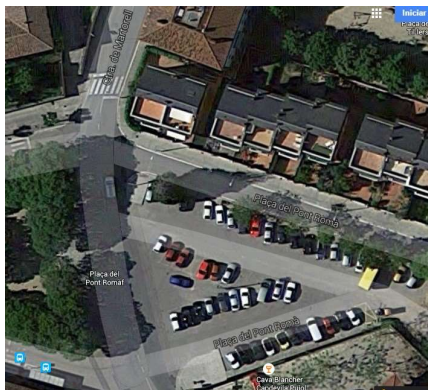


FESTA MAJOR DE SANT SADORNÍ  
D'ANOIA 2015



INSCRIU-TE



**Coordenades GSM:** N 41° 25' 32,9" E 1° 47' 25,22"

**GD:** N 41.425806 E 1.790339

## Sortida dies 27, 28 i 29 de Novembre del 2015

### Festa Major de Sant Sadurní d'Anoia

La Festa Major de Sant Sadurní s'escau quan la vila viu immersa en l'activitat frenètica de les setmanes prèvies al Nadal, les de més moviment en el sector del cava.



Malgrat que no tenir lloc en una data estiuenca, com la majoria de festes majors, es mantenen tradicions força arrelades, des de la missa solemne concelebrada en honor a Sant Sadurní fins a l'actuació dels Diablers Se Me'n Refum a la plaça de l'Ajuntament, que aprofiten per donar una visió crítica i esbojarrada de la vila a través de la lectura dels "versots". Una altra activitat habitual per la Festa Major és el concurs de pintura ràpida, així com les trobades de gegants de la colla de

geganters i, des de fa un temps la cercavila de Balls Populars.

## L'Espai Xocolata Simón Coll (Visita opcional)

Sabies que el cacau prové d'un arbre que es diu Theobroma Cacao que es troba només en els tròpics de tot el món? Has vist mai una fava de cacau? Saps quina olor desprèn el cacau acabat de torrar? T'agradaria viure in situ l'elaboració de la xocolata Simón Coll?

*L'espai audiovisual 180°.* Un gran cub audiovisual que et transportarà en l'espai i el temps per descobrir la història de Simón Coll i de la Xocolata.

*L'obrador tradicional.* A través d'un muntatge visual, la fàbrica original centenària pendrà vida per ensenyar-nos de forma clara i entenedora el procés de fabricació tradicional de la xocolata.

*La planta pilot.* També podràs veure com a Simón Coll elaborem part dels nostres productes en l'actualitat a través de la planta pilot, que és l'àrea experimental on fem les fabricacions de nous productes i desenvolupem noves textures i sabors. Per motius d'higiene i de seguretat no està permès entrar a la fàbrica, és per això que el visitant podrà veure part del procés a través d'aquesta línia de producció.



## **Caves Monastell** (Visita opcional)



La influència del mar Mediterrani i el clima singular de la zona fan del Penedès un lloc privilegiat per al cultiu del raïm, donant any rere any vins de reconegut prestigi nacional i internacional. Entre ells estan alguns dels nostres vins més populars, vins elaborats artesanalment, sempre a partir de mosts de llàgrima, obtinguts del primer premsat de les millors raïms del Penedès.

Es treballa normalment amb tres varietats típiques de la zona, el Xarel·lo li dona cos al cupatge, el que afavoreix una profitosa criança, el Macabeu aporta suavitat la Parellada frescor i aroma. Per un dels nostres caves més selectes, el Monastell Tercera Dinastia, s'utilitza també Chardonnay, que aporta al cupatge complexitat i elegància.

El concepte visites, que és opcional inclou la visita a l'espai de la xocolata Simon i la visita a les Caves Monastell, són dos llocs molt interessants ja que reflecteixen els més autòcton de SanSadurní.

## **Dinar del dissapte 28 de novembre sera dins de les caves (opcional).**

Entrants.

Embotit de la terra.

Canapès variats (sabor del mediterrani acompanyats amb tocs internacionals)

Segon Plat.

Vadella amb salsa, prunes i orellanes.

Pollastre amb olives i ametlles torredes

Postre.

Pastís de crema de fromatge.

Tots aquets plats vindran acompanyats amb el maridatge dels nostres caves on podreu aprecia la combinació dels diferents plats amb la degustació de Grans Caves.

**¡Bon Profit!**

Per apuntar-se al dinar es sols per WhatsApp al nombre 617 32 11 85. L'inscripció es tanca el dimenge 15 de novembre.

La sortida és gratuïta, el preu de les dues visites és de 10 Euros per persona.

El preu del dinar del dissapte es de 15 euros per persona.