



NOTA DE PREMSA

Del 21 al 24 de maig, a la Fira de l'Ascensió de Granollers.

BORN DE LA MEDITERRÀNIA: COM ACONSEGUIR PRODUCTES DIRECTES DE PAGÈS

Born de la Mediterrània es presenta al públic durant la Fira de l'Ascensió de Granollers (21-24 de maig), en un envelat propi, on es realitzaran múltiples degustacions i tastos d'alguns dels millors productes del nostre país presentats pels mateixos productors.

Born de la Mediterrània aplega pagesos i ramaders que venen les seves produccions sota dos premisses: **qualitat i origen, des de la seva explotació directament al consumidor**, encapçalats pel pagès Josep Puigpelat i el restaurador Ramon Parellada. Els productes emparats a Born de la Mediterrània tenen nom i cognoms: el dels seus productors, que han dedicat el seu temps i el seu saber fer a obtenir un producte únic, que garanteix autenticitat.

Born de la Mediterrània és proximitat, confiança, honestedat, professionalitat, temporalitat dels productes i autenticitat. Born de la Mediterrània només aplega petites produccions del territori català, concebudes per aconseguir la màxima qualitat, per això respectem les temporades del producte, i amb el màxim respecte pel medi. Born de la Mediterrània vol recuperar la plenitud del gust dels nostres aliments, per això el portem directe des de les granges i conreus al consumidor.

Adjuntem la graella de presentacions, degustacions i tastos a la Fira de l'Ascensió.

Barcelona, 15 de maig de 2009

· Per a més informació, podeu consultar www.borndelamediterrania.com, enviar un correu electrònic a comunicacio@borndelamediterrania.com o bé trucar al 934194248 o al 666462326 (Resp. Comunicació: Sole G.Insua)



Graella de degustacions i tastos

Dijous, 21 de maig

Tarda:

Presentació i degustació de **Pollastre de l'Era**, pollastres seleccionats i alimentats de natural (Artesa de Segre). A partir de les 19 hores.

Divendres, 22 de maig

Matí:

Presentació i degustació de mel de romaní, taronja i mil flors **Apícola Bonet** i mostres de Cosmètica Natural Montsec amb mel (Camarasa). A partir de les 12 hores.

Tarda:

Tast guiat de vins: **Gatzara** (Montblanc) – *Carpa Prodeca-DAR*

- De 19 a 19.30 hores
- De 19.45 a 20.45 hores

Presentació i degustació de **Mongeta de Castellfollit del Boix**, unes mongetes amb qualitats pròpies que les defineixen i diferencien d'altres. *A partir de les 19 hores.*

Dissabte, 22 de maig

Matí:

Presentació i degustació d'**Embotits de Llania**, embotits artesanals del Pallars: frescos, curats, cuits i al forn (La Pobla de Segur). A partir de les 12 hores.

Tarda:

Tastos guiats d'oli: **Oleum Flumen**: olis i gourmanderies de terres treballades i cuidades amb els més estrictes controls de qualitat (Vinaixa) – *Carpa Prodeca-DAR*

- de 18.30 a 19 hores
- de 19.45 a 20.15 hores

Presentació i degustació de **Xai de Cal Puigpelat**, una carn selecta i d'alta qualitat, basada en una alimentació natural, que ja ha seduït als millors cuiners catalans (La Molsosa). A partir de les 19 hores.

Diumenge, 23 de maig

Matí:

Esmorzar popular amb el **Cigronet de l'Alta Anoia**, el tresor dels pagesos de l'Alta Anoia (Calaf i comarca), a partir de les 10 hores.