

En moviment | | Actualitzat el 05/09/2019 a les 09:52

# Tasta La Llabor, jornada gastronòmica a Roda de Ter on es podran tastar varietats locals

*La jornada es farà diumenge al matí al parc de la Muntanyeta | S'hi podran tastar tomàquets tradicionals locals a més d'elaboracions del forn Mas Corcó i del restaurant L'Horta de Tavertet*

El Banc de Llavors de Roda de Ter i la Xarxa de Productes de la Terra organitzen aquest diumenge 8 de setembre Tasta la Llabor. El que serà la 4a Jornada Gastronòmica de Productes Tradicionals d'Osona es farà entre les 11 del matí i les 2 del migdia al Banc de Llavors de Roda, al parc de la Muntanyeta.

La idea és que les assistents a la jornada puguin tastar verdures «amb el gust deliciós que han tingut tota la vida i amb l'aspecte que els ha donat la natura», segons expliquen els organitzadors. S'hi podrà aprendre sobre la importància de cultivar llavors autòctones, així com intercanviar llavors i idees.

A partir de les 11 es podrà fer un tast de tomàquets tradicionals locals conduït per membres i col·laboradors de l'associació. Els participants en el tast triaran entre tots els tomàquets que agraden més, pel gust, per l'aspecte, etc.

A 2/4 d'1 del migdia començarà la taula rodona «Per què cultivar varietats locals», amb la participació de Pep Salsetes, pioner en la recuperació de varietats locals a Catalunya. Durant i després de la taula rodona hi haurà un tast d'elaboracions fetes amb verdura de varietats tradicionals. S'ho podran tastar elaboracions del forn Mas Corcó de Manlleu, que cou amb llenya i farina ecològica, i plats amb verdures de la comarca elaborats per Jordi Coromina, del restaurant L'Horta de Tavertet, un dels cinc candidats al millor cuiner jove de l'any 2018 al Fòrum Gastronòmic.

Durant la jornada, a part d'intercanvi de llavors d'Osona, es vendran planters d'hivern de varietats d'Osona del Banc de Llavors de Roda de Ter. La jornada estarà amenitzada pel grup musical La gent del Toll.



8-9-2019 · **TASTA la LLAVOR** · 11h a 14h

**4a JORNADA GASTRONÒMICA DE PRODUCTES TRADICIONALS D'OSONA**

**11:00 a 12:30: Tast de TOMÀQUETS TRADICIONALS LOCALS** conduït per membres i col·laboradors de l'associació.

**12:30 TAULA RODONA**, "Perquè cultivar varietats tradicionals"  
amb en **Pep Salsetes** (pioner en la recuperació de llavors locals al nostre país).

**DURANT I DESPRÉS DE LA TAULA RODONA: Tast d'elaboracions fetes amb verdura de varietats tradicionals.**  
Amb la participació de Mas Corcó (forners amb pa de llenya i pagesos ecològics) i el cuiner del Restaurant L'Horta de Tavertet en Jordi Coromina (un dels cinc candidats a millor cuiner jove de l'Any 2018 al Fòrum Gastronòmic)

Jornada amenitzada pel grup musical **La gent del Toll**.



Consell Comarcal d'Osona



Ajuntament de Roda de Ter

Mas el Jalech



L'HORTA restaurant



LLOC DE REALITZACIÓ: Al Banc de Llavors de Roda de Ter, situat al Parc de la Muntanyeta, al costat del C/ dels Molins. Pàrquing a prop i accessible amb cadira de rodes.  
Assistència gratuïta, prèvia inscripció a [bancdellavorsderodadeter.wordpress.com](http://bancdellavorsderodadeter.wordpress.com) abans del 31/8.

