

Benvolguts,

Ens plau posar-nos en contacte amb vosaltres per informar-vos del proper viatge dels Amics i Amigues de La Panera, que tindrà lloc el proper dissabte 21 d'octubre. Amb motiu de l'obertura al públic del projecte PLANTA de la Fundació Sorigué (Balaguer) i de la inauguració de la recent incorporació d'una instal·lació de l'artista Juan Muñoz, proposem una sortida que es complementarà amb altres propostes d'art contemporani del territori més proper, com són la Fundació Margarida Montferrato (Balaguer) i el projecte Miró a taula de Mayoral Espai d'Art (Verdú).

La FUNDACIÓ PRIVADA MARGARIDA MONTFERRATO va ser creada l'any 1975 pel Notari Sr. Manuel Gramunt, però no ha estat fins aquest any 2016 que la Fundació Privada Marguerida de Montferrato ha obert un espai destinat a l'art contemporani. D'aquesta manera, el desig del Sr. Manuel Gramunt i Puig ha esdevingut per la Fundació Privada Marguerida de Montferrato el gratificant treball de difondre l'art contemporani i, en conseqüència, l'educació i la cultura. Tindrem l'ocasió de visitar l'exposició «Odem Stimuzak» de l'artista lleidatana Agnès Pe.

PLANTA s'ubica en el complex industrial La Plana del Corb de Sorigué on hi conviuen l'activitat extractiva i els processos industrials tradicionals amb plantacions agrícoles, centres per a la investigació i divulgació del coneixement, així com espais artístics i arquitectònics únics denominats *site-specific*. Alberga un conjunt d'obres d'artistes de prestigi internacional i compta amb espais d'art únics en el món, els *site-specific* que presenten peces de reconeguts artistes com Anselm Kiefer, William Kentridge, Juan Muñoz i Bill Viola. El projecte arquitectònic dissenyat per Ábalos + Sentkiewicz Arquitectos (AS+), va ser presentat el setembre de 2017 a la Biennal d'Arquitectura de Chicago (EUA).

MIRÓ A TAULA és una experiència de fusió entre gastronomia i art. Joan Miró és l'eix vertebrador d'una proposta gastronòmica on la Taula –els plats– són els grans protagonistes. A cada una de les plantes es proposa al visitant tastar diferents tapes que s'han elaborat pensant especialment en els orígens dels artistes o en la seva trajectòria professional i vital. Així doncs, per exemple, les arrels andaluses de Picasso o l'estima per la Costa Brava de Dalí són elements que inspiren al cuiner per elaborar la proposta gastronòmica. La Cava, que pertany al grup Fogons de Forès amb el cuiner Albert Marimón al capdavant, són els companys de viatge d'aquest maridatge artístic i gastronòmic. Marimón, propietari i cuiner del restaurant La Cava de Tàrrega, va ser escollit millor cuiner de l'any 2013 al Fòrum Gastronòmic de Girona. El seu model de cuina es basa en el producte fresc, de proximitat i de temporada.

**Horari:**

09.00 h Sortida de Lleida amb autobús, des del Camp d'Esports.

10.00 h Visita comentada a la Fundació Margarida Monferrato, amb el gerent de la Fundació Isaías Peran i l'artista Agnès Pe.

12.00 h Visita comentada a PLANTA. Fundació Sorigué, amb Iolanda Vives i Gemma Avinyó.

14.00 h Dinar a La Cava (Tàrrega).

16.30 h Caf  i tertúlia amb la directora de l'Espai Mayoral, Cristina Mayoral, introduint el projecte «Miró a la taula».

19.30 h Arribada a Lleida.

**Menú del dinar:**

Degustació de nou tapes: La brava La Cava, hamburguesa de porc Siscar, Humus de pèsols d'Argençola i escabetx de musclos, falç arr s, amanida de tomàquets, canelons, fondue amb verdures, tàrtar de poltre.

Postres: Lingot de xocolata / torrada de Santa Teresa

Vi Blanc / negre D.O. Conca de Barber 

**Preu:**

54 euros (inclou el desplaçament, les visites guiades i el dinar)

**Inscripcions:**

Fins al 15 octubre (En cas d'intolerància alimentària, siusplau aviseu amb antelació).