



Demostracions i tallers · Venda de terrissa
i ceràmica artesana · Gastronomia de la
terrissa

8^a Fira de l'olla B R E D A

12 i 13 d'octubre del 2019



Ajuntament de Breda

**DISSABTE
12 d'octubre**

10:30b.
Plaça de la Vila. Cercavila dels gegants de Breda pel recinte de la fira

10:30 - 13:30b.
Plaça de la Vila. Tallers de manualitats amb argila, a càrrec de Yolanda Flor4Pétalos

11:00b.
Plaça de la Vila. Demostració d'elaboració de terrissa amb torn, a càrrec d'un terrissaire bredenc



11:30b.
Plaça de la Vila. Presentació del Premi Recerca Jove 2017 del Departament d'Empresa i Co-neixement, "Diseny i creació d'un mosaic", a càrrec de l'estudiant bredenca Estel Parés.

12:30b.
Punt d'informació de l'Ajuntament. Visita guiada al patrimoni bredenc a càrrec d'El Taller de Breda.
Preu: 2€

12:30b.
Plaça del Convent. Presentació de "el Joc de la Laura", un joc de taula per difondre el patrimoni de la comarca de La Selva entre els més petits. A càrrec de l'UBIC i la Federació de Comerç de la Selva.

13:00b.
Plaça de la Vila. Tast de vins elaborats en àmfores de terrissa, a càrrec del celler Vinyes d'Olivardots



13:30 - 16:00b.
Descans del migdia

16:00 - 19:00b.
Plaça de la Vila. Tallers de manualitats amb argila, a càrrec de Yolanda Flor4Pétalos

16:30b.
Plaça de la Vila. Demostració d'elaboració de terrissa amb torn, a càrrec d'un terrissaire bredenc

16:30b.
Plaça del Convent. Cursa de terrissaires: ¿qui serà el més ràpid amb una post sobre l'espatlla?



17:00b.
Museu Aragay. Conferència "La restauració de la font de la Margarideta de Ribes de Freser. La recuperació d'unes ceràmiques noucentistes". A càrrec de Joaquim Maria Puigvert, professor d'Història de la Universitat de Girona

18:30b.
Plaça de la Vila. Conferència "Petita història dels condiments per a cuinar i atuells de ceràmica relacionats". A càrrec d'Alfons Romero, President de l'Associació Catalana de Ceràmica

19:00b.
Punt d'informació de l'Ajuntament. Visita guiada al patrimoni bredenc a càrrec d'El Taller de Breda.
Preu: 2€

**DIUMENGE
13 d'octubre**

10:30h.
Plaça de la Vila. Cuina d'arròs amb cassoles de Breda. De-

mostració a càrrec de cuiners i cuineres de Breda. Presenta i dinamitza Sergi Cervera, actor del Polònia de TV3.



10:30 - 13:30b.
Plaça de la Vila. Tallers de manualitats amb argila, a càrrec de Yolanda Flor4Pétalos

11:00b.
Plaça de la Vila. Demostració d'elaboració de terrissa amb torn, a càrrec d'un terrissaire bredenc

11:30b.
Punt d'informació de l'Ajuntament. Visita guiada al patrimoni bredenc a càrrec d'El Taller de Breda.
Preu: 2€

12:00b.
Plaça de la Vila. Tast de l'arròs cuinat amb cassoles de Breda.

Preu: 1€ que es destinarà al programa Gastosolidari

16:00 - 19:00b.
Plaça de la Vila. Tallers de manualitats amb argila, a càrrec de Yolanda Flor4Pétalos

17:00b.
Plaça del Convent. Joc de tren-car l'olla.

17:00b.
Plaça de la Vila. Conferència "La confraria de Santa Justa i Santa Rufina i els ollers de Quart". A càrrec de Narcís Soler, professor emèrit de la Universitat de Girona

18:30b.
Plaça de la Vila. Conferència "L'abir i l'avui del món terrisser bredenc. Curiositats i anècdotes". A càrrec d'Anna Anglissano, geòloga, i de Jordi Goñi, historiador.

**MENÚ
DE CASSOLA**

**CAN
MARIANO**

Carretera de Riells, Km. 1
972870913

- Tapeta de l'olla.
- Arròs a la cassola amb sèpies i carxofes.
- Secret ibèric a la brasa amb crema de moniato i picada fruits secs.
- Mousse de mascarpone i ratafia amb gelat de xocolata amarga.

Pa, vi i aigües minerals

Preu: 28€

**9 ON
SEMPRE**

Avinguda Mossèn Pere Ribot, 28
972870335

- Entrants:**
- Amanida, gaspatxo o suc

- Primers:**
- Canelons servits amb terrissa de Breda.
 - Escalivada amb formatge de cabra servida amb terrissa de Breda.
 - Cargols amb salsa servits amb terrissa de Breda.
 - Amanida amb tonyina.

- Segons:**
- Carn amb salsa servida i cuita amb terrissa de Breda.
 - Bacallà amb alloli servit i cuit amb terrissa de Breda.
 - Mandonguilles amb sipia servides i cuites amb terrissa de Breda
 - Callos servits i cuits amb terrissa de Breda

- Postres:**
- Crema catalana, flam d'ou o quallada, servits amb terrissa de Breda

Aigua, vi i gasosa

Preu: 9,90€

**EL ROMANÍ
DE BREDÀ**

Carreter Joan XXIII, 36
972871051

- Primers:**
- Olleta de crema de pastanaga al curri amb les seves xips.
 - Empedrat de bacallà.

- Segons:**
- Bacallà amb samfaina.
 - Pollastre guisat amb bolets.

- Postres:**
- Crema de castanya amb pa de pessic de taronja.
 - Mousse de iogurt amb gelat de maduixa.

Preu: 22,50€

**CA
L'ANTONIETA**

Carrer Sant Sebastià, 8
972160188

- Cassoleta Ca l'Antonieta (amb musclos, cloïsses, escopinyes, cues de gamba i bolets)

- Cassoleta de fricandó de rap amb cloïsses i bolets.

- Cassola amb mig peu de porc, sèpia i gambes

- Terrina de crema catalana

Tots aquests plats estan fets i presentats en peces de terrissa elaborades per terrissaires locals.

**FONDA
SANTA ANNA**

Carretera d'Arbúcies, 17
972870003

- Canelons casolans gratinats.
- Arròs a la cassola.
- Cargols, la nostra especialitat.
- Galtes de porc amb rossinyols.
- Vedella amb bolets del temps i del país.
- Bacallà amb samfaina.
- Garró de porc amb pèsols.

CA L'AVI

Carretera d'Arbúcies, 78
972870017

- Primers:**
- Amanida amb bunyols de bacallà, croquetes de carn i calamars romana.
 - Albergínia farcida de carn de rostit amb beixamel i gratinada al forn.
 - Carbasó farcit de brandada de bacallà sobre fons de salsa de piquillo, gratinada al forn amb parmesà.
 - Ous trencats amb patates i cruixent de pernil.

- Segons:**
- Medallons de vedella guisada amb bolets de temporada.
 - Cuixa d'ànec rostida a la taronja amb parmentier de patata.
 - Tonyina a la planxa amb formatge de cabra, ceba caramel·litzada i crema de Mòdena.
 - Sèpia guisada amb pèsols i mandonguilles.

- Postres:**
- Pastís de Mousse de iogurt amb gelatina de fruits del bosc.
 - Brownie de Xocolata amb gelat de Coco

Pa, vi, aigües

Preu: 22€

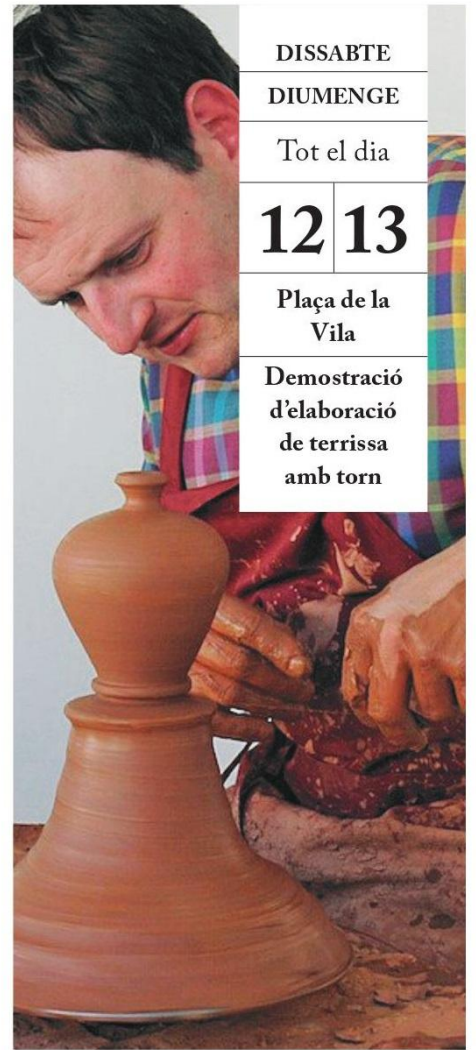


Al Centre Cultural
Els Forns

EXPOSICIÓ

Jordi Cuixart.

**Des de
Lledoners.**



DISSABTE

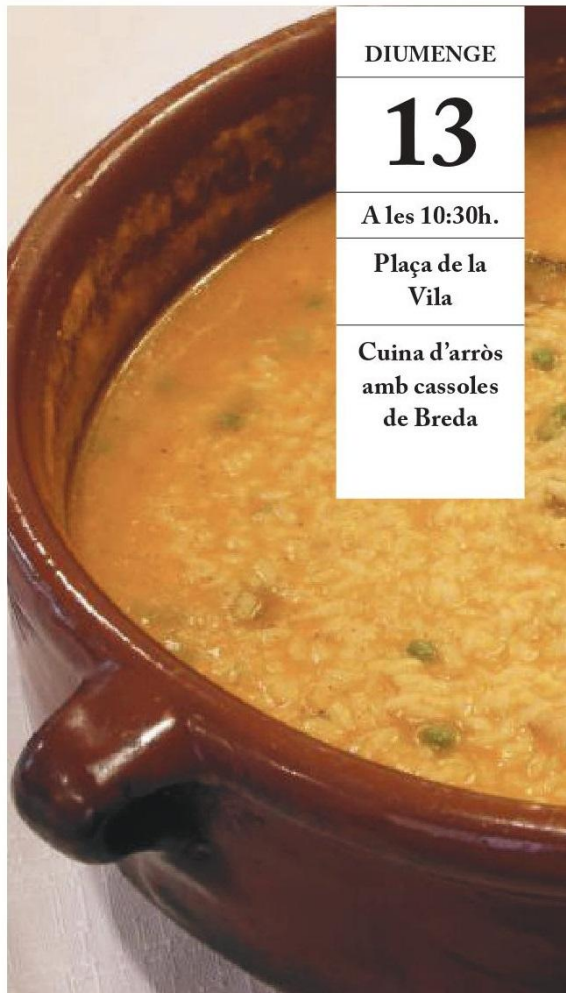
DIUMENGE

Tot el dia

12 13

Plaça de la
Vila

Demostració
d'elaboració
de terrissa
amb torn



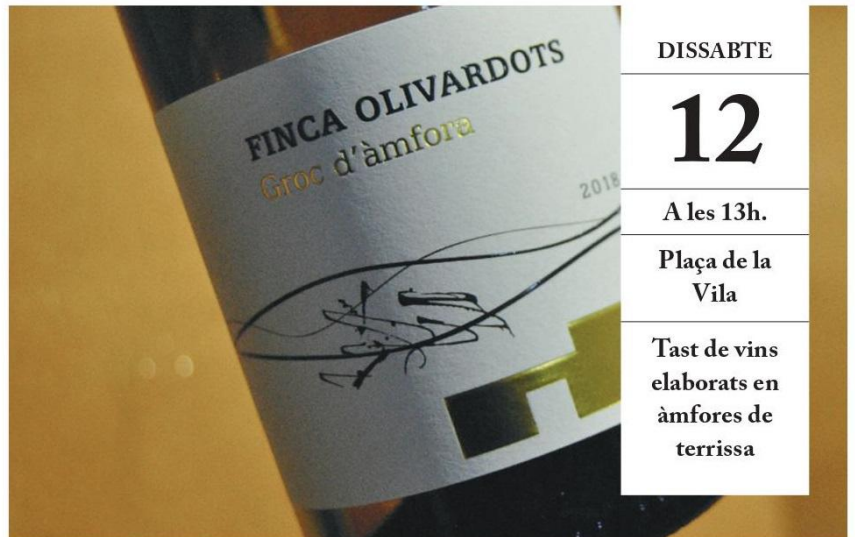
DIUMENGE

13

A les 10:30h.

Plaça de la
Vila

Cuina d'arròs
amb cassoles
de Breda



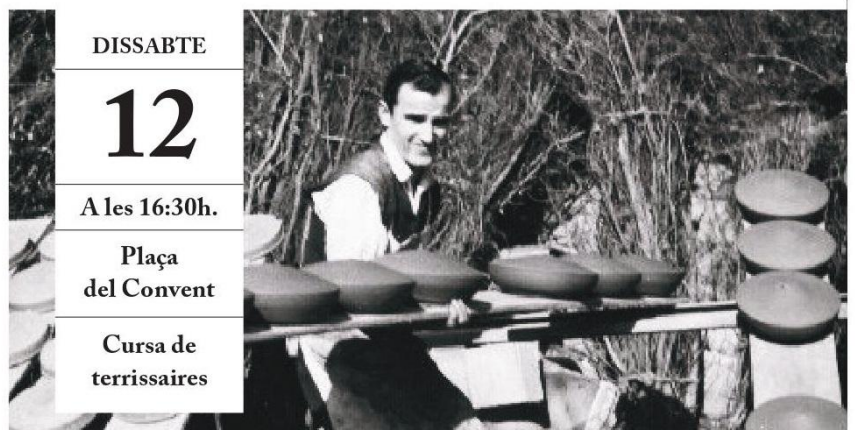
DISSABTE

12

A les 13h.

Plaça de la
Vila

Tast de vins
elaborats en
àmfors de
terrisa



DISSABTE

12

A les 16:30h.

Plaça
del Convent

Cursa de
terrisaires



Al Centre Cultural
Els Forns

EXPOSICIÓ

**Ceràmica
tradicional i
creativa
de les ciutats
ceràmiques
espanyoles.**

Cedida per
l'Associació
Espanyola de
Ciutats de la
Ceràmica.



ajuntamentdebreda



@AjuntamentBreda



ajuntamentdebreda



626 69 10 97

8^a Fira de l'olla B R E D A

Organitza



Ajuntament de Breda

Col·laboren



Generalitat
de Catalunya



Diputació de Girona

museubadalona 