

Visites guiades a les Hortes de Santa Eugènia

Viu les Hortes de Santa Eugènia amb l'alumnat de l'Escola d'Hostaleria de Girona com a guies, escoltant històries i curiositats. Amb recursos interpretatius elaborats en el marc del projecte Menja't Girona, aquesta experiència única convida a participar i aprofundir en la tradició agrícola de la ciutat. Una oportunitat per viure la màgia de les hortes.

No t'ho perdis, vine a les visites guiades!

Dates de les visites i formulari d'inscripció a la pàgina web de Menja't Girona.

Tallers Menja't Girona

Descobreix les delícies de l'horta en 6 tallers pràctics, en què experts cuiners de restaurants de Girona, obradors i professors de l'Escola d'Hostaleria et guiaran en l'art de cuinar, netejar i conservar productes frescos d'horta. Experimenta la màgia culinària i aprèn a donar un ús pràctic als ingredients de les diferents temporades de l'any. Cada taller culminarà amb un deliciós tastet final, preparat i servit amb destresa pels alumnes de l'Escola d'Hostaleria de Girona.

Dates dels tallers i formulari d'inscripció a la pàgina web de Menja't Girona.

DL Gi 1049-2023

Descobreix l'essència gastronòmica de Girona amb el "plat de temporada Menja't Girona"



Experimenta la delícia dels sabors locals a través del protagonista indiscutible: el producte d'horta de temporada.

Gaudeix explorant totes les propostes dels **27** restaurants participants. Una experiència culinària única per celebrar els sabors autèntics de la ciutat.

Bona degustació!

Més informació a:
www.girona.cat/menjatgirona

**menja't
Girona**

Finançat per



Unió Europea
Fons Europeu
Next Generation



GOVERN DE CATALUNYA
MINISTERIO DE ECONOMÍA Y ASUNTOS FINANCIEROS



SECRETARÍA DE ESTADO DE ECONOMÍA
Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



Next Generation
Catalunya



Generalitat
de Catalunya

Projecte finançat pel Pla de recuperació, transformació i resiliència - Finançat per la Unió Europea - NextGenerationEU.

Restaurants col·laboradors

- **L'Altell**
C/ de Joan Maragall, 3 (Girona)
972 414 646
- **La Llotja de Sils**
N-2, km 698 (Sils)
972 853 229
- **Amaranta**
C/ del Riu Güell, 31-33 (Girona)
972 853 229
- **Celler de Can Roca**
C/ de Can Sunyer, 48 (Girona)
972 222 157
- **SiNoFos**
Pl. de Catalunya, 25, B (Girona)
972 009 333
- **La Brasa Grillada**
Ctra. Provincial, 97 (Cassà de la Selva)
972 460 003
- **Saratoga**
C/ de Barcelona, 205 (Girona)
872 095 517
- **Graner**
C/ de Barcelona, 209 (Girona)
872 590 150
- **L'Argadà**
Av. de Ramon Folch, 7 (Girona)
661 356 304
- **Girum**
C/ de Francesc Ferrer i Gironès, 6 (Girona)
972 391 618
- **Restaurant Sant Martí**
Ctra. de Madremanya, 6 (Sant Martí Vell)
972 391 618
- **Mimolet**
C/ del Pou Rodó, 12 (Girona)
972 297 973
- **La Tabarra**
C/ de la Força, 4 (Girona)
872 221 123
- **Normal**
Pl. de l'Oli (Girona)
972 436 383
- **Nexe**
C/ dels Abeuradors, 4 (Girona)
972 225 230
- **Fènix**
Trv. de la Creu, 5 (Girona)
872 024 875
- **Restaurant de l'Escola d'Hostaleria de Girona**
C/ de Josep Viader i Moliner, 11 (Girona)
972 225 230
- **Formaticum**
C/ de la Cort Reial, 18 (Girona)
613 164 225
- **Baubar**
Pl. de la Catedral, 8 (Girona)
972 210 216
- **Cua de Gall**
C/ dels Ginesta, 9, baixos (Girona)
651 946 100
- **Restaurant OCCI**
C/ dels Mercaders, 3 (Girona)
972 227 154
- **Eat, Sleep & Cycle**
C/ dels Vern, 3 (Girona)
972 649 131
- **Palau Fugit**
C/ de Bonaventura Carreras i Peralta, 4 (Girona)
872 987 362
- **Massana**
C/ de Bonastruc de Porta, 10 (Girona)
972 213 820
- **Dit i Fet**
C/ dels Calderers, 10 (Girona)
872 004 995
- **Terram**
C/ de Santa Llúcia, 2 (Girona)
872 026 865
- **El Ginjoler Catering**
Pol. Ind. de Pont-Xetmar, carrer E, 14 (Cornellà del Terri)
972 594 041

Productes estrella de cada estació:

① Carbassa

Tardor: a partir de l'11 d'octubre

La carbassa és un aliment molt versàtil a la cuina. Pot ser utilitzada per fer purés, cremes, pastissos, melmelades... A més de la seva riquesa en sabor, la carbassa és una font saludable de vitamines, minerals i antioxidants.



② Col

Hivern: a partir del 22 de desembre

La col es caracteritza per les seves fulles verdes, compactes i superposades, que formen un "ull". Es pot utilitzar en una àmplia gamma de preparacions culinàries. És molt rica en nutrients com la fibra, vitamines i minerals. La col és una excel·lent opció per a una dieta saludable.



③ Pèsols i faves

Primavera: a partir del 20 de març

Amb un sabor dolç i una textura tendra, els pèsols i les faves es poden consumir crus o cuits. Aquests llegums són coneguts per la seva riquesa en proteïnes vegetals, a més de contenir vitamines com la K, la C i diverses del grup B. També aporten molts minerals com el ferro, el zinc i el fòsfor.



④ Tomàquet

Estiu: a partir del 21 de juny

El tomàquet és una fruita molt utilitzada en la cuina. Amb una textura sucosa i un gust dolç i lleugerament àcid, el tomàquet es pot menjar cru o cuinat i és un ingredient clau en moltes preparacions culinàries. A més del seu sabor, els tomàquets són coneguts per tenir una alta concentració de licopè, un antioxidant que es creu que té diversos beneficis per a la salut.

