



SANTA
TECA

LLAMP



EL FESTIVAL DEL CAMP

DEL 21 AL 29 DE JUNY
ESCORNALBOU



1. Creu de Terme
2. Casa museu
3. Jardins del Toda
4. Sala Capitular
5. Claustre
6. Església

7. Espai cuina
8. Camí dels frares
9. Accés Camp de tir
10. Camí de Santa Bàrbara
11. Camp de tir
12. Corralines

LLAMP, EL FESTIVAL DEL CAMP

El Llamp començarà a celebrar-se el dia del solstici, 21 de juny, per descarregar cultura sobre el cel del Camp de Tarragona.

El Llamp és un raig d'energia que connecta artistes, pastors, espectadors, pagesos, titellaires, ramats, poetes, consumidors, músics, artesans... i, per un instant, il·lumina els rostres d'una comunitat que procura fertilitzar el món. Per això, el Llamp és també el punt de sortida de la transhumància d'alguns ramats, cap al camí de Marina.

Animeu-vos a format part del Llamp, el nou format del festival d'Escornalbou de l'associació cultural Santa Teca.

Us hi esperem,

L'equip de Santa Teca

SANTA TECA A LA BARONIA D'ESCORNALBOU

Santa Teca és una associació sense ànim de lucre que té per objectiu promoure i protegir la gastronomia, la cultura, el paisatge i el territori des d'una acció sostenible, inclusiva i transversal.

Des del 2015, cada estiu torna a Escornalbou per oferir una proposta creativa i original d'activitats per a tots els públics, posant en valor els actius del país.

Enguany, es renova la proposta i el festival Llamp recorrerà no només tots els racons d'Escornalbou sinó també els pobles de la Baronia.

El dia 21 de juny, el Llamp serà una festa que passarà pel camí de l'Argentera, el dels Frares, el de Santa Bàrbara; anirà al camp de tir, a les corralines, a l'església i a la sala capitular; passarà pels jardins d'Eduard Toda i la carbonera... i farà parada al claustre: el mirador més màgic del Camp de Tarragona, que es banya al Mediterrani.

Del 22 al 29 de juny, el ramat del pastor Dani Giraldo seguirà portant el Llamp a la resta de pobles de la Baronia.



ESTEM DE LLET!

Sabíeu per què necessitem que els ramats tornin a pasturar pel país?

Perquè els ramats fan el món més segur: el netegen i el fan més resistent als incendis. Alhora, l'afemen, i així col·laboren a l'augment de la biodiversitat. A més, fan el món més bonic, perquè són autèntics jardiniers del territori. I, el que més ens agrada, ens donen llet.

I amb la llet, arriben els làctics.

Enguany, el projecte de reivindicació del Camí Ramader de Marina, amb el ramat que pastura el Dani Giraldo, ens visitaran al Llamp i l'ompliran de meravelles gastronòmiques relacionades a amb la llet: tallers de munyir, de fer mató, de fer formatge, de fer gelat...

PROGRAMACIÓ

21 de juny

9.15 h.	PUJA AQUÍ DALT I BALLA! * Pujada al castell des de l'Argentera
12.00 h.	FORMATGEM EL PAISATGE * Taller per aprendre a fer formatge
12.00 h.	UN SANT JOAN AMB EDUARD TODA Visita teatralitzada
13.00 h.	L'HORA DEL VERMUT Tast de vermut Padró & Co.
13.00 h.	MARIONA QUADRADA * Demostració culinària amb tast
14.00 h / 15.00 h.	ADRIÀ GRANDIA I FERRAN FAGES Acció sonora
16.15 h.	SALUT I HERBES! * Xerrada amb tast
16.15 h.	VET AQUÍ UNA CABRA Contes per fer pair
17.00 h.	PATI DE CAIXETES Microespectacles de teatre lambe-lambe
17.00 h.	CONFESSIONARI DE CONTES Improvisació teatral personalitzada
17.00 h.	GARBELLA! Taula rodona
17.50 h.	LA TAULA PARADA Microvisita

18.30 h. **MARC VILAJUANA**
Concert

19.30h. **LA TAULA PARADA**
Microvisita

19.30 h. **GLÒRIA COLL DOMINGO**
Brindis al sol

20.45h. **MIQUEL GIL**
Concert

21.45 h. **LA TAULA PARADA**
Microvisita

22.00 h. **JOSEP PEDRALS**
Poesia i coca infinita de Sant Joan

22.30 h. **LOS SARA FONTAN**
Concert

Durant tot el dia:

L'INFINIT
Taller artístic col·laboratiu

LLUC QUERALT -BRI-
Intervenció artística

MAR ARZA -UN FIL DE VEU GEBRADA-
Intervenció artística

OLGA IBARS
Art natura

PUJA AQUÍ DALT I BALLA!

9.15 h
15 €

Pujada al castell des de l'Argentera

La pujada pel camí històric de l'Argentera al castell dóna el tret de sortida del Llamp.

L'activitat inclou:

- » **Camina!** El geògraf i fotògraf Rafael López-Monné fa una breu introducció sobre l'articulació del país a través dels camins i el pasturatge.
- » **Menja!** Es reparteix un far-dell amb l'esmorzar (formatge de cabra de Colldejou, un panet de l'obrador Artipà, avellanes de la Trencadora, fruita de temporada, suc de raïm de Cal Valls).

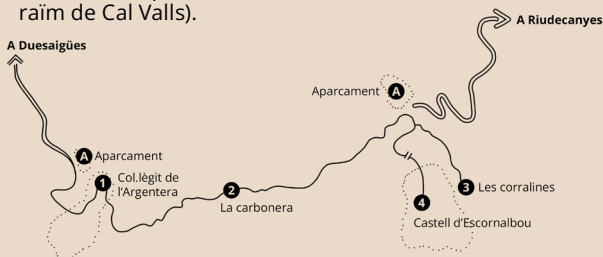
» **Jau!** La carbonera, al mig del bosc, serà l'escenari viu d'una acció sonora inèdita duta a terme per Adrià Grandia i Ferran Fages.

» **Formatgem el paisatge,** taller amb el pastor Dani Giraldo i el ramat de cabres lleteres que l'acompanya.

* Amb reserva prèvia.

Durada:
3 hores.

Col·labora:
A.E. Baronia d'Escornalbou



FORMATGEM EL PAISATGE!

12.00 h
10 €

Taller gastronòmic Les corralines

El ramat de cabres lleteres alimentades a les pastures del Camp de Tarragona i el seu pastor Dani Giraldo ens conviden a elaborar formatges de Km 0 amb llet acabada de muntar.

* Amb reserva prèvia.

Durada:
45 minuts.



UN SANT JOAN AMB EDUARD TODA

12.00 h
Gratuït

Visita teatralitzada Casa museu

Els anys 20 i 30 del segle XX, l'Eduard Toda, l'antic amo del castell, organitzava una festa per celebrar el solstici d'estiu. Diuen que aquelles revetlles eren magnífiques i que la foguera que encenien es veia per tot el Camp!

Reviu aquell ambient únic!

* Inscripció a la recepció del monument.

Durada:

60 minuts



L'HORA DEL VERMUT

13.00 h
10 €

Tast de vermut Jardins del Toda

Un tast dirigit de cinc vermuts de Padró & Co. de Bràfim on descobrirem les peculiaritats de com s'elabora aquesta beguda imprescindible en qualsevol dia festiu.

* Amb reserva prèvia.

Durada:
45 minuts.



MARIONA QUADRADA

13.00 h
10 €

Demostració culinària amb tast Espai cuina

La Mariona Quadrada coneix, estima i divulga la cuina catalana. Ens n'explica l'evolució des dels primers documents fins avui i ens descobreix què defineix la cuina del Camp de Tarragona.

Per fer-ho, cuinarà tres plats: un que defineix la cuina del Camp, un altre que ens mostra com la innovació parteix de la tradició, i un tercer que és una invitació a l'evolució dels productes.

Pel que no hi pugueu ser, trobareu les receptes en aquest programa!

* Amb reserva prèvia.

Durada:
60 minuts.



LES RECEPTES DE LA MARIONA

Per a quatre persones

Mandonguilles amb romesco i albergínia

La definició de la cuina del Camp

16 mandonguilles, 4 alls escalivats al forn o a la planxa, 2 tomaques escalivades, 30 g d'ametlles torrades, julivert, pebre vermell dolç, un pols de farina, oli, sal, 2 albergínies.

Es fan les albergínies a dauets i es fregeixen per immersió. En una cassola s'hi enrosseixen les mandonguilles i després es mig cobreixen d'aigua. Es couen 15 minuts. A banda es fa una picada al minipimer amb els alls, les tomaques, les ametlles, el julivert, el pebre, la farina i aigua. Es tira a la cassola i es continua coent 20 més. Als últims 10 minuts s'hi incorpora l'albergínia.

Amanida de tomaca i bajoques

La innovació que neix de la tradició

600 g de bajoques tendres, 1 culleradeta de mostassa, olives farcides, 2 tomaques grosses i vermelles, 8 o 10 anxoves, mitja ceba, 2 ous durs, menta fresca, oli, sal.

Es bullen les bajoques 7 o 8 minuts. S'escorren de seguida i es deixen macerar 1 hora amb la mostassa, les olives trinxades i oli. Es trinxen les tomaques, les cebes, la menta i les anxoves ben petites, s'amaneixen amb sal i oli. Es fa un llit de bajoques, al damunt s'hi posa el trinxadet i després s'hi ratlla l'ou dur.

Carabassó amb aufàgrima, iogurt i avellanes amb curri

L'evolució dels productes

2 carabassons a rodanxes o làmines, aufàgrima abundant, 2 cullerades de suc de llimona, 1 culleradeta de ratlladura, olives, 100 g d'avellanes, 1 cullerada de curri, 1 iogurt natural, oli, sal.

Es passa el carbassó per una paella amb oli just perquè perdi la duresa. Es fregeixen les avellanes amb oli, sal i curri. Es fa una vinagreta amb la llimona, l'aufàgrima, les avellanes una mica picades i oli. Es munta l'amanida amb el iogurt a la base amb oli i sal. Al damunt s'hi posa el carbassó i s'amaneix amb la vinagreta i olives.

ADRIÀ GRANDIA I FERRAN FAGES

Acció sonora
Sala capítular

L'Adrià i el Ferran, que fan camí experimentant i improvisant, s'uneixen en un espectacle musical que gira al voltant d'un objecte fonamental: la taula.

Els músics ens conviden a entrar a l'atmosfera creada al voltant de la taula que hauran parat amb elements sonors.

Maridat amb:
Celler Valldencomte

Durada:
45 minuts.

14.00 h / 15.00 h
Gratuït



SALUT I HERBES!

16.15 h
3 €

Xerrada amb tast
Espai cuina

L'Anaïs Estrems ens exposa els beneficis d'incorporar les plantes silvestres comestibles i les plantes medicinals en els nostres hàbits alimentaris.

L'activitat incorpora un tast de diferents preparacions que es troben entre la tradició gastronòmica i la remeiera.

* Amb reserva prèvia.

Durada:
60 minuts.



VET AQUÍ UNA CABRA

16.15 h
Gratuït

Contes per fer pair
Camí dels frares

El romancer Carles Alcoy ens farà recórrer racons recòndits als marges de les pastures de pletes llunyaníssimes en uns mons que de tan imaginaris que son ens els haurem d'empassar.

Maridat amb:

Vins de Bàrbara Forés i suc de raïm de Cal Valls.

Durada:

45 minuts.



PATI DE CAIXETES

17.00 h
Gratuït

Microespectacles de teatre lambe-lambe

Accés al Camp de Tir

El teatre lambe-lambe es desenvolupa dins de caixes escèniques molt i molt petites manipulades per una única titellaire que està situada fora de la vista del públic. De forma individual, l'espectador observa l'obra a través d'un espiell i l'escolta mitjançant auriculars.

Al *Pati de caixetes* hi trobareu cinc espectacles plens de màgia:

- » Gruyère Voyeur, d'**Ahimsa Pastrana Batalla**
- » Myrmekodia, **Ola Muchin**
- » Diminuto, de **Paula Vidal**
- » Mamistik, de **Flores Lasarte**
- » La monstrua rockera del mar, de **Francisca Osella**

Durada de cada espectacle individual: 5 minuts.

Fins les 20.30 h.



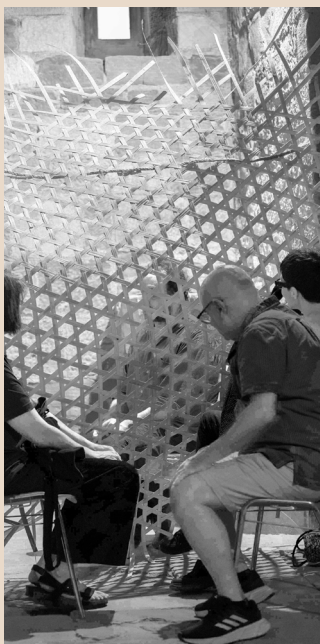
CONFESSIONARI DE CONTES

17.00 h
Gratuït

Improvissació teatral personalitzada Accés al camp de tir

En una acció de microteatre improvisat per a grups de fins a tres persones, rere la gelosia del confessionari, el Carles Alcoy us absoldrà dels vostres pecats. Confesseu-vos!

Durada de cada espectacle:
5 minuts.



GARBELLA!

17.00 h
Gratuït

Taula rodona i tast de vins Camí dels Frares

Tenim patrimoni per triar i remenar. Fem-ho. Garbellem-lo. Sacsegem-lo. Separem el gra de la palla. Aprofitem tot el que és bo i deixem perdre el que no servirà per a res.

La periodista Helle Kettner modera una taula rodona formada per:

- » **Marta Lloret** (la Caçadora de Masies), tècnica de patrimoni cultural, directora de la fundació Mas i Terra.
- » **Nadia Tolsà**, tècnica de projectes a Repoblem.
- » **Ingrid Vilardaga**, membre de l'associació Camí ramader de Marina.

Maridat amb:
Mas del Botó.

Durada:
60 minuts.



LA TAULA PARADA

17.50 h / 19.30 h /
21.45 h

Gratuït

Microvisita Casa museu

Molts dels grans moments de la vida passen al voltant d'una taula, tant en moments de celebracions com en la quotidianitat. L'escenari que crea una taula parada, a punt per a un àpat, ens connecta i ens ofereix espais de socialització i gaudi, però també de refugi i consol.

Vine, entra! Que t'ensenyarem la taula parada del Toda!

**La Taula Parada: el gust per la història*, és un projecte de l'Àrea de Monuments i Jaciments de l'Agència Catalana del Patrimoni Cultural que pots consultar a <https://patrimoni.gencat.cat/ca/lataula-parada/>

* Inscripció a la recepció del monument.

Durada:
15 minuts.



MARC VILAJUANA

18.30 h
Gratuït

Concert Claustre i església

El músic, ballarí i actor Marc Vilajuana explora la potència de l'estètica contemporània dins els confins de la música i de la plàstica arquitectònica secular, que li reverbera el cant. Amb Joel Carro i Miguel Ángel Ygoa han creat una producció exclusiva pel festival Llamp.

Maridat amb:
la Tribu del Millonari.

Durada:
60 minuts.



GLÒRIA COLL DOMINGO

19.30 h

Tast de vins
(sense copa):

5 €

Brindis al Sol i tast de 3 vins Camí de Santa Bàrbara

Com ja es tradició, a l'hora de la posta pugem al cim d'Escornalbou per fer un brindis al Sol. L'ermita de Santa Bàrbara, que s'ha invocat des de temps immemorial per desfer els llamps, és el punt àlgid del recorregut.

La Glòria Coll Domingo, música i poeta, serà qui ho glossarà.

Des de la Terra, pel Sol!

Tast de vins dirigit amb:
Dues Voltes.

Durada:
60 minuts.

* Inscripció a la barra de
Santa Teca.



MIQUEL GIL

20.45 h
Gratuït

Concert i tast de vins Camp de tir

El cant de Miquel Gil ens condueix pel nostre espai proper i el nostre temps llunyà.

Portant-nos lluny però fent-nos sentir a casa, Gil ens recorda que la veritat no és bella, ni ha de ser-ho. Amb la seva veu lluita contra el silenci postmodern i ens convida a no abandonar mai la lluita quotidiana.

Que l'amor és pa amb formatge.

Maridat amb:
Celler Cairats.

Durada:
60 minuts.



JOSEP PEDRALS

22.00 h
Gratuït

Poesia i coca infinita de Sant Joan Claustre

L'antic amo del castell d'Escornalbou, l'Eduard Toda, tenia per costum fer revetlles de Sant Joan amb les seves amistats. Fa cent anys, per celebrar el solstici, Toda feia coques en forma d'analema, que és la forma del símbol d'infinnit que el Sol i la Lluna dibuixen cíclicament al cel.

Pedrals, que regna en el domini de la paraula, se sumará a aquella festa celestial i cantarà al tot que torna i que mai no s'acaba.

Hi haurà coca infinita, feta al forn de Pradell de la Teixeta, per a tothom.

Maridat amb:
Celler 9+.

Durada:
30 minuts.



LA RECEPTE DE LA COCA DE SANT JOAN

500 g de farina, 50 g de farina per treballar, 150 g de sucre, 50 g de sucre per posar sobre la coca, 2 ous, 1 ou per pintar, 1 rovell d'ou, 120 g de mantega pomada, 50 g de pinyons, 15 g de llevat fresc, la pell ratllada d'una llimona, 250 ml de llet, 25 g d'aigua de flor de taronger, canyella en pols, 60 ml d'anís, sal, matafaluga, 80 g de taronja confitada, 40 g de cireres confitades, 80 g de meló confitat.

Barregem la farina amb dos ous, un rovell, l'aigua de flor de taronger, el sucre, el llevat diluït a la llet, la pell de llimona, la canyella, l'anís, la matafaluga i la sal. Ho pastem. Hi afegim la mantega i barregem fins que la massa no s'enganxi ni a la mà ni al bol. La tapem durant trenta minuts. Damunt la la taula de treball enfarinada fem un cilindre amb la massa i l'unim en forma de vuit. El posem sobre la plata de forn, untada amb mantega i enfarinada i el deixem reposar vint minuts. Batem l'ou que ens queda i pintem la coca. Hi afegim els pinyons i la fruita confitada. Per damunt, hi espolssem el sucre. La coca es cou durant 20 minuts a 220 graus.

LOS SARA FONTAN

22.30 h
Gratuït

Concert i tast de vins Claustre

La música dels Sara Fontan és un galop que fa bategar l'inconscient.

Sense veu, només amb so, fan vibrar l'espai i el temps com només ho fa l'anarquia.

Maridat amb:
Celler Mas de Sant Rafel.

Durada:
60 minuts.



ACCIONS ARTÍSTIQUES

OLGA IBARS

Art natura

Camí dels frares

Olga Ibars ens fa entrar a un nou paisatge on, tot cercant la memòria perduda dels que van habitar i habiten aquest lloc, se'ns transforma la mirada. La domesticació del territori com a eina d'adaptació a l'entorn ha estat per l'humà una activitat de supervivència. La ramaderia extensiva n'és un exemple. Quan l'equilibri de forces dels diferents actius, humà, territori i pastura, es trenca, deixa de ser estable i tensiona l'ecosistema amb els conseqüents perills potencials. L'abandonament de terres de conreu i de la pastura en pro del progrés, ha generat una massa forestal que necessita ser gestionada de nou d'una manera sostenible. No és que no sabem el què hem de fer, és que ho hem oblidat.

L'INFINIT

Taller col·laboratiu

Creu de terme

En col·lectiu, conduïts pel Carles Alcoy, teixirem amb vímet un símbol en forma d'infinít, fins que l'infinít s'acabi.

LLUC QUERALT -BRI-

Instal·lació escultòrica

Església

Queralt té el do de convertir cada gest, fins i tot el gest d'un bri d'herba, en una finesstra abismàtica cap a mons que encara no han existit. Ja venen.

MAR ARZA

- UN FIL DE VEU GEBRADA -

Instal·lació artística i audiovisual

Casa museu

Amb la matèria primera de la paraules, les lletres, Arza fila un reguitzell de mots que s'imbriquen amb el món literari de Toda.

Aquesta proposta forma part de Passat / Present, un projecte de la Generalitat de Catalunya a cura de Frederic Montornés.

GASTRONOMIA I PRODUCTE

BEURE'NS EL PAISATGE!

El vi és un aliment estretament vinculat al paisatge que parla de les diferents filosofies humanes que hi ha de viure'l, respectar-lo i cuidar-lo. A Santa Teca el reivindiquem des dels orígens i el posem al centre de qualsevol manifestació artística i cultural.

Mirar, entendre, reflexionar i sentir amb una copa de vi natural a la mà, multiplica les sensacions. Ens fa feliços compartir gustos i aromes, però també brindar per la valentia dels viticultors que ens preserven trossos de terra. Triem vins amb valors i creem diàlegs estètics amb els espectacles.



LA BARRA DE SANTA TECA

Vi del territori, begudes artesanes de proximitat (amb i sense alcohol), formatge, olives, aperitius i molt més. Sempre del territori.

Amb:

Bàrbara Forés

Celler 9+

Celler Cairats

Dues Voltes

La Tribu del Millonari

Mas del Botó

Mas de Sant Rafel

Valldencomte

Cervesa de les Clandestines

Vermuts Padró & Co.

LA BOTIGA DE SANTA TECA

Apropa't i emporta't els productes únics de Santa Teca i de les nostres associacions amigues: Photo Km0, l'Associació d'Il·lustradores de Tarragona i el Club de Fangs.

* Contra el genocidi del poble palestí, Santa Teca entregará els beneficis de la botiga a Metges Sense Fronteres.

L'ESPAI GASTRONOMIC

Oferta gastronòmica ampla i variada, per tots els gustos!

Amb:

Raffa Gelati

Leo de Rufo - cuina d'autor

Forn pastisseria Amorós

La Segalla - formatges de pastora

El refugi d'Arbolí

L'AMOR ÉS PA AMB FORMATGE

E. Casasses

Del 22 al 29 de juny

SORTIM A PASTURAR!

L'endemà de la festa del castell, comença una programació d'activitats que arribaran a tots els pobles de la Baronia d'Escornalbou, mitjançant una transemitància amb el ramat del Daniel Giraldo.

Les activitats, a partir dels productes que ens ofereix el propi ramat o el territori, estan enllaçades entre elles, amb un taller de producció a partir de la matèria primera i de reflexió del paisatge i l'entorn del municipi.

Comptarem amb una muniya manual, elaboració

de formatge fresc, destil·lats i gelats, acompanyats de l'activitat de la cabra exploradora que a partir d'un procés participatiu promourà el debat, entre petits i grans, sobre dinàmiques de l'entorn de cada poble, pensant com rehabilitar el bosc, prevenir incendis i produir aliments locals.

Aquestes activitats tenen per objectiu conscienciar sobre els valors i beneficis del pasturatge i com aquest modela el nostre entorn.

ETAPES I PROGRAMACIÓ

El 22 al 29 de juny

Diumenge 22 de juny

L'Argentera

08.00: Munyida al castell
d'Escornalbou

11.00 – 13.00: Anada del
ramat a l'Argentera

17.00 – 19.00: Taller
d'elaboració de formatge
fresc i joc de la cabra
exploradora (Societat Unió)

Dilluns 23 de juny

Duesaigües

08.00: Munyida a l'Argentera

11.00-13.00: Anada del ramat
a Duesaigües

19.00 – 21.00: Taller
d'elaboració de destil·lat i
joc de la cabra exploradora
(Plaça 15 d'agost)

Dimarts 24 de juny

Riudecanyes

08.00: Munyida a Duesaigües

11.00-13.00: Anada del ramat
a Riudecanyes

17.00- 19.00: Taller
d'elaboració de gelat a
partir del formatge fresc del
primer dia i joc de la cabra
exploradora (Pista esportiva)

Dimecres 25 de juny

08.00: Munyida a

Riudecanyes

11.00: Anada del ramat al peu
del Castell d'Escornalbou

*Els horaris de munyida, moviment del ramat i arribada al municipi són aproximats i estan subjectes a canvis en funció de les necessitats d'aquest.

Dijous 26 de juny

Vilanova d'Escornalbou

08.00: Munyida al peu del Castell d'Escornalbou

11.00-13.00: Anada del ramat a Vilanova d'Escornalbou

18.00- 20.00: Taller d'elaboració de formatge fresc del primer dia i joc de la cabra exploradora (Parc infantil del c/Arrosset)

Divendres 27 de juny

Colldejou

08.00: Munyida a Vilanova d'Escornalbou

10.30 – 14.00: Anada del ramat a Colldejou

17.00 – 19.00: Taller d'elaboració de formatge fresc i joc de la cabra exploradora (Sala d'actes)

Dissabte 28 de juny

Torre de fontaubella

08.00: Munyida a Colldejou

11.00-13.00: Anada del ramat a la Torre de Fontaubella

17.00 – 19.00: Taller d'elaboració de destil·lat i joc de la cabra exploradora (Sindicat)

Diumenge 29 de juny

Pradell de la Teixeta

08.00: Munyida a la Torre de Fontaubella

11.00-13.00: Anada del ramat a Pradell de la Teixeta

17.00 – 19.00: Taller d'elaboració de gelat a partir del formatge fresc del primer dia i joc de la cabra exploradora (Sindicat)



Totes les activitats tenen aforament limitat.
La compra de les entrades de les activitats de
pagament s'ha de fer a www.santateca.cat

Organitza:



Amb el suport de:



Diputació Tarragona



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025



Generalitat
de Catalunya

El Govern de
tothom

Col·labora:



Centre d'estudis
i recursos de
la transhumància
de Lleida



PADRO & CO
VERMOUTH

