

DIVENDRES 25 DE SETEMBRE 2026

HORA	ACTIVITAT	UBICACIÓ	ESPAI
10.15 h	Com augmentar la rendibilitat del teu negoci? El potencial de la cocció accelerada en la nova restauració, a càrrec de Mychef Technologies, SLU	Fira de Lleida Pavelló 3	Diputació de Lleida
10.30 h	IMPLICAT. Alimentem el futur de Catalunya , amb la presència del Honorable Conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació Sr. Òscar Ordeig	Fira de Lleida Pavelló 3	Generalitat de Catalunya
11.00 h	Acte amb l'Associació contre el càncer de Lleida	Fira de Lleida Pavelló 3	DOP Les Garrigues
11.00 h	Mos de Caragosl de l'Aplec a càrrec de La Fecoll	Fira de Lleida Exterior	Plaça Central
11.30 h	Demostració i degustació d'"Els arrugats", galeta amb una història dolça i una textura ben cruixent, a càrrec de Núria Sendoya, de galetes El Rosal (Tàrraga)	Fira de Lleida Pavelló 3	Diputació de Lleida
12.00 h	Tast d'oli amb la DOP Les Garrigues	Fira de Lleida Pavelló 3	DOP Les Garrigues
12.15 h	Còctels de sucs de Ponent – Pink Latte de maduixa , beguda freda saludable i torrades de dolç amb poma, a càrrec dels alumnes de l'Itinerari Formatiu Específic (IFE), de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida	Fira de Lleida Pavelló 3	Diputació de Lleida
12.30 h	Canal Aliments: una finestra oberta al món de l'alimentació	Fira de Lleida Pavelló 3	Generalitat de Catalunya
13.30 h	Plat: Corder marinat (Pla Oví-Algerri) amb mel i vinagre, farcit de fruits secs i herbes amb salsa de mel Mimó i Focazzia d'olives i crema de formatge de Tòrrrec i Ecoartesa, a càrrec de Sergi de Meià, impulsor del Projecte "La Fundació Coma de Meià" (Vilanova de Meià).	Fira de Lleida Pavelló 3	Diputació de Lleida

DIVENDRES 25 DE SETEMBRE 2026

HORA	ACTIVITAT	UBICACIÓ	ESPAI
16.00 h	Benvinguts a Pagès: la festa	Fira de Lleida Pavelló 3	Generalitat de Catalunya
17.00 h	INAUGURACIÓ FIRA MOS	Fira de Lleida Pavelló 3	Ajuntament de Lleida
17.00 h	Showcooking " Tapa de bacallà amb DOP Les Garrigues " Daniel Rius · ALHOMBRA	Fira de Lleida Pavelló 3	DOP Les Garrigues
17.00 h	Coca d'herbes aromàtiques el Pirineu amb cabrit de Taüll, sopeta de ceba i farigola, a càrrec d'Eli Farrero, del Restaurant Ventador (Barruera).	Fira de Lleida Pavelló 3	Diputació de Lleida
17.30 h	Formatges a Catalunya: ramats, paisatges i artesanía alimentària	Fira de Lleida Pavelló 3	Generalitat de Catalunya
18.00 h	Tast d'oli Cuadrat Valley - Finca Agrícola	Fira de Lleida Pavelló 3	DOP Les Garrigues
18.05 h	Plat: "La cuina que alimenta la terra" - Torradeta amb un salpicó d'encurtits i conserves casolanes amb bacallà i allioli de plàtan escalivat i una tapa dolça que portarà cafè, a càrrec de Jesús Gimena – Restaurant l'Espurna	Fira de Lleida Pavelló 3	Diputació de Lleida
19.00 h	TASTA LES COOPERATIVES amb Agrobotigues.coop i en Sergi de Meià	Fira de Lleida Pavelló 3	Generalitat de Catalunya
19.00 h	Pera de Lleida, oli d'autor maridat amb Art i flors i herbes de l'hort, a càrrec de Xavi Benet, del Restaurant Benet (les Borges Blanques).	Fira de Lleida Pavelló 3	Diputació de Lleida

DISSABTE 26 DE SETEMBRE 2026

HORA	ACTIVITAT	UBICACIÓ	ESPAI
10.00 h	Pa Piriponent · Gremi de Forners de Lleida	Fira de Lleida Pavelló 3	DOP Les Garrigues
10.30 h	Plat: "Cuixes de conill farcides amb pera de Lleida", a càrrec de Mercè Camins, de Casa Mercè (Fontdepou) i la DOP Pera de Lleida	Fira de Lleida Pavelló 3	Diputació de Lleida
10.30 h	Javier Campo – Presentació mitjans de comunicació de l'Acadèmia Gastronomia de Lleida Lliurament de Diplomes als Acadèmics Honorífics: Joel Castanyé (La Boscana - Bellvis) Laia Coma (Mare de la Font-Solsona) Xixo Castaño (Malena-Gimenells) Angel Esteve (Sisè-Lleida) Nuria Bonet (Ca La Nuria-Bellver de Cerdanya) Angel Rodríguez (Carballeira-Lleida) Pere Graupera (Casa Irene-Arties) Marcos Pedarròs (Er Occitan-Bossost) Albert Jubany (Eth Bistro) Mariano Gonzalvo (Lo Paller del Coc-Surp)	Fira de Lleida Pavelló 3	Diputació de Lleida
11.00 h	Mos de Caragosl de l'Aplec a càrrec de La Fecoll	Fira de Lleida Exterior	Plaça Central
11.00 h	Tast d'oli professional d'OOVE Panel de Tast Oficial d'OOV de Catalunya · Pilar Pardell	Fira de Lleida Pavelló 3	DOP Les Garrigues
11.15 h	Venda de proximitat: aliments de temporada i consum local amb @taulaperdos	Fira de Lleida Pavelló 3	Generalitat de Catalunya
11.30 h	Plats sense gluten, sense lactosa i vegans: "Tallarins a la garriguenca" i "Croquetes de xampinyons", a càrrec d'Òscar Balsells, del Sindicat de Tarrés.	Fira de Lleida Pavelló 3	Diputació de Lleida
12.00 h	Demostració de cuina amb el Gerard Balasch i la Judit Jové del Bar Tòfol	Fira de Lleida Pavelló 3	Ajuntament de Lleida
12.00 h	Showcooking "Plat de Festa Major amb DOP Les Garrigues" · Daniel Rius · ALHOMBRA	Fira de Lleida Pavelló 3	DOP Les Garrigues

DISSABTE 26 DE SETEMBRE 2026

HORA	ACTIVITAT	UBICACIÓ	ESPAI
12.30 h	Magdalenes en forma de petxina (inspirades en el Camí de Sant Jaume al seu pas per Cervera) amb llimona, romaní i oli d'oliva de plantes aromàtiques de la Segarra (Sant Miquel de Tudela) i pa de fuet d'embotits Ciervo (Cervera) i vi negre del Celler Comalats (Ametlla de la Segarra), a càrrec de Rémi Martinazzo i Pierre Houspie del Forn de Pa d'Abans (Cervera)	Fira de Lleida Pavelló 3	Diputació de Lleida
13.00 h	Demostració d'elaboració de coca de recapte a càrrec del Gremi de Forners de les Terres de Lleida	Fira de Lleida Pavelló 3	Ajuntament de Lleida
13.00 h	Productes catalans amb DOP i IGP: el millor que tenim, de la mà de la Federació Catalana DOP-IGP	Fira de Lleida Pavelló 3	Generalitat de Catalunya
13.30 h	Gust de Lleida: producte, territori i cuina: Maneres de cuinar i treure'n tot el profit, a càrrec de Jordi Àvila, conseller domèstic del programa "Tots es mou" de TV3.	Fira de Lleida Pavelló 3	Diputació de Lleida
16.00 h	Lleida, Univers Dolç amb el Gremi de Pastissers de Lleida	Fira de Lleida Pavelló 3	Generalitat de Catalunya
16.45 h	Gastropadrines: Demostració de cuina tradicional amb Daniel Rius i la seva padrina Palmira	Fira de Lleida Pavelló 3	Ajuntament de Lleida
17.00 h	Tast: Orelletes amb posterior degustació i maridatge amb Vi de Nous i Ratafia Nua (Cooperativa Tres Cadires-Arbeca), a càrrec de Dani Miquel, de Bo d'Illersis (Lleida).	Fira de Lleida Pavelló 3	Diputació de Lleida
17.00 h	Tast d'oli professional d'OOVE Panel de Tast Oficial d'OOV de Catalunya · Pilar Pardell	Fira de Lleida Pavelló 3	DOP Les Garrigues
17.30 h	Les Gastrosàvies, patrimoni i llegat culinari	Fira de Lleida Pavelló 3	Generalitat de Catalunya
18.00 h	Plat: Mel i mató amb Gust de Lleida "Territoris dins la lletera", a càrrec del Mateu Blanch, del Restaurant Caravista (Lleida)	Fira de Lleida Pavelló 3	Diputació de Lleida
18.00 h	Gastropadrines: Demostració de cuina tradicional amb l'Héctor Rodríguez del restaurant Carballeira i la Carmen Molina	Fira de Lleida Pavelló 3	Ajuntament de Lleida
18.00 h	Showcooking "Vespreig amb DOP Les Garrigues" Daniel Rius · ALHOMBRA	Fira de Lleida Pavelló 3	DOP Les Garrigues

DISSABTE 26 DE SETEMBRE 2026

HORA	ACTIVITAT	UBICACIÓ	ESPAI
19.00 h	L'hort al rebost: com conservar el que ens dona la terra, a càrrec de Gonzalo Ferreruella - Restaurant Ferreruella (Lleida)	Fira de Lleida Pavelló 3	Diputació de Lleida
19.00 h	Redescobrint la carn de conill amb Carlota Claver (@lagormanda)	Fira de Lleida Pavelló 3	Generalitat de Catalunya
19.00 h	Tast d'oli Cooperativa de Bellaguarda Coop. Bellaguarda	Fira de Lleida Pavelló 3	DOP Les Garrigues

DIUMENGE 27 DE SETEMBRE 2026

HORA	ACTIVITAT	UBICACIÓ	ESPAI
10.00 h	Gran Final Lliga del Porc i la Forquilla (amb inscripció)	Fira de Lleida Exterior	Plaça Central
10.30 h	Plat: "Pilota de conill a la xocolata a la pedra", a càrrec de Sergi Aritzeta, restaurant el Truc (Agramunt).	Fira de Lleida Pavelló 3	Diputació de Lleida
11.00 h	Producció Integrada: aliments de qualitat i seguretat alimentària amb Mateu Blanch (Restaurant Caravista)	Fira de Lleida Pavelló 3	Generalitat de Catalunya
11.00 h	Mos de Caragosl de l'Aplec a càrrec de La Fecoll	Fira de Lleida Exterior	Plaça Central
11.00 h	Taller de "Coca de recapte amb DOP Les Garrigues" Forn Llaràs · Manel Llaràs	Fira de Lleida Pavelló 3	DOP Les Garrigues
11.30 h	Pa de pagès català amb xocalata, oli de les Garrigues amb pera de Lleida (DOP Garrigues, DOP Pera de Lleida i la IGP Torró d'Agramunt), a càrrec de Pep Nogué, cuiner i presentador de la Fonda de Catalunya Radio.	Fira de Lleida Pavelló 3	Diputació de Lleida
11.45 h	Producció Integrada: aliments de qualitat i seguretat alimentària amb Mateu Blanch (Restaurant Caravista)	Fira de Lleida Pavelló 3	Generalitat de Catalunya
12.00 h	Tast d'oli amb DOP Les Garrigues	Fira de Lleida Pavelló 3	DOP Les Garrigues
12.00 h	Tast de vins de la DO Costers del Segre	Fira de Lleida Pavelló 3	Ajuntament de Lleida
12.30 h	Plat: "La nova cuina de Lleida", a càrrec d'Àngel Esteve, del Restaurant Sisè (Lleida)	Fira de Lleida Pavelló 3	Diputació de Lleida
13.00 h	Aliments ecològics: garantia, qualitat, salut i sabor CCPAE	Fira de Lleida Pavelló 3	Generalitat de Catalunya
13.00 h	Gastropadrines: Demostració de cuina tradicional amb Gonzalo Ferreruella i la Teresa Pinós	Fira de Lleida Pavelló 3	Ajuntament de Lleida
13.00 h	Showcooking "Vermut amb DOP Les Garrigues" Daniel Rius · ALHOMBRA	Fira de Lleida Pavelló 3	DOP Les Garrigues

DIUMENGE 27 DE SETEMBRE 2026

HORA	ACTIVITAT	UBICACIÓ	ESPAI
13.30 h	Maridatge de vins Costers del Sió: Vi blanc Petit Sió maridat amb bunyol de bacallà amb samfaina; Vi negre Cau del Gat maridat amb coca de poma caramel·litzada, sobrassada Obach (Organyà) i mel Alemany (Òs de Balaguer); Vi escumós Sió Brut Blanc de Noirs maridat amb Pa, xocolata, oli, sal i pera, a càrrec de David López (Costers del Sió-Balaguer) i del xef Hèctor Padilla, de BO d'Ilersis (Lleida)	Fira de Lleida Pavelló 3	Diputació de Lleida
16.00 h	Tast d'oli amb DOP Les Garrigues	Fira de Lleida Pavelló 3	DOP Les Garrigues
16.30 h	La mel, el dolç més salvatge amb l'Associació d'Apicultores i Apicultors de Catalunya	Fira de Lleida Pavelló 3	Generalitat de Catalunya
17.00 h	Plat: "Broqueta de corder amb Gust de Lleida i cansalada. Calçot tendre, préssec en almívar i oli de la DOP Les Garrigues, a càrrec de Dani López, d'Alombra (Lleida)	Fira de Lleida Pavelló 3	Diputació de Lleida
17.00 h	Demostració de cuina a càrrec de l'Esteve Cantos del restaurant Txoko	Fira de Lleida Pavelló 3	Ajuntament de Lleida
17.00 h	Taller dibuixa i pinta per la quitxalla Marc Oriol · TOT i CAP Produccions	Fira de Lleida Pavelló 3	DOP Les Garrigues
18.00 h	La carn de xai, el gust que neix de les pastures amb Oriol Pallarès	Fira de Lleida Pavelló 3	Generalitat de Catalunya
18.00 h	Gastropadrines: Demostració de cuina tradicional amb l'Àngel Esteve del restaurant Sisè i la Mercè Camins	Fira de Lleida Pavelló 3	Ajuntament de Lleida
18.00 h	La DOP Pera de Lleida amb tots els sentits: tres varietats i un final de xef. Tast sensorial de les tres varietats de la DOP Pera de Lleida amb degustació d'un plat cuinat amb DOP Pera, a càrrec de Gemma Echeverria, tècnica de l'IRTA.	Fira de Lleida Pavelló 3	Diputació de Lleida
19.00 h	Plat: Bacallà amb pera (DOP Pera de Lleida) i mel de Castelmel (Bell-lloc d'Urgell) maridat amb vi blanc xarel·lo i també pollastre amb mel Castelmel (Bell-lloc d'Urgell), espinacs i ametlla, a càrrec d'Oriol Solé, Restaurant Gruel (Miralcamp)	Fira de Lleida Pavelló 3	Diputació de Lleida