



14 i 15 d'octubre
de 2023 **BREDA**



11^a Fira de l'Olla



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

www.breda.cat

www.turismebreda.cat

ORGANITZA



Ajuntament de Breda

COL-LABOREN



Generalitat
de Catalunya



Diputació de Girona





DISSABTE
14 D'ÒCTUBRE

PLAÇA DE LA
VILA.

Demostració de
cuina amb
cassoles de Breda
a càrrec de
cuiners i cuineres
bredenques.
Presenta i
dinamitza Sergi
Cervera, actor.



DISSABTE
14 D'ÒCTUBRE

DIUMENGE
15 D'ÒCTUBRE

PLAÇA DE LA VILA.

Demostració d'ela
boració de terrissa
amb torn a càrrec
de terrissaires
bredencs.



DEL
7 D'ÒCTUBRE
AL
26 DE NOVEMBRE

CENTRE CULTURAL
ELS FORNS.

Exposició
"El càntir del drac
de Breda"



DIUMENGE
15 D'ÒCTUBRE

PLAÇA DE LA
VILA.

Demostració de
cuina amb
terrissa de Breda
a càrrec d'Isma
Prados.





DIUMENGE
15 D'OCOTBRE

CLAUSTRE.

Espectacle teatral
amb fang
"Cos(i)ficades", a
càrrec de la
companyia Las
Chicas del Barro.



**DISSABTE
14 d'octubre**

10:30h. Plaça de la Vila.

Demostració de cuina amb cassoles de Breda a càrrec de cuiners i cuineres bredencs. Presenta i dinamitza Sergi Cervera, actor.



10:30h - 13:30h. Plaça de la Vila.

Taller infantil de manualitats amb argila. A càrrec de Yolanda Flor4Pétalos.

11:00h. Plaça de la Vila.

Demostració d'elaboració de terrissa amb torn a càrrec de terrissaires bredencs.



11:00h. Centre Cultural Els Forns.

Inauguració de l'exposició "El càntir del drac de Breda", a càrrec de Jordi Goñi, Pere Esteve i Yago Pons.



11:30h. Punt d'informació de l'Ajuntament de Breda.

Visita guiada al patrimoni bredenc. Preu: 2€

12:00h. Plaça de la Vila.

Tast dels plats fets amb cassoles de Breda. Preu: 2€ que es destinarà a finalitats solidàries. Màxim dues cassoles per persona.

13:30h - 16:00h Descans del migdia

16:00h. Plaça de la Vila.

Taller de ceràmica per a adults, a càrrec de l'Escola de Ceràmica de Breda - Can Surí. Inscripcions per ordre d'arribada.

16:00h - 19:00h. Plaça de la Vila.

Taller infantil de manualitats amb argila. A càrrec de Yolanda Flor4Pétalos.

16:30h. Plaça de la Vila.

Demostració d'elaboració de terrissa amb torn a càrrec de terrissaires bredencs.

17:00h. Museu Aragay.

Conferència: "Records del ceramista Josep Llorens i Artigas", a càrrec del Doctor en Història de l'Art i professor de l'UAB Ricard Bru.

17:30h. Punt d'informació de l'Ajuntament de Breda.

Visita guiada al patrimoni bredenc. Preu: 2€

18:30h. Plaça de la Vila.

Tast de vins elaborats en àmfora i formatges de tupí. Placs limitades per ordre d'arribada. A càrrec d'El Bocamoll.

18:30h. Bassa del Moli.

Cursa de terrissaires: sigues el més ràpid amb una post sobre l'espallta superant tots els obstacles. El guanyador s'endurà una cassola de Breda plena d'embotit. Dinamització a càrrec dels monitors d'El Relleu.



**DIUMENGE
15 d'octubre**

10:30h - 13:30h. Plaça de la Vila.

Taller infantil de manualitats amb argila. A càrrec de Yolanda Flor4Pétalos.

11:00h. Plaça de la Vila.

Demostració d'elaboració de terrissa amb torn a càrrec de terrissaires bredencs.

11:00h. Museu Aragay.

Conferència "Les noves adquisicions de la col·lecció del Museu Aragay, a càrrec de Xavier Castanyer, doctor en Història de l'Art i director del Museu Aragay.

11:30h. Punt d'informació de l'Ajuntament de Breda.

Visita guiada al patrimoni bredenc. Preu: 2€

12:00h. Plaça de la Vila.

Demostració de cuina amb terrissa de Breda a càrrec del xef Isma Prados.

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

16:00h - 19:00h. Plaça de la Vila.

Taller infantil de manualitats amb argila. A càrrec de Yolanda Flor4Pétalos.

16:30h. Plaça de la Vila.

Plantada i cercavila amb els Gegants de Breda.

16:30h. Plaça de la Vila.

Demostració d'elaboració de terrissa amb torn a càrrec de terrissaires bredencs.

17:00h. Plaça de la Vila.

Taller d'iniciació al torn per a adults, a càrrec de l'Escola de Ceràmica de Breda - Can Surí. Inscripcions per ordre d'arribada.

17:00h. Claustre.

Espectacle teatral amb fang "Cos(i)ficades", a càrrec de la companyia Las Chicas del Barro.



17:30h. Punt d'informació de l'Ajuntament de Breda.

Visita guiada al patrimoni bredenc. Preu: 2€

18:00h. Bassa del Moli.

Joc infantil de trencar l'olla. Dinamització a càrrec dels monitors d'El Relleu.

**Menús
de Cassola**



FONDA SANTA ANNA
Carretera d'Arbúcies, 17
972870003

Canelons casolans gratinats
Arros a la cassola
Cargols
Galtes o garrons de porc rostits
Vedella amb bolets
Bacallà amb samfaina
Confit d'ànec a l'antiga
Peus de porc amb cargols
Peix de la llotja de Blanes
Carn a la brasa d'alsina

EL ROMANI DE BREDÀ
Carrer de Joan XXIII, 36
972871051

www.elromanidebreda.cat

Crema de carbassa amb encenalls de pernil salat
Arròs caldos de rossinyols i conill
Cassoleta de gelat de prunes i arnañac
Pa torrat i aigua
Preu: 28€



CAN MARIANO
Carretera de Riells km. 1
972870913

www.restaurantcanmariano.com

Tapeta de l'olla
Cassoleta de fesolets, saltejats amb botifarra negra, papada cruixent i vieira
Galtes de porc ibèric amb Ratafia
Cheesecake amb gelatina de caqui
Begudes i cafè a part
Preu: 35 €



CA L'ANTONIETA
Carrer Sant Sebastià, 8
972160183

Olleta de crema de ceps, bolets i tòfona
Cassoleta de manisc i rossinyols amb all fregit i bitxo
Cassoleta de peu de porc, mandonguilles i gambes
Cassoleta de bacallà gratinat a l'allioli sobre un lit de samfaina
Terrina de gelat de castanyes amb figues confitades i galeta cruixent
Terrina de crema d'avellanès amb gelat de "Ferrero Rocher"
Tots aquests plats estan fets i presentats en peces de terrissa elaborades per terrissaires local



FONDA MONTSENY
Plaça Trunys, 1
972160294
www.fondamontsenybreda.es

Aperitiu:
Salmó fresc marinat i semi fumat
Premsat d'anxoves marinades

Primer plat a escollir:
Cassola d'arròs de sèpia, carxofa amb petites gambetes
Sopa de peix de roca amb entrebancs, arròs blanc i musclos
Canelons farcits de rostit de capó i gratinats al nostre estil
Cassoleta de pop a la gallega gratinat amb all i oli
Verdures de temporada a la brasa de carbó amb salsa romesco
Cassoleta de musclos de roca amb salsa marinera bullit al moment

Segon plat a escollir:
Cassoleta de suquet de rap de la costa amb gambetes i musclos
Cassoleta de bacallà amb samfaina
Sèpia de la costa amb mandonguilles i carxofes
Vedella de Girona a la brasa amb patates al forn i carxofa

Postres a escollir:
Cassoleta de crema catalana amb cruixent d'ametlla
Recuit del Montseny amb mel i nous
Torradeta de Santa Teresa de coco servida tèbia amb el seu sorbet
Bunyol farcit de crema amb gelat de vainilla
Pastís de formatge amb el seu gelat

Vi blanc o negre, aigua i copa de cava amb les postres
Preu: 28€



CA L'AVI
Carretera d'Arbúcies, 78
972870017

Primers:
Amanida amb fregits amb la seva salsa
Canelons de carn de rostit amb beixamel
Escudella barrejada amb pilotilles
Trinxat de la Cerdanya

Segons:
Rostit variat amb les seves patates
Cuixa d'ànec rostida a la taronja
Cassoleta de rap amb gambes
Sèpia guisada amb pesols i mandonguilles

Postres:
Carpaccio de piya amb crema
Pastís de Mousse de llimona
Coulant de Xocolata amb gelat de vainilla
Catalanet o Valencianet
Mel i Mató del Montseny

Pa, vi i aigua
Preu: 26€

KOKO RESTAURANT
Av. Mossèn Pere Ribot, 24-28
872092494
www.restaurantkoko.com

Olleta amb emulsió de cigrons, cigrons guisats amb tripeta de bacallà i cruixent de pell de bacallà
Arròs a la cassola de l'avia
Consol amb sèpia bruta, gamba, musclo, cloïssa, costella i salsitxa
Cassoleta de galta de porc ibèric amb parmentier de patata i salsa d'oporto
Amanida de fruites amb sorbet de llimona i sifonade de menta

Teula de ceràmica amb ganaché de xocolata blanca, escuma de xocolata negra, aire de cacau i encenalls de xocolata. Inclou: vi de la casa, aigua i pa.
Preu: 29,50€



Fira de l'Olla

14 i 15 d'octubre
de 2023 **BREDA**



ajuntamentdebreda



@AjuntamentBreda



@ajuntamentdebreda



626 69 10 97