

XVII fira del bolet Vilada

12.10.2011

10:00 Obertura de la Fira Gastronòmica i artesanal

10:30 Inauguració de la V Mostra Micològica de Vilada i Mostra Itinerant del Museu d'Art de Montmajor

A partir de les 11:00 Taller familiar: Gírgoles casolanes!

13:00 Actuació dels Castellers de Solsona i la colla Gegantera de Vilada

16:00 Convocatòria per a tots els concursants
(Inscripció concurs: si queden places lliures a les 16:00h, al mateix recinte)

16:30 Inici del XVII Concurs Gastronòmic

17:15 Tast del jurat i entrega de premis

18:00 Degustació de coca de bolets per a tothom

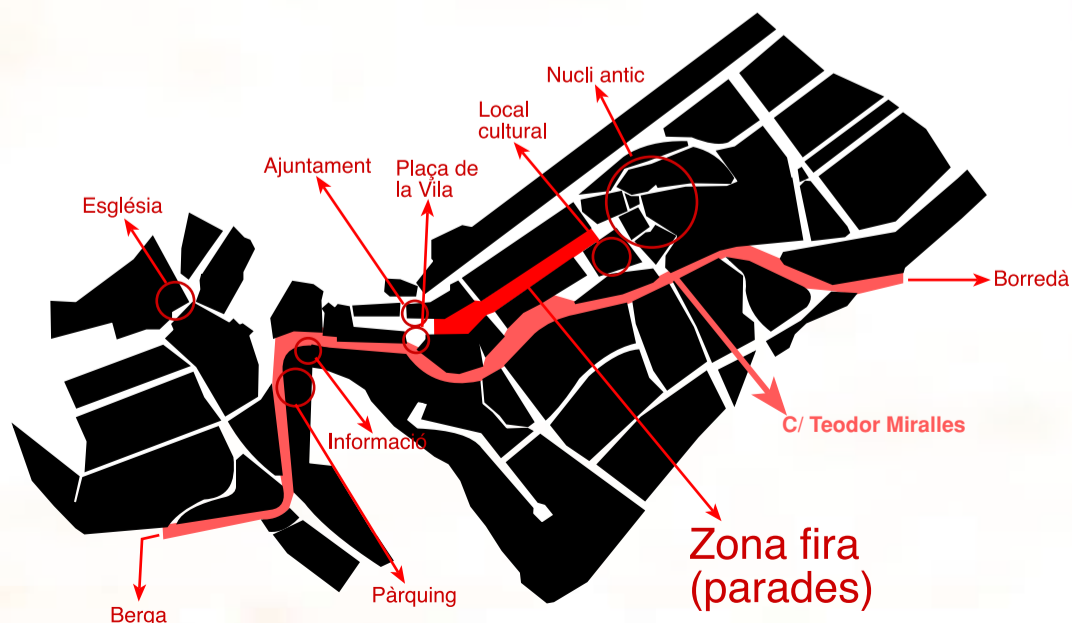
18:30 Sorteig de la Cistella Gastronòmica i cloenda de la Fira

*** Durant tot el matí, visita turística del poble en carruatge de cavalls**

*** En cas de pluja, els actes es traslladaran al Local Cultural.**

*** Com sempre, les activitats de la fira són gratuïtes**

Plànol de Vilada



Nom popular:

Fetjó

Nom científic:

Tricholoma Auratum

Descripció:

Globular, lleugerament ovoide. El color varia segons l'espècie: marronós a ocre. Olor i sabor agradables.

Comestible:

Solen ser comestibles quan són joves. Es recomana tallar-los en llesques molt fines.

On el podem trobar:

Terrenys sorrencs, als marges dels camins i de la muntanya. De la primavera fins la tardor.

Nom popular:

Gírgola d'olivera o Matadona

Nom científic:

Omphalotus olearius

Descripció:

Barret de 5-12 cm, primer convex, després estès. La pinta, que és separable, és llisa, seca i satinada, de color groc ataronjat, bru ataronjat.

Comestible:

Bolet tòxic, que pot produir forts trastorns gastrointestinals, que es manifesten amb vòmits, vertigen, dolors abdominals, pèrdua del coneixement i distensió muscular.

On el podem trobar:

Fong paràsit que viu en soques i arrels d'oliveres, però també d'altres arbres i arbusts planifolis, com ara alzines, suros, roures, aladerns, estepes, etc. Fructifica a la tardor, generalment formant flotes, però també en forma isolada.

Nom popular:

Pet de Llop

Nom científic:

Omphalotus olearius

Descripció:

Té forma de bombeta elèctrica, d'entre 2 i 5 cm d'alçària. De jove és blanc, recobert de petits agullons, però en créixer els va perdent i pren una coloració brunenca. La bossa exterior agafa textura de paper i s'esberla per la part superior.

Comestible:

És comestible de jove, tot i que no té gaire gust. Es pot tallar a llesques i fer-lo arrebossat.

On el podem trobar:

Bolet de tardor. Quan explota allibera les espores, d'aquí el nom. Tot tipus de boscos

Nom popular:
Cep o Sureny

Nom científic:
Boletus Edulis

XVII Concurs gastronòmic

Bases del concurs

1. Tots els concursants hauran de portar un sobre amb la recepta del concurs, que s'haurà d'entregar a l'organització en cas de ser premiats.

2. Número màxim de concursants: 14 places.

Inscripcions a l'Ajuntament de Vilada per telèfon o personalment fins el dia 8 d'octubre a les 14:00h.

Si queden places lliures es podran inscriure al recinte el mateix dia del concurs.

3. Tots els participants no premiats rebran una bonificació de 12euros, per gastar en els comerços i establiments de Vilada.

4. Els plats es poden portar mig preparats, però s'hauran de cuinar els bolets i acabar-los en un temps de 45 minuts.

Categories

Carn amb bolets
1er premi > 120 euros
2on premi > 60 euros

Peix amb bolets:
1er premi > 120 euros
2on premi > 60 euros

Originalitat
1er premi > 120 euros

Descripció:
Barret primer hemisfèric i després convex-aplanat de color marró-castany de tonalitat força variable. La superfície és viscosa i presenta rugositats. El peu és quasi ovoide i té forma de cilindre en els exemplars adults. Color gris avellana. La carn blanquinosa.

Comestible:
Molt bon comestible, gastronòmicament molt preuat. Es pot menjar cru, assecat, cuit o en oli.

On el podem trobar:
Bosc caducifolis, tot i que també als de coníferes, a llocs amb herba. Final d'estiu i tardor

Nom popular:
Mataparent

Nom científic:
Boletus satanas

membres del jurat

Oriol Rovira
restaurant Els Casals de Sagàs

M^a Dolors Boix
restaurant Castell de l'Areny

Josefina Pujols
restaurant Comelles de Vilada

Jacint Rubio
ex-forner de Vilada

Aurora Barrachina
presidenta Associació de la gent gran de Vilada

Descripció:
Barret molt gran, de 10 a 30 cm, gairebé esfèric de jove i després convex, amb el marge excedent, incurvat i ondulat. La pinta, que no és separable, és seca i un xic vellutada, de color blanc-crema gris pàl·lid.

Comestible:
És tòxic en cru i indigest un cop cuit, però de cap manera mortal. Produeix trastorns gastrointestinals.

On el podem trobar:
Fong micorizogen que viu en clarianes dels boscos planifolis, associat amb roures, alzines i faigs, en sòls calcaris. Fructifica, de forma molt primerenca, a finals de l'estiu o a principis de la tardor, formant grups de pocs exemplars

Nom popular:
Vederol, Canari o Groguet

Nom científic:
Tricholoma Auratum

agraïments

L'Ajuntament de Vilada agraeix la participació a totes aquelles persones i membres del jurat que han col·laborat en la Fira del Bolet.

hi col·laboren

Cal Massana / Queviures Maribel / Especialitats Viñas / Cal Barri / Forn de Vilada / Bar l'Arç / Restaurant Cal Candi / Restaurant Castell de l'Areny / Associació de Dones de Fàtima / Grup de Cims de Vilada / Ajuntament de Berga / Restaurant Comelles / Farmàcia Laura Guillen Simó / Associació Gent Gran de Vilada



Diputació Barcelona
xarxa de municipis

pollastre de pagès de muntanya del berguedà

AGRUPACIÓ MICOLÒGICA BERGUEDANA

Descripció:
Tot ell és de color daurat. El seu barret és molsut. De 5 a 10 cm de diàmetre, groc daurat recobert de fibres brunes, sobretot a la part central, on pren una coloració més fosca que la resta. Les làmines i el peu també són grocs. La carn és blanca.

Comestible:
La Generalitat recomana no menjar aquest bolet a causa d'unes intoxicacions que hi va haver al 2006. Hi ha d'altra gent i moltes guies antigues que el consideren bo.

On el podem trobar:
Bosc de coníferes, sobre terrenys silícis. Tardor.

organitza



Ajuntament de Vilada