARTICIPANTS:

Ferreteria Rambla, Merceria Perfumeria Marissa, Mim Muralla, Botiga Can Butinyà, Cal Flequer, Can Mateu, Neus Perruqueria, Forn Artesà Japet i M<sup>a</sup> Dolores Bosque Canova, Duran, Arc, Arc Moda, Trapelles, Can Pons, Perruqueria Mar Cla, Plàstics, Kati's Perruqueria, Generació 5, Noemí Lluna, Comalat Home, L'Exquisit, Privat Perruqueria, Boix Ambients Interiors, Petit País, Can Ralita, Vista Òptica, Lila Perfumeria, Nenúfar, Lotus Blanc, Comalat Dona, Ca la Salut, Xarcuteria Pere Roca, Can Pericus Gastro-Bar, Perfumeria Reina, Bordas Disseny, Dawa, Barberia Masó, Al teu Gust Restaurant - Bar del Triops, La Teteria del Barri Vell, Delluc Celler, Gris, Calçats Freixa, Can Comerma, Restaurant Manduca i Saüc Centre d'Acupuntura.

# CON- CURSOS

NOU



---

## CONCURS 40a EXPOSICIÓ DE FLORS DE BANYOLES

### BASES DEL CONCURS

El concurs conté les seccions següents:

- Planta amb flor
- Planta sense flor
- Cactus i plantes crasses

Es concediran premis per cada una de les seccions.

El jurat podrà concedir premis especials a les aportacions que per la seva idea, qualitat i composició es puguin considerar extraordinaris, així com distincions als col·laboradors.

### PREMIS

Consistiran en un guardó i lots de marxandatge de Banyoles.

El veredictes del jurat serà inapel·lable i es farà públic el dia de la inauguració de la 40a Exposició de Flors, el divendres 19 de maig.

---

### ESPAIS FLORALS

#### 1. Claustre i jardins del Monestir de Sant Esteve 1

“A Banyoles, 40 anys de Flors”

El Claustre i els Jardins exteriors del Monestir de Sant Esteve acolliran aquest any el muntatge “De la natura al plat” incidint en el procés que connecta la natura i els seus fruits i flors amb alguns dels ingredients primigenis de la gastronomia: llimona, taronja, olives, pomes...

També s'incidirà en “40 anys de Flors” en motiu de la celebració del 40 aniversari de l'Exposició de Flors de Banyoles com a tal. El muntatge d'enguany jugarà amb diversos materials decoratius per la instal·lació i decoració de l'exposició, combinant elements naturals i artificials en el muntatge global de la mostra.

**Direcció i coordinació:** Pep Boix i Àrea de Festes Ajuntament.

**Disseny i Decoració:** Albert Farres i Jordi Sala. Miquel Tarradas - Esmel Design.

40è concurs - Exposició de flors

Amb la participació popular de tots els afeccionats/des a les plantes i a la jardineria de Banyoles i comarca que hi vulguin participar portant i lluint les seves plantes en les seves diferents categories. Obert a Tothom.

### EXPOSICIÓ DE FLORS

Amb la participació popular de tots els afeccionats/des a les plantes i a la jardineria de la comarca que hi vulguin participar.

#### Inscripcions:

Al monestir de Sant Esteve el mateix dia de lliurament de les flors, durant les següents dates i horaris:

- Dimecres 17 de maig, de 9 a 14h
- Dijous 18 maig, de 9 a 14h i de 18 a 20h
- Divendres 19 de maig, de 9 a 13h

Si no es poden portar les flors a causa del pes o les dimensions, s'aniran a recollir trucant al 972 57 00 50.



---

## **ESCUPTURA I INSTAL·LACIÓ - XADESCA**

Reproducció de l'emblemàtic Pont del Vilar de Banyoles, situat als antics paratges de l'estany i enderrocats als anys 90. La instal·lació s'ha encarregat a l'escultor i artista banyolí Xadesca que farà una reproducció del conegut Pont del Vilar fet a escala i amb elements de construcció i reciclatge.

---

## **UN RECEPTARI DE CUINA DE L'ANTIC MONESTIR BENEDICTÍ DE BANYOLES**

Ja que enguany anem junts amb la Fira Gartstròmia, de la mà de L'Arxiu Històric Comarcal, l'organització planeja aquesta Exposició de caire gastronòmic amb El Monestir de Sant Esteve com a protagonista. La mostra està inspirada en el llibre de volum 2 de la col·lecció Quaderns de Banyoles amb receptes medievals i imatges contextualitzades en l'època d'aquest valuós receptari històric i culinari.

---

## **LA CUINA D'ABANS**

Decoracions d'interiorisme antic i elements vintage i naturals. Enguany es reproduiran escenes lligades també amb la gastronomia (un menjador, una cuina, un rebost...) amb els estris i elements rurals de la cultura catalana d'aleshores. Un espai fet amb la col·laboració de La Rebotiga del Moble i altres antiquaris de Banyoles.

---

## **10 ANYS D'ART I NATURA**

10a Edició de l'Exposició col·lectiva d'obres d'art i quadres d'autors banyolins i de la comarca, en motiu de l'exposició de Flors o al voltant del tema de les flors, l'art, la natura i el medi ambient. Amb la participació d'artistes com Josep Estarriola, Xadesca, Marian Lopez-Plana, Rosa Dachs, Taller Joan De Palau, Aidita Méndez, Barraca, Miquel Ferrino, Rafel Dehesa, Àngel Roura, Kithu Pau, Àngel Planas, Escola d'Art Cornellà, Isabel Juncà Adroher, Antoni Batlles, Miquel Callís Masó, etc.

---

## **PAREM LA TAULA**

L'artista i restauradora Neus Campmany, del taller Restauracions D'Art ens oferirà una mostra de les seves taules, tauletes i cadires que personalitza i decora amb elements temàtics impresos, pintats o estampats damunt de cada element.

---

## **DE MALLORCA A BANYOLES**

De la mà de l'escultor balear Miquel Ferrino, el recentment inaugurat restaurant de cuina mallorquina instal·lat a Banyoles, ens col·laborarà amb una instal·lació/decoració d'arrels mallorquines que ens farà connectar amb aquest indret de la nostra cultura mediterrània que ara tindrem més a prop.

---

## **TECLATS ANTICS - MECANO FLORS**

Curiosa mostra (decorada amb elements naturals) de màquines d'escriure de tots els temps recopilades per l'inefable col·leccionista del Pla de L'Estany Rafael Planes, i el seu grup d'animació Els Gira-sols.

---

## **ESPAIS FLORALS**

A càrrec de diferents entitats i establiments relacionats amb el món de les flors, que decoraran alguns espais o elements del claustre i jardins del Monestir i del Barri Vell.

---

## **MOSTRA I EXPOSICIÓ DE LES DECORACIONS FLORALS DE LES ESCOLES DE BANYOLES**

Amb la participació de les escoles i centres educatius de Banyoles i l'Escola de Natura.

---

## **ESPAI D'IKEVANA**

Decoracions minimalistes d'aquest mil·lenari art floral japonès, a càrrec de Cati Puig.

---

## **MOSTRA RURAL D'EINES DEL CAMP**

Enguany fent especial èmfasi en el món de l'hort i la conversió de les matèries primeres en aliments.

---

## **ESPAI BONSAIS**

L'agrupació d'amics del Bonsai del Centre Excursionista ens oferirà una mostra d'aquesta modalitat natural i artística del conreu del Bonsai.

---

## **FOTO-NATURA**

Fotos macro de caire naturalista de plantes flors, arbres i animals del nostre entorn. A càrrec de Jaume Planas "Taliu" de la secció de Fotografia del CEB.

---

## **FOTOGRAFIES HISTÒRIQUES**

Selecció de fotos antigues d'indrets, paratges, gent i llocs del nostre entorn banyolí i comarcal. Amb la col·laboració de L'Arxiu Històric Comarcal.

---

## **MOSTRA DE DIORAMES AGRARIS**

A càrrec dels possebristes Josep Pinatella i Joan Grau Masó. Mostra de diorames i representacions rurals a escala.

---

## **MOSTRA FLORAL INTER COMARCAL**

Amb participació d'ajuntaments de la Comarca i la col·laboració d'entitats i associacions del Pla de l'Estany que decoraran els seus espais amb elements relacionats amb la seva activitat.

---

## RETIRADA DE PLANTES I FLORS

Diumenge 21 de maig: de 20h a 22h.

Dilluns 22 de juny: de 9h a 13h i de 18h a 20h.

### 2. Plaça del Teatre

L'espai de Sotrac, Gestió Cultural.

### 3. Plaça dels Estudis

Exposició dels treballs de la Fundació Estany.

### 4. Ajuntament de Banyoles

*La Font torna a brullar.*

Ornamentació de la Font creada per Guerrilleres del Ganxet, amb la col·laboració desinteressada de moltes persones de la Comarca.

### 5. Plaça Major

Espai Gartstròmia.

Decoració a càrrec de Centre Ocupacional el COIET.

### 6. Museu Arqueològic

Decoració floral amb la col·laboració de la floristeria SIC i 9 Jardí.

Exposició de fotografies sobre el procés de creació de l'Espai Floral, OMPLE'M DE FLORS, al Barri de la Farga.

### 7. Espai Eat Art - Exposició de Bonsais

Exposició de Bonsais de les comarques gironines del Pla de l'Estany. Organitza el Grup de bonsai del Centre Excursionista de Banyoles.

### 8. C. Major

"ZZZ", Centre Ocupacional el COIET.

Mig groga, mig negra, vaig de flor en flor. Si molt em moles-tes, et clavo el fibló.

### 9. Cal Moliner

A càrrec de l'Associació Banyoles Comerç i Turisme.

### 10. Banyoles en flor

Els establiments associats a Banyoles Comerç i Turisme ofereixen ja fa uns anys una decoració artística i floral dels carrers del centre comercial de la ciutat. No te'ls perdis!

### 11. Plaça Rafael Vilarubias

OMPLE'M DE FLORS. El barri de la Farga, aquest any participa en l'Exposició de flors amb un muntatge a la plaça Rafael Vilarubias, que és el resultat del treball comunitari al barri amb la col·laboració de veïns i veïnes, entitats i administració: Junts ho fem possible!!!

Participants: Entitats de l'espai participatiu de la Farga, comunitats de Veïns del barri, Ajuntament de Banyoles, Àrea de Benestar Social del Consell Comarcal, Centre Cívic Banyoles, DIE, Casa d'oficis, PFI de l'IES Josep Brugulat, Ad'Iniciatives Socials i Fundació CEPAIM.

## 9è CONCURS D'APARADORS, 16è CONCURS DE BALCONS I ENTRADES

**BALCONS I ENTRADES PARTICIPANTS:** C. Santa Maria 27, C. Santa Maria 22, C. Santa Maria 34, Plaça Major 43, Plaça Major 44, Plaça Major 45, C. Nou 8, Plaça Monestir 3 i C. Sant Martíria 75.

## II CONCURS D'INSTAGRAM GARTSTRÒMIA I EXPOSICIÓ DE FLORS BANYOLES 2017 DE L'ASSOCIACIÓ BANYOLES COMERÇ I TURISME

### BASES DEL CONCURS

Entraran a formar part del concurs tots aquells que pugin fotografies a Instagram amb les etiquetes **#4gartstromia-banyoles** o **#40exposiciodefloresbanyoles**. El motiu pot ser qualsevol que estigui relacionat amb la 4a Fira Gartstròmia o la 40ª edició de l'Exposició de flors de Banyoles.

El concurs comença el 16 de maig a les 00.00h i acaba el 21 de maig a les 23.59h.

Els noms de perfil a Instagram dels guanyadors es faran públics a la web de <http://www.banyolescomerciturisme.cat> i a la web de l'Ajuntament de Banyoles. Els guanyadors hauran de posar-se en contacte amb l'organització al correu [info@banyolescomerciturisme.cat](mailto:info@banyolescomerciturisme.cat) enviant la fotografia escollida amb la major resolució possible.

Les fotografies hauran d'estar fetes en el període del concurs. Se'n poden fer tantes com es desitgi, totes entraran en el concurs. Les fotografies han de ser originals i fetes amb dispositiu mòbil (Android/iPhone). No s'acceptaran muntatges fotogràfics. La participació al concurs és gratuïta.

### PREMIS I JURAT

El jurat estarà format per representants de l'Associació de Comerç i Turisme i de l'Ajuntament de Banyoles i per un Instagramer reconegut.

El jurat emetrà públicament el seu veredictes el dimecres 24 de maig de 2017.

La decisió del jurat és definitiva, però es reserva el dret a modificar la seva decisió si el guanyador no contacta amb l'organització abans de les 9h del dimarts 30 de maig. En aquest cas, es seleccionarà com a guanyadora la següent imatge amb més número de vots pel jurat. El jurat podrà declarar desert qualsevol dels premis.

**Els premis consistiran en:** pack gastroromàntic a l'Hotel ca l'Arpa, consistent en un menú gastronòmic, habitació romàntica i esmorzar, pel guanyador del concurs **#4gartstromiabanyoles**, gentilesa de l'Associació Banyoles Comerç i Turisme. Pack d'entrades per a dues persones als espectacles de pagament del festival (a)phònica, pel guanyador del concurs **#40exposiciodefloresbanyoles**, gentilesa de l'Associació Banyoles Comerç i Turisme.

# ITINERARIS ARTÍSTICAS



---

## EXPOSICIÓ FLORS I PAISATGES

**Del 16 al 19 de maig de 10 a 14h**  
**20 de maig d'11 a 13.30h i de 16 a 19h**  
**21 de maig d'11 a 13.30h**

Lloc: Cal Moliner, Plaça Major 38.

A càrrec de Josep Estarriola. En aquesta exposició podrem veure una sèrie de pintures a l'oli sobre diferents suports, dels quals, els temes més representatius són les flors, seguit dels paisatges i temes mixtes d'ambdues coses, dins un estil figuratiu i personal que l'autor ha volgut transmetre a través de la seva sensibilitat.

---

## EXPOSICIÓ D'UN RETRAT EN FUSTA

Lloc: Ca l'Arpa, Pg. De la Indústria 5.

A càrrec de Twin Sisters. En aquesta nova etapa de Twin Sisters ens presenten diferents retrats, a Ca l'Arpa en podreu veure un dels més grans en fusta i amb un toc fantàstic que caracteritza l'essència d'aquestes dues artistes.

---

## EXPOSICIÓ “MANS”

Lloc: Can Xabanet, Pl. Del Carme 22.

La col·lecció “Mans” de l'artista Miquel Samaniego, ens plasma una sèrie de vuit quadres que ens interpel·len sense paraules, un estudi de la comunicació que s'estableix utilitzant les mans i la interpretació que donem com a societat al simple gest. Les peses, pintades amb tècnica mixta sobre planxes de ferro, són un clar exponent de la pintura, realista i intensament màtica, de l'artista banyolí.

---

---

## EXPOSICIÓ “TESTOS”

**Dissabte 20 de maig d'11 a 14h i de 17 a 20h**  
**Diumenge 21 de maig d'11 a 14h**

Lloc: Llotja del Tint, C. Sant Pere 10-14.

El test vist des de la perspectiva de l'artista Miquel Samaniego, traspasa la idea de ser un contenidor de natura viva, convertint l'objecte funcional en element artístic que plasma la nostra societat. La creació d'uns éssers orgànics amb sentits humans que ens parlen, ens escolten, ens veuen i ens oloren.

---

## “MICROEXPOSICIÓ”

**De 10 a 14h i de 16 a 20.30h**

Lloc: La Teteria del Barri Vell. C. Girona 21 baixos.

A càrrec d'Anna Bahí. A la “Microexposició” es podran veure algunes de les imatges fotogràfiques de la sèrie “Gestual i l'art de comunicar” (2002), una manera d'interpretar la gestualitat en el nostre rostre a través de boques i mans.

Per altre banda, també s'exposarà un segon treball de la sèrie “Evolució” (2007) on l'autoria, iniciava un nou treball cap a la recerca de la nostra essència interior (aquella que no veiem) jugant amb la imatge que en tenim de nosaltres mateixos.

---

## EXPOSICIÓ PLANTES A LA CUINA!

Lloc: Bar Ateneu, Plaça Major 40.

A càrrec de Fundació Estany. Un any més des de Fundació Estany us proposem un muntatge amb estris de cuina i plantes naturals per donar un ambient culinari a les parets de l'Ateneu.

---



---

## **EXPOSICIÓ FAUNA SALVATGE**

Lloc: Restaurant La Cassola, C. Adoberies, s/n.

A càrrec de Jordi Grabolosa. Col·lecció de 6 treballs realitzats d'animals en blanc i negre realitzats amb llapis de grafit i llapis pastel sobre paper Fabriano.

---

## **EXPOSICIÓ ELS NINS**

Lloc: Delluc Celler, Pl. Turers 2.

A càrrec de Miquel Ferrino. Instal·lació escultòrica.

---

## **EXPOSICIÓ DELS TREBALLS REALITZATS PELS NENS I NENES DEL TALLER "PA AMB XOCOLATA"**

**Diumenge 21 de maig d'11 a 14h**

Lloc: Llotja del Tint, C. Sant Pere 10-14.

Es podran visitar les peces creades pels nens i nenes participants al taller "Pa amb xocolata" realitzat el dissabte dia 20 de maig a la Llotja del Tint.

---

## **EXPOSICIÓ DE DIFERENTS RETRATS**

Lloc: Can Marc, Plaça Major 48.

A càrrec de Twin Sisters. Nova etapa de les Twin sisters, ara fan retrats per encàrrec sobre fusta o paper. Molt més realistes, són dibuixos a llapis de grafit i colors, segueixen però amb petites pinzellades de surrealisme que no deixen indiferent a ningú.

---

## **EXPOSICIÓ D'OBRES D'ART DE DIVERSOS ARTISTES**

Lloc: Restaurant Més Vilar, Circumval·lació de l'Estany 3, Porqueres.

Andreu Carulla, Anna Bahí, Lluís Vilà, Jaume Llorens, Kito Pau, Gonzalo Tabuenca, Tino Soriano, Pere Duran i Xicu Cabanyes.

---

## **EXPOSICIÓ DE FOTOGRAFIES DEL 12è CONCURS DE FOTOGRAFIA DE SANT JORDI DE L'ASSOCIACIÓ BANYOLES COMERÇ I TURISME**

Lloc: Ateneu Bar i Can Pons, Plaça Major 40 i Plaça Major 7. Recull de totes les fotografies presentades al 12è Concurs de Fotografies de Sant Jordi de l'Associació Banyoles Comerç i Turisme, amb la temàtica Natura Urbana, composta de fotografies realitzades dins la ciutat de Banyoles i l'entorn de l'Estany.


---

## **EXPOSICIÓ DE CERÀMICA I PINTURA CACTUS, ENTRE LA FRAGILITAT I LA RESISTÈNCIA**

Lloc: Restaurant El Capitell. Pl. Major, 14 Banyoles.

A càrrec dels alumnes de l'Escola de Belles Arts del Centre Excursionista. Els de ceràmica han volgut imitar els cactus, la seva forma, les seves punxes. Fer-los de fang. Primer hem fet les punxes, una a una, i un cop seques les hem cuit perquè fossin ben dures. Al torn hem fet els cossos dels cactus i, quan encara no s'havien ben assecat, quan encara eren tous, els hi hem clavats les punxes. Després tot plegat ha anat al forn, dues vegades, la segona per coure l'esmail. Una fragilitat extrema.

Els de pintura s'han deixat seduir pels cactus de fang i els han recreat en un decorat de colors. Tons vius i alhora suaus de l'aquarel·la. Un embolcall delicat i contrastat amb les agudes punxes. Una delicadesa exuberant. Tot un món de contrastos.



# MENÚ GASTRO- NÒMICS

## MENÚS GARTSTRONÒMICS

### RESTAURANT MAS CASADEVALL

**PRIMERS:** Amanida de l'hort amb fruits secs, formatge de cabra i maduixes o pastís de porros i avellanes.

**SEGONS:** Moussaka de pollastre de la nostra granja o xurrasco de vedella de Girona marinats amb herbes aromàtiques del bosc.

**POSTRES:** Pastís de xocolata i menta o crumble de poma i maduixa o pera al vi de l'Empordà.

Pa, aigua i vi de la casa

Urbanització Caselles d'Avall, s/n. Serinyà. Tel. 972 57 33 13

Menú ofert del 15 al 19 de maig. Obert migdies  
de dilluns a divendres de 13 a 15h. Preu: 15€

### FORN DE PA ARTESÀ JAPET

En motiu de Gartstròmia la Fleca Japet faran cargols petits i bunyols de xocolata blanca i negra.

Plaça de Font, 5. 17820 Banyoles. Tel. 972 57 03 20

### RESTAURANT CAN BERNAT

**PRIMERS:** Timbal de verdures i formatge de cabra gratinat o pasta fresca amb salsa de bacó i ceps o pastís d'escalivada.

**SEGONS:** Pollastre rostit a la catalana o mandonguilles amb salsa de pernil o bacallà amb samfaina.

Beguda i postres

C. Santa Maria, 5. 17820 Banyoles. Tel. 972 57 04 98

Preu: 15€ (IVA Inclòs). Avis per persones amb al·lèrgies o intoleràncies.  
Aquest establiment té a disposició dels clients informació dels plats que ofereix.

### CAN PERICUS GASTROBAR

#### — PLATS AMB FLORS —

- LES FLORS DEL MAR (salmó i tonyina amb pètals florals) 16€
- BADA BADOQ! (badocs (flors) farcits de carn amb un toc especiat) 9€
- AMANIDA NIÇOICE (amb variat de pètals florals) 13€
- FLOWERPOWER BURGER (burger vedella ECO, tomàquet, cheddar, carbassó a la planxa, amb maionesa de flors) 12,50€

A Can Pericus hi haurà l'opció de maridar el plats amb flors amb el vi.

LA ROSA: garnatxa, pinot noir i xarel·lo D.O. Penedès. Rosat de color pell de ceba, fines aromes de fruits vermells i pètals de flor.

PERFUM: macabeu i moscat D.O. Penedès. Divertit jove i fresc, amb inconfusibles notes florals.

Pl. Catalunya, 2. 17820 Banyoles. Tel. 972 58 39 84

### RESTAURANT LES ESTUNES

**PRIMERS:** Raviolis de bolets amb salsa de fulla d'alfàbrega.

**SEGONS:** Cuixa de gall d'indi amb sals de soja i sèsam acompanyada de monget banyolíf.

**POSTRES:** Carpaccio de meló amb gelat de vileta.

Pa, vi i beguda

C. Osona, 2. 17834 Porqueres. Tel. 972 57 52 54. Preu: 17,50€

---

## RESTAURANT LA CARPA

**PRIMERS:** Tàrtar de tonyina vermella amb alvocat o caneló XL de foie i ànec confitat o guisat de Favetes amb popets.

**SEGONS:** Cap de llom ibèric a la salsa de formatge cadí o conill al perfum d'all o Orada a la brasa amb timbal d'arròs basmati.

Postres de la casa a escollir

Passeig Darder, s/n. 17820 Banyoles. Tel. 972 58 28 25.  
Preu: 18€ Dissabte 20 de maig i 20€ diumenge 21 de maig.

---

## AL TEU GUST, RESTAURANT - BAR DEL TRIOPS

— MENÚ ESPECIAL GARTSTRÒMIA I EXPOSICIÓ DE FLORS —

Amanides, carn a la pedra, acompanyaments i salses de la casa. Tapes: Tapanets assortits Triops (3€). Paelles i fideuàs per encàrrec. Menú per celíacs i vegetarians.

C. del Dr. Mascaró, 23. 17820 Banyoles. Tel. 972 57 53 52. Preu: 15€

---

## RESTAURANT LA CASSOLA

**PRIMERS:** Amanida d'espàrrec, poma i foie o pastissets d'escalivada o canelons d'espínacs amb panses i prunes.

**SEGONS:** Costelló a la mostassa o croquetes de formatge de cabra amb verduretes o cua de rap amb salsa de gambes.

**POSTRES:** Browine de xocolata i taronja o milfulls de crema i fuites del temps o cremós de llimona.

Cafè inclòs

C. Adoberies, s/n. 17820 Banyoles. Tel. 972 29 91 84 - 629 27 61 35  
Preu: 13€. Menú pel dissabte dia 20 migdia i nit i diumenge dia 21 migdia.

---

---

## MITSUMI SUSHI BANYOLES

Amanida Japonesa amb flor de salmó, Uramaki de tempura de llagostí amb crema de formatge i varietat de sushi especial Gartstròmia.

Aigua, vi, cervesa o refresc i postres inclosos.

C. Àngel Guimerà, 1. 17820 Banyoles. Tel. 659 978 556. Preu: 20€

---

## RESTAURANT MÉS VILAR

**PRIMERS:** Amanida Lluís Vilà: Girgoles, formatge de cabra i poma o fagotini de salmó a la poma o simfonia de verdures a la brasa amb pinzellades de romesco.

**SEGONS:** Hamburguesa de l'artista o bacallart a la musselina d'all i tinta de calamar o conill amb ratafia.

**POSTRES:** Sopa de mango amb gelat de coco i xocolata blanca o pastís de crema catalana cremada o músic de moscatell.

Pa, beguda i cafè. (Una ampolla per cada 3, no inclou refresc ni cervesa).

Preu: 24,50€ (IVA inclòs). Ctra. Circumval·lació de l'estany, 3.  
17834 Porqueres. Tel. 972 58 02 32

---

## FONDA LA PAZ

**PRIMERS:** Ous poche sobre tartaleta de ceba caramel·litzada i espínacs o carpaccio de bacallà amb anxoves i escalivada o torradetes amb foie micuit.

**SEGONS:** Entrecot o bacallà amb ceps o ànec amb reducció de vi negre.

**POSTRES:** logurt amb granissat o profiteroles de nata de la casa amb xocolata calenta o sorbets variats de gerds, cirera, menta, pruna i maduixa.

---

Vi Canals i Nubiola, aigua i pa.

C.del Ponent, 18. Tel. 972 57 04 32. Preu: 25€ (IVA inclòs).

## RESTAURANT CAN XABANET

**ENTRANTS:** 3 Tapetes de Colors.

**PRIMERS:** Arròs a la cassola.

**SEGONS:** Peus de porc o mitjana de vedella amb salsa de pernil o bacallà a la crema.

Postres, beguda i cafè.

Plaça del Carme, 22. 17820 Banyoles.

Tel. 972 57 00 18 / 972 57 00 19. Preu: 25€

## RESTAURANT EL SINDICAT

**PRIMERS:** Amanida de formatge de cabra o torrades amb paté o anxoves o pebrots "al piquillo" farcits de marisc.

**SEGONS:** Rodó de vedella amb bolets o galta a la brasa o bacallà a la muselina d'all.

Postres de la casa, pa, vi i aigua.

Ronda Monestir, 85. 17820 Banyoles. Tel. 972 57 19 47.

Preu: 18,95€ (IVA Inclòs)

## RESTAURANT FONDA BANYOLES

**AL MARI:** Coca de sardines marinades amb tomàquets confitats i oli d'alfàbrega amb copa de vi blanc "Miquel Jané Sauvignon" (DO Penedès).

**BENVINGUTS ALS PIRINEUS:** Tuirnedó de xai amb puré de dàtils, orellanes i verduretes baby amb copa de vi negre "La Guineu i el raïm" (DO Montsant).

**FINAL FELIÇ!:** Gelato merengato amb copa de cava "Forns Raventós" (DO Cava).

Pg. Mossèn Constants, 255. 17820 Banyoles. Tel. 972 57 32 05

Preu: 28€ (IVA inclòs)

## DELLUC CELLER

**ENTRANTS:** Caldereta Delluc de llagosta i rap amb tallarines d'espàrrecs i caneló de foie amb gaspatxo de poma.

**PEIX:** Peix a la mallorquina.

**SORBET**

**CARN:** Filet amb col.

**POSTRES:** Gran bombó farcit de browine amb festuc, gelat de coco i salsa de vainilla.

Menú ofert divendres 19 de maig a la nit, dissabte 20 de maig i diumenge 21 de maig (migdies i nits). Preu: 30€ (pa i IVA inclòs – beguda a part).

Durant la setmana del dilluns 16 de maig al divendres 19 de maig als migdies es servirà menú que canvia diàriament segons mercat. Preu 20€ (pa i IVA inclòs – beguda a part).

Plaça dels Turers, 2. 17820 Banyoles. Tel. 610 06 81 60

## RESTAURANT HOTEL L'AST

Buffet lliure amb beguda inclosa.

Passeig Dalmau, 63. 17820 Banyoles. Tel. 972 58 48 79. Preu: 20€

---

## RESTAURANT VORA ESTANY

Tapa de llom de tonyina amb flors de primavera.

Passeig Antoni Gaudi, 3. 17820 Banyoles. Tel. 972 57 63 53  
Preu: 8€€

---

## RESTAURANT CAN JANERET

**ENTRANTS:** Salmó marinat, torradetes amb anxoves, musclos al vapor i calamars a la romana.

**SEGONS:** Arròs a la marinera.

**POSTRES:** Pastís de formatge amb gelat de vainilla.

Aigua mineral i vi de la casa.

Passeig Darder, 50. Banyoles. Tel. 972 57 10 45. Preu: 24€

---

## TAPES I DEGUSTACIONS GARTSTRÒMIA

**En el punt d'Informació, ubicat a la Plaça Major, es poden adquirir els tiquets per a degustar les tapes elaborades amb productes naturals del territori i amb un accent d'art, que estaran a la Plaça Major.**

**Per a degustar les tapes GARTSTRÒMIA de la Plaça Major s'hauran de bescanviar els euros per tiquets al Punt d'Informació de la fira. El preu és d'1€ el tiquet. Es vendran tires de 5 tiquets.**

**Durant els dies 20 i 21 de maig les tapes i copes que s'oferiran són:**

---

### MAS LLANDRICH

Mini pizzas (2 tiquets) i degustació d'embotits (2 tiquets).

---

### PETIT PAÍS – CELLER I REBOST

"Ensaladilla" russa (3 tiquets); calamars amb vi i ceba (3 tiquets); "pilotilles" de tonyina (3 tiquets); còctel d'olives i confitats (2 tiquets); pinxos de mercat (3 tiquets); anxoves (3 tiquets); seitó (3 tiquets); xips amb salsa picant (2 tiquets); pernil al tall (3 tiquets). BEGUDES: Vermut de reus (2 tiquets); vins catalans (3 tiquets); cervesa artesana (3 tiquets); cervesa de barril La Brava (2 tiquets) i cava (3 tiquets).

---

### Grup Gastronòmic del Pla de l'Estany

---

### RESTAURANT LA BANYETA

Tapa de Flors (1 tiquet).

---

### AUTÈNTICS LÍQUIDS

Cava Revardí Brut Nature (1 tiquet).

---

### RESTAURANT LA CISTERNA

Arrossos de l'estany de Pals, diferents varietats i coccions (de 2 a 3 tiquets).

---

### MAS AURÓ

Pa amb tomàquet i oli (1 tiquet) i pa amb xocolata i oli (1 tiquet).

---

### RESTAURANT CAN ROCA

Mousse de foie, gelée de ratafia i nous (2 tiquets) i poma, crema catalana i caramel (2 tiquets).

---



---

### **RESTAURANT EL CAPITELL**

Faves a la catalana (2 tiquets).

---

### **CAN RALITA**

Barrejat de carn de porc al curri, xampinyons i ceba calenta cuinat a l'estil de l'àvia i amb cassola de terra (3 tiquets); terrina de formatges de 4 gustos, amb nous, codony i flors comestibles de calèndula (2 tiquets); pinxo de truita de botifarra negra i porro acompanyat d'un tall de pa amb tomàquet (2 tiquets) i vi gasificat marca "Viprase" també anomenat "Butano" (1 tiquet).

---

### **CAN PONS**

Patates braves (1 tiquet); mini-entrepà de pastrami (2 tiquets); mini-entrepà de bonifol (2 tiquets) i canyeta túria (1 tiquet).

---

### **ATENEU BAR**

Mini hamburgueses amb panets de flors (2 tiquets).

---

### **BLAUET CAFÈ**

Aletes de pollastre especials Blauet (3 tiquets); "montadito" de formatge cremós i pebrot caramel·litzat (2 tiquets) i "montadito" d'escalivada amb anxoia (2 tiquets).

---

### **PIZZERIA LA PLAÇA**

Dos mini pizzas: mini pizza del mercat (3 tiquets) i mini pizza margarita amb mozzarella fresca (3 tiquets).

---

### **BAR PLAÇA**

Pop a la gallega amb boletes de puré de patates aromatitzades de romaní (2 tiquets) i copa de vi albaríno (2 tiquets).

---

---

### **CREPERIA D'AUTOR I EVENTS ALTER EGO**

"Little creps" (2 tiquets) i "little cocktails" (3 tiquets).

---

### **"CAN PERICUS" I XARCUTERIA PERE ROCA**

Frankfurt Tex-Mex (3 tiquets), cupcakes amb flors (2 tiquets) i sortidor de cerresa torrada (1 tiquet).

---

### **CAVA FARRÉ –GARRIGA**

Els assistents a la Fira Gartstròmia podran fer el tast de forma exclusiva del Cava Farré-Garriga de la marca Banyoles, entre altres vins i caves: Copa de cava Banyoles, Brut Natural(1 tiquet); Vins blancs i negres (1 tiquet); Cava rosat (2 tiquets) i Cava Gran Reserva (2 tiquets).

---

### **MITSUMI SUSHI BANYOLES**

2ud. Nigiris de salmó/tonyina (3 tiquets); 2ud. Uramakis de salmó/tonyina (3 tiquets) i 3ud. Gyosas (2 tiquets).

---

### **ELA CAKES, PASTISSOS ARTESANS**

Cake pop (1 tiquet); tiramisú (2 tiquets); galetes personalitzades (2 tiquets); pastís de caramel i nous (2 tiquets); cupcakes (3 tiquets); Ecler (2 tiquets); pastís diplomat (3 tiquets); selva negra (3 tiquets); pastís de profiteroles (3 tiquets) i galetes de xocolata (3 tiquets).

---

### **DOLÇA ABELLA**

Galetes de mel i flors de romaní (2 tiquets) i nous caramel·litzades amb mel (2 tiquets). Promoció especial Gartstròmia: Si es degusten les dues tapes (3 tiquets).

---

### **LAVANDA DE BANYOLES**

Xocolata de lavanda (1 tiquet); Altres xocolates: de taronja, cafè, llimona, pebre, gingebre, canyella, etc (1 tiquet); licor de lavanda (1 tiquet); crema de licor de lavanda (1 tiquet).

---

## ALTRES ACTIVITATS

### KITU PAU

Venda d'art propi relacionat amb la gastronomia i les flors.

### ESPECTACLE DE TEATRE CORROC

**Dissabte 20 maig a les 18h i a les 20h**

**Diumenge a les 12h i a les 17h**

Lloc: Museu Darder de Banyoles.

A càrrec de Cia. Escarlata Circus. Preu: 12 € majors de 12 anys i 8 € fins a 12 anys.

### BANYOLES MEDIEVAL: DEL CARRER AL CAMPANAR

**Dissabte 20 maig a les 17h**

A càrrec de Museus de Banyoles.

Cal reserva prèvia: 972 572 361

**Punt de trobada:** Museu Arqueològic de Banyoles.

## COL·LABORADORS ESPAIS FLORALS

Ad'Iniciatives Socials, Agrupament Escolta i Guia del Pla de l'Estany, Ajuntaments de la Comarca, Institut Josep Brugulat, Àngel Planas, La Rebotiga del Moble - Pere Comas, Àrea de Benestar Social del Consell Comarcal, Arxiu Comarcal del Pla de l'Estany, Associació Banyoles Comerç i Turisme, Associació de Pessebristes de Banyoles, Carles Díaz-Agrobacsa, Casa d'Oficis de Banyoles, Cati Puig - Ikebanes, Casal de la Gent Gran, Centre Cívic Banyoles, Centre de Jardineria 9 Jardí, Centre Excursionista de Banyoles, Clínica Salus Infirmerum, COIET, Col·lecció Rafel Planas-Costabella, Colla de Gegants i Capgrossos de Banyoles, Comerços de Banyoles, comunitats de Veïns del barri de la Farga, Consell Comarcal, Consorci de Benestar Social Pla de l'Estany Banyoles, Dolors Pinatella i Grup Bonsais del Centre Excursionista de Banyoles, DIE, EMMB, Escola de Natura, Entitats de l'espai participatiu de la Farga, Escoles i Instituts de Banyoles i Comarca, Fundació CEPAIM Fundació Estany, Guerrillers del Ganxet, Jaume Planas "Taliu", Joan Grau Masó i Josep Pinatella, Josep Juscafresa, Leds Energia, Lluís Coll, Martí Masó, Margui Noguera, Miquel Rustullet i Més Media Cultural, Mossèn Pere Bach i Residència Espiritualitat del Monestir de Banyoles, PFI de l'IES Josep Brugulat, Residència Bella Tardor, Restauracions D'art Neus Campmany, Restauracions Jaume, SECE, i Zig Zag.

# Allotja't a Banyoles i et regalem GARTSTRÒMIA 10% de descompte

Els establiments d'allotjament que participen a la campanya oferint un **10% de descompte** són:

## ALBERG DE BANYOLES

Tel. 972 57 54 54 · C. Migdia, 10 · [www.albergdebanyoles.com](http://www.albergdebanyoles.com)  
[info@albergdebanyoles.com](mailto:info@albergdebanyoles.com)

## HOTEL MIRALLAC

Tel. 972 57 10 45 · Pg. Darder, 50 · [www.hotelmirallac.com](http://www.hotelmirallac.com)  
[hotelmirallac@gmail.com](mailto:hotelmirallac@gmail.com)

## B&B CA LA FLORA

Tel. 972 58 24 80 · C. Llibertat, 91 [www.calaflora.com](http://www.calaflora.com) · [info@calaflora.com](mailto:info@calaflora.com)

## HOTEL CAN XABANET

Tel. 972 57 02 52 · Pl. Del Carme, 22 · [www.canxabanet.cat](http://www.canxabanet.cat) · [info@canxabanet.cat](mailto:info@canxabanet.cat)

Altres promocions durant la fira:

## CÀMPING EL LLAC · Oferta especial autocaravanes

Del 20 al 21 de maig. Preu: 10€ per autocaravana i nit, amb persones incloses.  
No inclou l'electricitat ni l'impost turístic. Allotjament de dues nits al preu d'una.

Ctra. Circumval·lació de l'estany, s/n Porqueres · Tel. 972 57 02 05  
[www.campingllac.com](http://www.campingllac.com) · [info@campingllac.com](mailto:info@campingllac.com)

## HOTEL L'AST · 15% de descompte en l'allotjament durant el cap de setmana del 20 i 21 de maig

Tel. 972 58 48 79 · Pg. Dalmau, 63 · [www.hotelast.com](http://www.hotelast.com) · [info@hotelast.com](mailto:info@hotelast.com)





**GARTS-  
TRÒMIA**  
2017  
**BENVIN-  
GUTS**

**AVIS CARTSTRÒMIA**

NO ES PERMET LA VENDA NI EL SUBMINISTRAMENT DE BEGUDES  
ALCOHOLÍQUES DE CAP TIPUS A **MENORS DE 18 ANYS**



ORGANITZA

COL·LABORA



Ajuntament de Banyoles



Diputació de Girona



EL REBOST DE  
L'EMPORDANET

CHOCOLATE AMATEUR

TORRAS



FUNDACIÓ  
LLUÍS  
COROMINA

b

BARCELONA BANYOLES  
BANYOLES

ràdio  
banyoles

JOVENUTS  
MUSICALS  
BANYOLES

**OFICINA DE TURISME DE L'ESTANY**

Pg. Darder, Pesquera 10. 17820 Banyoles. Tel. 972 583 470  
turisme@ajbanyoles.org · www.banyoles.cat/turisme

Segueix-nos  
**Turisme Banyoles**

