

Membres del jurat



ARNAU PARÍS

Hereu de 35 generacions de pagesos, l’Arnau actualment, és un cuiner mediàtic, sobretot després del seu pas victoriós a MasterChef el 2021. Aquest trampolí li ha atorgat un reconeixement nacional considerable i ara el trobem al Cuina Pim-Pam, de 3Cat.

RAIS ESTEVE

Xef i consultora de I+D. Va ser directora de creativitat del restaurant Disfrutar de Barcelona durant vuit anys, ha treballat amb xefs d’alçada com Paco Perez o Dani Garcia. Co-responsable del projecte familiar d’oleoturisme Molí de la Vansa, a Boada (Lleida).



SERGI ARITZETA

Sergi Aritzeta, jove cuiner i propietari d’El Truc d’Agramunt, un restaurant de cuina catalana actualitzada. Ha treballat en diferents restaurants entre ells a Cal Xirricló de Balaguer i ha guanyat diferents premis i certàmens culinaris, destacant el Desafiament XChef de Cerveses 1906

MARINA JORNET

Cuïnera aficionada de Juneda. Durant 52 anys va ser carnissera preparant tot tipus de menjars. Actualment la podem veure al programa El tàper de la iaia, un programa de cuina catalana que s’emet a 3CAT protagonitzat per àvies d’arreu de Catalunya.



TXABI FRANQUESA

Còmic, monologuista, mestre de cerimònies, etc. Un showman amb més de 25 anys de carrera amb un estil irreverent que el fan únic. Col·laborador de diferents programes de TV i ràdio com: El Club de la Comèdia i Versió RAC1 entre d’altres.

Informació pràctica

Preu de la parcel·la: *15 €

Preu per taula +6 cadires:10 €

* En el preu de la inscripció de la parcel·la s’hi inclou un **sac de llenya de 5 kg**, que podreu passar a recollir al punt habilitat.

* S’aplica una **bonificació del 20% pels titulars del Carnet Jove** que participin en la modalitat JUVENIL.

Totes les colles hauran d’omplir la **butlleta d’inscripció**, que trobaran a les oficines de l’Ajuntament, en què se’ls demana el nom de la colla, el nombre de participants i un contacte.

El **pagament es podrà fer únicament amb targeta** a l’Oficina d’Atenció al Ciutadà de l’Ajuntament (d’11h a 14h).

També hauran d’indicar el nombre de parcel·les que volen i, en cas que vulguin menjar-se la cassola al Salt Desfet, poden llogar taules i cadires

Es donaran les parcel·les per ordre d’inscripció i se’n publicarà la llista el mateix dia del concurs al Punt d’Informació.

El termini d’inscripció finalitza el **dilluns 26 de maig de 2025**.

Menu degustació

Preu: 5€

Inclou: una cassoleta de Cassola de Tros + una copa de vi o aigua + pa.

Els tiquets es podran comprar al llarg del matí al Punt d’Informació i es començarà a servir a partir de les 13h.



Recepta de la Cassola de Tros

Ingredients

Per a 6 persones (uns 50g de cada tall per persona)

- | | |
|-----------------------------|----------------------------|
| ● 300 g de cansalada | ● 500 g de pebrot |
| ● 300 g de costella de porc | ● 250 g d’albergínia |
| ● 300 g de llonganissa | ● 800 g de ceba |
| ● 300 g de botifarra negra | ● 5 alls |
| ● 500 g de caragols nets | ● 1 got de vi blanc |
| ● 1,5 kg de patates | ● 1 cervesa (mitjana) |
| ● 2 kg d’espínacs naturals | ● Bitxo, sal, llorer, timó |

Elaboració

En una cassola de fang, fregiu primer els talls i aneu-los retirant per reservar-los quan estiguin una mica daurats, començant per la cansalada i acabant per la costella de porc.

Amb el mateix oli feu el sofregit. Coeu primer la ceba, després els alls i el bitxo i finalment el pebrot (millor pelat).

Tot seguit, afegiu-hi l’albergínia i per últim les patates.

Remeneu-ho una mica i quan el sofregit estigui ja llest afegiu-hi els talls, els espínacs i els caragols (prèviament preparats).

Cinc minuts abans de tancar el foc, afegiu-hi la botifarra negra.

Preparació prèvia dels caragols: Renteu-los ben nets, deixeu-los reposar en aigua freda i després bulliu-los amb llorer, timó i força sal, començant a foc lent per acabar sobtant-los a la màxima potència fins que treguin el cap i surti tota l’escuma, que haureu de llençar. Tot seguit ja els podeu afegir a la cassola.



Per unes cassoles més sostenibles

Instruccions

1. Compra els ingredients necessaris en comerços locals.
2. Evita productes envasats, i a ser possible compra productes de proximitat i ecològics.
3. Emporta’t la teva bossa de roba o el carret de la compra en el moment d’anar a fer la compra.
4. Utilitza coberts, plats, gots, etc. reutilitzables. Evitar els d’un sol ús.
5. Quan facis la cassola ves separant les deixalles.
6. Quan acabis recicla les deixalles al punt de recollida dipositant cada bossa al contenidor corresponent.
7. Gaudeix de la cassola, de la diada i de la companyia, i respectem el magnífic entorn del Parc del Salt Desfet.

L’Ajuntament de Juneda dotarà la zona del Salt Desfet amb els contenidors necessaris per realitzar una bona gestió de residus.



31 maig / 1 juny 2025

Programa d'activitats

DISSABTE 31 DE MAIG

11:30, al Salt Desfet del Parc de la Banqueta

Espectacle:

Witika, la filla dels lleons amb la companyia Umpa-lumpa.

La Witika viu en un petit poble de l'Àfrica. Cada matí ha de recórrer sola un llarg camí fins al rierol, a la recerca d'aigua. Camina i camina sense saber que està a punt d'ensopegar amb algú que canviarà la seva vida.

Organitza: ADPN La Banqueta de Juneda, Biblioteca Municipal Joan Duch i l'Ajuntament de Juneda.

18h a 20h, a la Pista Parc Alegria

10a Edició Cursa i Caminada de les Cassoles de Tros de Juneda

Dues modalitats:

- Curses atlètiques de 5 km i 10km.
- Caminades populars de 8 km i 14km.

Sortida i arribada a la Pista Parc Alegria, recorregut en l'incomparable marc de la banqueta del canal. El nombre de participants serà limitat i serà necessària inscripció prèvia. La inscripció inclou: avituallament, recull fotogràfic, entrepà i beguda, entre d'altres.

*Inscripció prèvia a <https://cursacassoles2025.blogspot.com>

Organitza: Consell Esportiu de les Garrigues, Ajuntament de Juneda i ADPN La Banqueta

21h a la Pista Parc Alegria

Sopar popular amb entrepà de llonganissa

22h a la Pista Parc Alegria

Sessió Remember Temacles 90s & 2000's amb Dj Rico

Deixeu-vos emportar per la millor sessió de grans temacles dels anys 90 i 2000 amb el nostre Dj de referència. La millor música disco, funky, pop, rock... clàssics nacionals i internacionals que et faran cantar-ho i ballar-ho tot!

*Hi haurà servei de bar.

DIUMENGE 1 DE JUNY

10h, al Salt Desfet del Parc de la Banqueta

Rebuda participants de les Cassoles de Tros

Podeu fer la vostra inscripció fins el 26 de maig a l'Ajuntament de Juneda, a l'Oficina d'Atenció al Ciutadà d'11h a 14h.

A partir de les 11h, al Salt Desfet del Parc de la Banqueta
Cursa de Caragols

Volem saber quin és el caragol més ràpid de Juneda. Porteu el vostre caragol + kit motivador (polvoritzador d'aigua, una mica d'enciam i tot allò que creguis). Premis pels guanyadors.

11:30h a 13:30h, al Salt Desfet del Parc de la Banqueta
Taller de globoflexia, maquillatge, bombolles de sabó i equilibris amb el grup Improvisto's Krusty Show.

Activitat participativa dirigida a tots els públics.

Durant el matí, al Salt Desfet del Parc de la Banqueta
Tindrem la presència de la Xaranga Mai Toquem Bé que amb la seva música ens amenitzarà la jornada.

A partir de les 13h, al Salt Desfet del Parc de la Banqueta
Inici servei menú degustació de cassola de tros

*Els tiquets es podran comprar al llarg del matí al Punt d'Informació.

13:30h al Salt Desfet del Parc de la Banqueta
Recollida de mostres i tastet del jurat del concurs

19h a la Pista Parc Alegria
Espectacle d'humor amb Txabi Franquesa

Còmic, showman, mestre de cerimònies, col·laborador de programes de TV i ràdio... El polifacètic humorista Txabi Franquesa ens oferirà un espectacle irreverent i ple d'humor. Rialles i diversió assegurada!

El veredict i lliurament de premis del 47è Concurs de Cassoles de Tros de Juneda es farà públic durant l'espectacle de fi de festa.

Bases del concurs

1. Els concursants es poden presentar en colles de nombre indefinit o individualment.

2. Cada concursant ha de donar el seu nom i cognoms (si és una persona) o el de la colla (si és un grup).

3. Cada colla participant s'ha de portar els estris i el material per cuinar la cassola. També s'ha de responsabilitzar de les persones que hi menjaran. L'organització facilitarà un saquet de llenya, així com l'accés a l'aigua mitjançant aixetes distribuïdes per la zona del Salt Desfet.

4. Poden participar al concurs les persones del poble i les de fora vila.

5. Els concursants han d'estar formalment inscrits: han d'emplenar la butlleta d'inscripció corresponent i han d'abonar l'import previst per poder concursar (només es podrà pagar amb targeta).

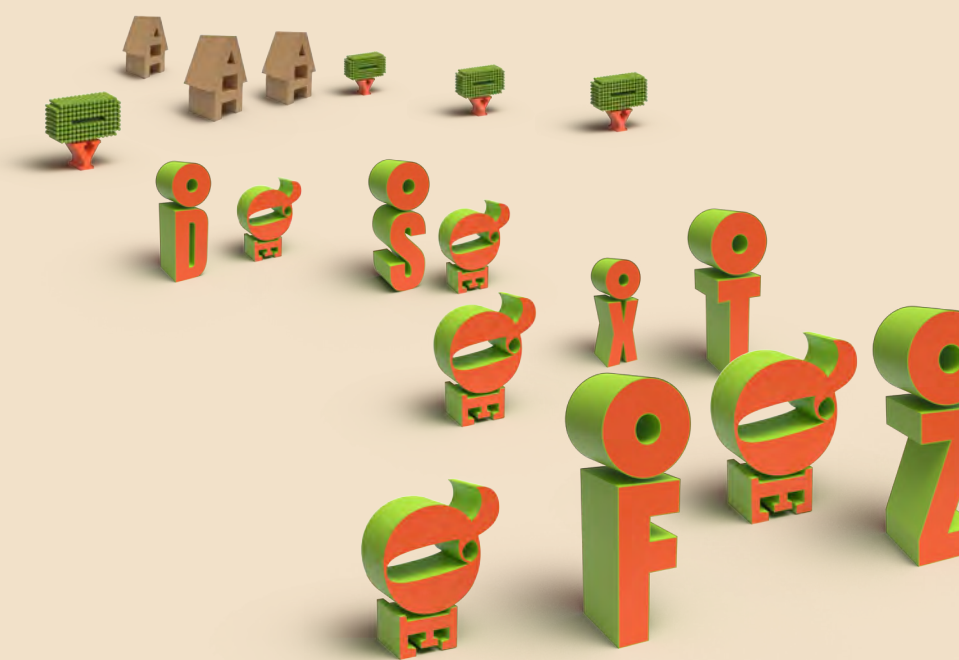
6. Les cassoles han de ser de terra i el foc de llenya. S'exclou l'arròs com a ingredient.

7. Cada concursant tindrà una parcel·la marcada, on només es podrà cuinar una cassola. Es donaran les parcel·les per ordre d'inscripció i es publicaran el mateix dia del concurs al punt d'informació.

8. A partir de dos quarts de 2 del migdia (13.30 h), els concursants han de portar les mostres de la seva cassola al Jurat per tal que pugui valorar-les i deliberar.

9. L'organització es reserva el dret de resoldre qualsevol imprevist.

10. La participació al 47è Concurs de Cassoles de Tros de Juneda implica l'acceptació d'aquestes bases.



Premis

En aquesta edició es vol continuar premiant la participació de les colles més joves. És per això que els participants compresos a la franja d'edat de 12 a 17 anys (inclosos) en el moment de realitzar la inscripció al concurs hauran d'anotar-se com a colla juvenil i optar al premi a la millor cassola juvenil del Concurs de les Cassoles de Tros.

*Tots els premis en format de val s'han de bescanviar abans del 31 de desembre de 2025.

1er Premi Juvenil

- 15 entrades al parc d'atraccions Port Aventura

1er Premi

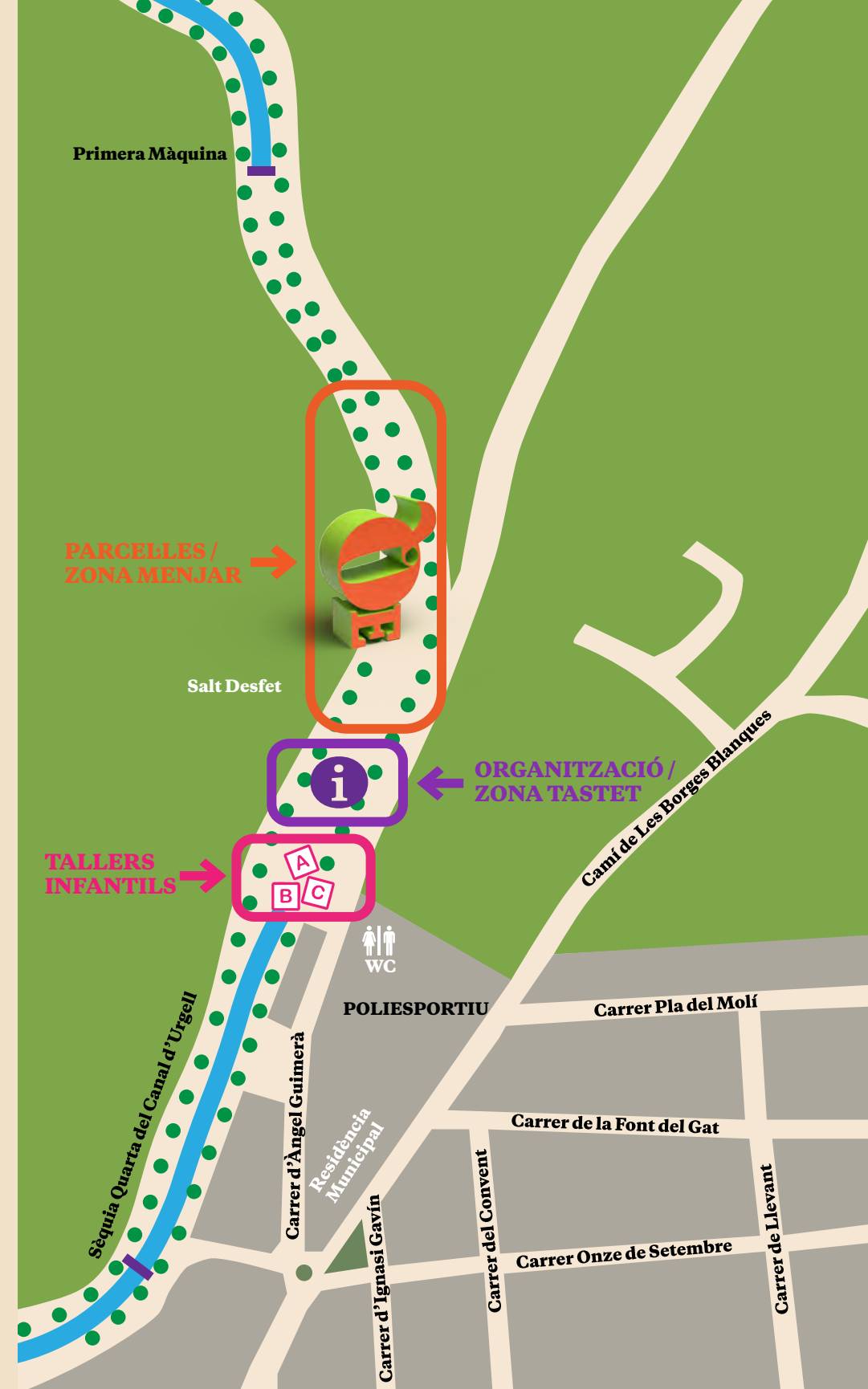
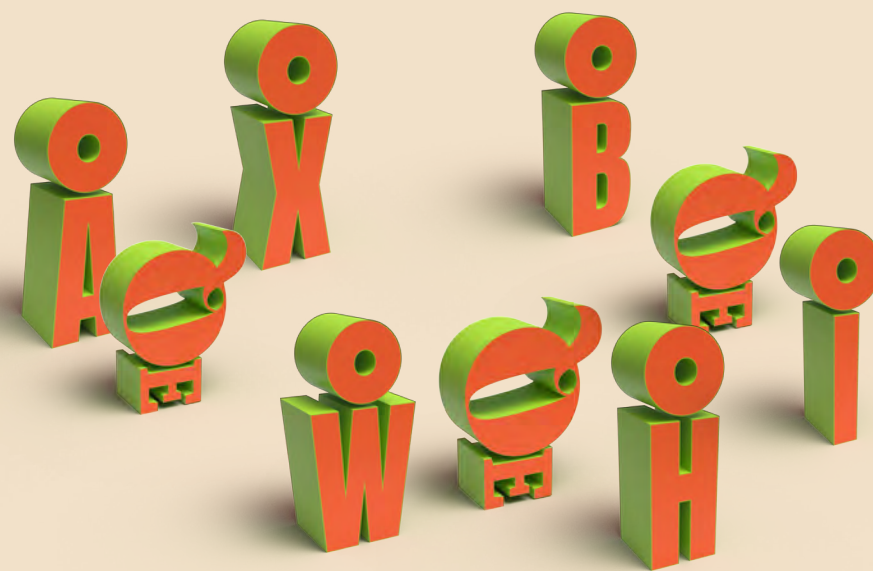
- 1 Cullerot d'Or
- Un pernil
- Val per un dinar o sopar de colla per un valor de 150€

2on Premi

- 1 Cullerot de Plata
- Una espatlla
- Val per un dinar o sopar de colla per un valor de 150€

3er Premi

- 1 Cullerot de Bronze
- Val per un dinar o sopar de colla per un valor de 150€



47è
CONCURS DE
CASSOLES
DE TROS DE
JUNEDA