

# FIRA DE SANT ANTONI SANTA PAU

## FESOLADA

(degustació de plats elaborats  
amb fesols de Santa Pau)

"la fira del fesol"  
20 de gener de 2008



Ajuntament de Santa Pau

Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura  
Alimentació i Acció Rural

Diputació de Girona

COMISSIÓ DE LA FIRA  
DE SANT ANTONI

 Caixa Girona

### PROGRAMA D'ACTES

#### Dissabte 19 de gener:

A 2/4 d'11 del vespre: **CONCERT** a càrrec del grup *Café Trio* a la Sala d'Actes del Centre Cívic. Al final del concert, farinetes de fajol i ratafia *Russet* per a tothom.  
Tot seguit: **GRAN BALL** a càrrec del mateix grup. A la mitja part del ball *sorteig del porc de Sant Antoni*, i més sorpreses al llarg de la nit.  
Entrada gratuïta.

#### Diumenge 20 de gener:

##### MATÍ:

A partir de les 10 del matí: **FIRA** pels carrers i places de la vila. A la placeta dels Valls **parades de pintors** de la comarca.  
De les 10:30 a les 12:30: **Exhibició d'Esport Rural Basc** a l'aparcament de l'Ajuntament, a càrrec d'Ernesto Ezpeleta (aizkolari – tallador de troncs).  
A partir de les 11: **CERCAVILA** i animació al carrer a càrrec del grup de grallers *Terra Aspra* de Montagut.  
A 3/4 de 12, **CANTADA DELS GOIGS DE SANT ANTONI** pel *Cor Parroquial de Santa Pau* i **BENEDICCIÓ D'ANIMALS** davant l'església parroquial.  
Seguidament: **FESOLADA** (degustació de diferents plats elaborats amb fesols de Santa Pau), a la plaça Major.  
A les 12: **MISSA SOLEMNE** a l'Església parroquial en honor de Sant Antoni Abat, patró de la fira.  
A la 1 del migdia: **LLIURAMENT DEL FESOL D'OR 2008** com a cloenda de la Fesolada.

##### TARDA:

A les 4: **BALLADA DE SARDANES** a la plaça Major amb la *Cobla La Principal de Banyoles*. A la mitja part **BALL DEL BURRO SAVI** de Sant Esteve d'En Bas i **BALL DELS GEGANTS "GAJETÀS" i "BIELA"** a càrrec de la *Colla Gegantero* de Sant Esteve d'En Bas.  
A partir de les 5: **BERENADA POPULAR** (torrades, ventresca i vi) a la plaça Major.

**INFORMACIÓ:** Tels. 972 680 002 Ajuntament  
972 680 349 Oficina de Turisme  
[www.santapau.cat](http://www.santapau.cat) Email: [fira@santapau.cat](mailto:fira@santapau.cat)

### FESOLADA

A partir de les 12 del migdia a la plaça Major. Restaurants col·laboradors i plats que presenten:

**RESTAURANT CAL SASTRE** ( Santa Pau )  
"Volcanets dolços de fesols de Santa Pau".

**RESTAURANT PORTAL DEL MAR -Can Daina-** ( Santa Pau )  
"Torrades de fesols de Santa Pau amb porros i botifarra negra".

**RESTAURANT CAL FESOL** ( Santa Pau )  
"Fes-Xups de fesols de Santa Pau".

**RESTAURANT SANTA MARGARIDA** ( Santa Pau )  
"Anell de calamars farcits amb fesols de Santa Pau i cam de perol".

**RESTAURANT MASHOU** ( Santa Pau )  
"Fesols de Santa Pau amb cargols".

**RESTAURANT CAN XEL** ( Santa Pau )  
"Fesols de Santa Pau amb botifarra esparacada".

**RESTAURANT CAN BASTANS** ( Santa Pau )  
"Fesols de Santa Pau a l'estil de fàvia Magdalena".

**RESTAURANT CAN MET** ( Mieres )  
"Fesols de Santa Pau amb pota i tripa".

**RESTAURANT HOSTAL DELS OSSOS** ( Batet de la Serra - Olot )  
"Remenat de fesols de Santa Pau amb botifarra esparacada i bolets".

**RESTAURANT LA FAGEDA** ( Batet de la Serra-Olot )  
" Fesols de Santa Pau amb cam picada i trompetes de la mort ".

**RESTAURANT ELS AMOLLS** ( Olot )  
"Fesols de Santa Pau amb sèpia".

**RESTAURANT LES PEDRETES** ( Olot )  
"Fesols de Santa Pau amb cansalada i botifarra vermella".

**LA CUINETA** ( Olot )  
"Crep de fesols de Santa Pau amb botifarra de perol".

**RESTAURANT CA LA MATILDE** ( Sant Feliu de Pallers )  
"Buntos farcits de vedella i fesols de Santa Pau".

### PRODUCTES CONVIDATS:

**COOPERATIVA LA FAGEDA** (Santa Pau)  
"Tastets de llogut líquid".

**ASSOCIACIÓ DE CRIADORS D'EUGUES DE MUNTANYA DEL RIPOLLÈS**  
"Poltre del Ripollès amb crema de trufes de la Vall de Camprodon i fesols de Santa Pau" preparat per les **Cuines de la Vall de Camprodon**  
**CELLIER DES TEMPLIERS**  
"Vi de Banyuls"  
**JORDI OLIVERAS, S.L.**  
"Vi oli de l'Empordà".

**PREU TIQUET FESOLADA:** 5 € (tira de 4 tiquets).

Tiquets a la venda el dia de la fira a la plaça Major.