Sant Gregori es prepara per un dolç cap de setmana.

+ Notícies | 14/11/2014 | 16:09

També s'ha previst tenir productes de pa i de xocolata sense lactosa i/o sense gluten en diverses activitats.

El diumenge 16 de novembre arriba la 8a edició de la Fira del Pa i de la Xocolata, un dels esdeveniments més dolços de l'any i que el municipi de Sant Gregori viu sempre amb molta intensitat de la mà de l'Associació de Comerciants Sant Gregori – Vall de Llémena i de l'Ajuntament de Sant Gregori.

A partir de les 10h del matí i durant tot el dia, al voltant de la Plaça Rafael Masó, transcorrerà la Fira del Pa i de la Xocolata, hi ha previstes més de 30 activitats programades durant tota la jornada, amb tallers, exposicions, concursos, parades de productes artesanals, jocs infantils, espectacles, exhibicions de cuina, entre altres. I és que durant tot el dia es consumirà molt de pa i molta xocolata a Sant Gregori.

També s'ha previst tenir productes de pa i de xocolata sense lactosa i/o sense gluten en diverses activitats de la Fira (consultar el programa).

Convé destacar la campanya gastronòmica "Fogons i xocolata" que es portà a terme a diferents restaurants i establiments de Sant Gregori i de la Vall de Llémena. Per aquells que segueixen la Fira tot el dia, és una bona proposta per fer una parada per dinar i així seguir amb les activitats a la tarda o per fer-hi parada una vegada acabada la fira, per sopar.

Es pot descarregar o consultar el díptic la programació completa de la 8a Fira del Pa i de la Xocolata a: www.llemenacomerciants.com

Enguany, com a novetat, es destaca el Trenet Turístic que farà trajectes continuats al matí i a la tarda, des de la Plaça Rafel Masó i per un recorregut pels entorns de Sant Gregori. També, com a novetat es troba el concurs Instagram your City a Sant Gregori, igualment portat a terme a diferents poblacions amb esdeveniments destacats de les comarques gironines durant aquest 2014.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/noticia/30891-sant-gregori-es-prepara-per-un-dolc-cap-de-setmana.htm