

16 FEBRER 2023
De 9 a 22 h.

PLAÇA MAJOR,
VIC.

ESMORZAR
DINAR I
SOPAR

DIJOURS LLARDER

Osona Cuina

A partir de les 9 del matí,
esmorzar!

9.30 h

V Concurs de truites

Vine i prepara la teva truita en directe! Bases i inscripcions a osonacuina.com

10.30 h

Posem el caldo a l'olla

Els alumnes de l'Escola d'Hostaleria d'Osona prepararan el caldo del Dijous Llarder que bullirà durant tot el dia i estarà a punt a l'hora de sopar.

11.30 h

Per què mengem el que mengem el Dijous Llarder?

Expliquem als més petits què mengem durant el Dijous Llarder. Amb Osona Terra i Ca la Teresona.

12.30 h

Despengem el porcs!

A partir de la 1 del migdia, dinar!

14.00 h

Concert amb La Perola

17.00 h

Taula Dolça per infants

Despertem la creativitat dels més petits a través del món dolç.

18.30 h

El Dijous Llarder i les botifarres d'ou premiades d'Osona

Tast guiat amb Josep Dolcet (Gremicarn – Carnissers Xarcuters de Catalunya).

A partir de les 8 del vespre,
sopar!

Caldo del Dijous Llarder, costella Ral amb patates, entrepà de botifarra tofonada, brioix de pulled pork amb fermentats.

Postres de Taula Dolça.

20.00 h

Concert amb S'temple Bar

ORGANITZA:

Osona
Cuina

PARTICIPA:



taula
dolça



Liderou
LA MARE DELS OUS
DES DE 1920

Noir & Blanc
TOFONES
DES DE 2007

ESCOLA
HOSTALERIA
OSONA

COL·LABORA:

OSONA
LA CATALUNYA AUTÈNTICA

Consell
Comarcal
d'Osona

Planes
VERDURES
boies

Xarxa Productes
de la Terra

Diputació
Barcelona

Creació
Agència d'Emprenedoria,
Innovació i Coneixement

carnissers
xarcuters
catalunya

GREMICARN
125 ANYS

AMB EL SUPORT DE:



Ajuntament de Vic



Vic,
ciutat a la
mesura humana

PATROCINA:

