

Programa de la fira 2022

- 10 h. - 19.30 h.** Hi haurà parades de pa, xocolata, dolços i productes d'artesanía. També expositors d'entitats del municipi i dels botiguers de l'Associació de Comerciants i Empresaris Sant Gregori-Vall de Llémna (plaça Rafael Masó).
- 10.30 h.** Xocolatada popular fins a escurar l'olla. A càrrec de Rosa Pujadas, Chocولاتes Torras i Bellsolà (exterior, punt blau).
- 10.30 h. - 13.30 h.** Tallers infantils (pavelló municipal).
- 10.30 h. - 14 h.** Farcell de jocs tradicionals i gegants. A càrrec de Cia. Brotguai i Fefe i Companyia (punt verd).
- 11.45 h.** Maridatges de rons i xocolata. A càrrec de Wine Palace - Conrad Johera (interior pavelló municipal).
- 12 h.** Concurs de coques i dolços. Organitza Casal Sant Grau (pavelló municipal).
- 12 h.** Show cooking. "Per nadal postres amb xocolata". A càrrec de Núria Lladó. (interior pavelló municipal).
- 16 h.** Entrega de premis del concurs de coques i dolços (pavelló municipal).
- 16 h.** Degustació de xocolates gourmet i descoberta de la quarta xocolata. A càrrec de Chocomaster Academy (interior pavelló municipal).
- 16 h - 18.30 h.** Tallers infantils (pavelló municipal).
- 16 h. - 19 h.** Farcell de jocs tradicionals i gegants. A càrrec de Fefe i Companyia (punt verd).
- 17 h.** Xocolatada popular fins a escurar l'olla. A càrrec dels Cuiners de Sant Gregori, Bellsolà i Chocولاتes Torras (exterior, punt blau).
- 17 h.** Show cooking amb Eva Rebull - Fleca Rebull d'Olot. "Altres farines a la cuina: fem pa, canapè, magdalenes i cookies sense gluten". Amb el suport de l'Associació de Celiacs de Catalunya (interior pavelló municipal).
- 19.30 h.** Tancament de la fira.

Mati

Tarda

Activitat apta per a intolerants al gluten

no lactosa

Activitat apta per a intolerants a la lactosa

Aula de cuina

Espai Petit Xef

Concurs de dolços

12 h. Presentació de dolços. Elaboracions que tinguin com a principal ingredient la xocolata.

17 h. Entrega de premis del concurs de dolços.

Organitza el Casal Sant Grau. Les bases del concurs a www.santgregori.cat



Espai
Petit Xef
(interior del pavelló)

MATÍ / 10.30 h. - 13.30 h.

- Decorem galetes. A càrrec de Mari Carmen Cepas. Col·labora Valvi Supermercats.
- Pintem davantals. A càrrec de Tic Tac.
- Fem pa. A càrrec de l'Espai Jove Cal Bolet i l'Associació de Celiacs de Catalunya.
- Decorem amb xocolata. A càrrec de M de xocolata.
- Jocs dolços. A càrrec d'Eva Arroyo.
- Un conte i un taller de xocolata. A càrrec de l'associació La Minúscula.
- Pulseres dolces. A càrrec de Maria Casademont.
- Clauers de xocolata. A càrrec de Quiralía.

D'11 h. a 13 h. i de 16 h. a 18 h.

- Decorem piruletes. A càrrec de Miquel Brugués, fill del mestre xocolater Costabella. Col·labora l'Associació de Celiacs de Catalunya.

Aula de cuina

***11.45 h.** Maridatge de rons i xocolata. A càrrec de Wine Palace - Conrad Johera.

12 h. Show cooking. "Per nadal postres amb xocolata". A càrrec de Núria Lladó.

***16 h.** Degustació de xocolates gourmet i descoberta de la quarta xocolata. A càrrec de Chocomaster Academy.

17 h. Show cooking amb Eva Rebull - Fleca Rebull d'Olot. "Altres farines a la cuina: fem pa, canapè, magdalenes i cookies sense gluten". Amb el suport de l'Associació de Celiacs de Catalunya.

*Activitat no apta per a menors. Es pot reservar plaça a la web www.santgregori.cat o el mateix dia al punt d'informació de la fira (places limitades). Cal personar-se a l'activitat 10 minuts abans, en cas contrari s'alliberarà la plaça.

TARDA / 16 h. - 18.30 h.

- Pintem la bossa del pa. A càrrec de Tic Tac.
- Decorem amb xocolata. A càrrec de M de xocolata.
- Jocs dolços. A càrrec d'Eva Arroyo.
- Un conte i un taller de xocolata. A càrrec de l'associació La Minúscula.
- Fruita i xocolata. A càrrec de Maria Casademont.
- Pals de pa amb xocolata. A càrrec de Quiralía.
- Espematòria amb pasta de farina i sal. A càrrec de Cia. Brotguai.



Associació de Comerciants i Empresaris
Sant Gregori - Vall de Llèmena

- | | |
|--|------------------------------|
| Agrococs cereals i pinsos | Pizzeria El Petit Obrador |
| Animació infantil Bombolla | Pastisseria Noguera |
| Paranà | Plagesport |
| Carnisseria Can Titoi | Restaurant Arnau Can Perot |
| Carnisseria Miquel Vilà | Restaurant Can Joan d'Adri |
| Clínica dental Sant Gregori | Restaurant Can Ribas |
| Estètica Musk - Coral Alsina | Restaurant Can Xifra |
| Fundació Oscofe | Rest. El Cellar de l'Adroher |
| Fusteria P. Molas | Restaurant El Racó d'en Pep |
| Jardineria Font Viñals | Supermercat Valvi |
| Enginyeria Anna Frigola | Tecnitex |
| Reparacions elèctriques de l'automòbil Lluís Ribes | TLC Idiomes |
| Rostisseria Sant Gregori | X3 Club Girona Pàdel |

Informació: Ajuntament de Sant Gregori
972 428 300 - promocio@santgregori.cat - www.santgregori.cat

Organitza:



Ajuntament
de Sant Gregori



Associació de Comerciants i Empresaris
Sant Gregori - Vall de Llèmena

Amb el suport de:



Generalitat
de Catalunya



Diputació de Girona



Council
of Girona

Patrocina:

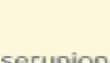
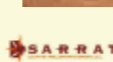


Col·laboren:



Soc. de F. Masens, S.A.

casa cacao



Mapa zones fira



- Plaça Rafael Masó: Parades de productes
- Punt blau: Xocolata desfeta
- Punt vermell: Bar
- Pavelló (3): Tallers infantils
- Pavelló (1 i 2): Aula de cuina
- Punt verd: Activitats familiars

Com arribar:



15a
edició

SANT GREGORI
20/11/2022



www.santgregori.cat
www.llemenacomerciants.com

Restaurants, fleques i pastisseries col·laboradors de la Fira

Pizzeria El Petit Obrador

Av. Girona, 47 (St. Gregori)
Av. França, 271 (Sarrià de Ter),
C/ Santa Clara, 16 (Girona)
972 429 605 / 972 172 173 /
972 730 497

Restaurant El Cellar de l'Adroher

Ca l'Adroher (Canet d'Adri)
972 428 270

Restaurant El Racó d'en Pep

Ctra. Santa Afra, s/n
(Barri del Raval)
972 428 180 / 972 428 418

Restaurant Can Ribas

Av. Girona núm.19 - 972 428 426

Paranà

Av. Girona 27 (Sant Gregori)
872 012 609

Restaurant Arnau Can Perot

Granollers de Rocacorba
(Sant Martí de Llèmena)
972 443 045

Restaurant Can Joan D'Adri

Veïnat, carretera d'Adri, s/n
(Canet d'Adri)
972 428 691 / 972 443 045

Forn Boix

Av. Girona, 105 - 972 428 008

Restaurant Can Xifra

Ctra. de Cartellà (Mas Artigues)
972 428 546

Pastisseria Noguera

Av. Girona, 9 - 972 429 741

Rostisseria Sant Gregori

C. Joan Maragall, 24
(Sant Gregori) - 972 428 809

Als restaurants de la Vall de Llèmena descobrireu que la xocolata no és exclusivament un ingredient reservat a l'hora de les postres, sinó que pot ser un component ideal en la cuina de primers i segons plats.

Us llepareu els dits!



En cas de pluja, algunes activitats poden canviar d'emplaçament o ser anul·lades.