

PROGRAMA

Dissabte 17 de gener

- A les 18 h: **Xerrada-col·loqui gastronòmic**, sobre les qualitats gastronòmiques dels fesols de Santa Pau, amb Jaume Fàbrega (escriptor, historiador, consultor gastronòmic i professor d'Enogastronomia de l'Escola Universitària de Turisme i Direcció Hosteleria de la UAB), Pep Nogué (professor de cuina, conferenciant i assessor de restaurants i d'empreses alimentàries) i Tura Soler (periodista i autora del llibre *Del volcà a la taula: els fesols de Santa Pau*).

- A les 21 h: **Sopar-Fesolada popular**.

- **Menú:** Fesols de Santa Pau amb oli i allioli, pollastre amb escamarlans, postres i farinetes de fajol amb xarrup de ratafia Russet. Pa, vi de l'Empordà, aigua, cava i cafè. **Preu tiquet:** 15 €

- **Menú Infantil:** Preu tiquet: 10 €

- Venda anticipada de tiquets a: Centre Cívic de Santa Pau, Centre Cívic de Can Blanc, Bar can Pauet, o bé reservar a: fira@santapau.cat, o al telèfon 679 934 704 (Vidal)

- Al final del sopar **sorteig del porc de sant Antoni**.

- Tot seguit: **Concert-Festival de les tres f**, amb actuacions de músics i gent de l'espectacle de Santa Pau, Batet de la Serra i Vall de Bianya: Edgar Basiana & Paula Arbós, Jordi Masegur & Laura Montero, Cuartet de Bianya, Vulcanisme musical (Grup de Playback de Santa Pau) i al final **sessió disco** a càrrec del dj Adri Arte: música house/dance/comercial.

- **Servei de bar** a càrrec de **Ginset**: tot tipus de combinats.

- **Nota:** Tots els actes del dissabte es celebraran al **Pavelló Municipal**.

Diumenge 18 de gener:

MATÍ:

- A partir de les 10: **FIRA** pels carrers i places de la vila.

- A 3/4 d'11 h del matí: **CANTADA DELS GOIGS DE SANT ANTONI** pel Cor Parroquial de Santa Pau i **BENEDICCIÓ D'ANIMALS** davant l'església parroquial.

- A les 11 h: **MISSA SOLEMNE** a l'església parroquial en honor de Sant Antoni Abat, patró de la fira.

- A partir de les 11 h: **CERCAVILA** i animació al carrer a càrrec del gegant **Batoies** acompanyat per **les perdius** i els **batoiers** de Batet de la Serra, del gegant **Farrus Tremendus**, acompanyat pels cabeçuts **Sidro** i **Margarida** i els **timbalers** de la Vall de Bianya i dels nans **Sidro** i **Antònia** de Santa Pau acompanyats pels **Marrinxos Band**.

- A les 12 h: **25 edició de la FESOLADA** (degustació de diferents plats elaborats amb fesols de Santa Pau), a la plaça Major, amb la presència de la faràndula i el bestiar convidats.

- A les 13 h: **LLIURAMENT DEL FESOL D'OR 2015** com a cloenda de la fesolada i parlament de les autoritats presents.

TARDA:

- A les 16 h: **CERCAVILA** i animació al carrer a càrrec dels músics d'acompanyament de la faràndula convidada.

- Tot seguit: **Actuació i ball** dels nans **Sidro** i **Antònia** de Santa Pau i del bestiar i faràndula convidats: del gegant **Batoies** i **les perdius** de Batet de la Serra i el gegant **Farrus Tremendus** i els cabeçuts **Sidro** i **Margarida** de la Vall de Bianya.

Exposició a Can Vayreda de miniatures i reproduccions d'eines de pagès i de diversos oficis. Col·lecció del Dr. Jaume Plana. Durant tot el mes de gener.



INFORMACIÓ:

972 680 349 (Oficina de Turisme)

972 680 002 (Ajuntament)

www.santapau.cat

fira@santapau.cat

[ajuntament.santapau](https://www.facebook.com/ajuntament.santapau)

[@ajsantapau](https://www.facebook.com/ajsantapau)

FESOLADA 2015

25
Edició

FIRA DE SANT ANTONI "Fira del fesol"

Diumenge 18 de gener de 2015

A partir de les 12 del migdia a la plaça Major.

Restaurants col·laboradors i plats que presenten:

RESTAURANT PORTAL DEL MAR -CAN DAINA- (SANTA PAU)

Farcellets de pasta bric amb fesols de Santa Pau i allioli gratinat.

RESTAURANT CAL SASTRE (SANTA PAU)

Volcanets dolços de fesols de Santa Pau.

RESTAURANT CAL FESOL (SANTA PAU)

Fes-Xups de fesols de Santa Pau.

RESTAURANT CAN GIL (SANTA PAU)

Fesols de Santa Pau amb estofat de senglar.

RESTAURANT SANTA MARGARIDA (SANTA PAU)

Coll d'oca farcit de fesols de Santa Pau i foie trufat d'oca.

RESTAURANT MASNOU (SANTA PAU)

Ous farcits de fesols de Santa Pau i bolets.

RESTAURANT CAN XEL (LA COT - SANTA PAU)

Fesols de Santa Pau amb mandonguilles de calamars i gambes.

RESTAURANT HOSTAL DELS OSSOS (BATET DE LA SERRA - OLOT)

Remenat de fesols de Santa Pau amb botifarra esparracada i bolets.

RESTAURANT LA FAGEDA (BATET DE LA SERRA - OLOT)

Fesols de Santa Pau fregits amb rostillons de cansalada.

RESTAURANT CAN VERGÉS (BATET DE LA SERRA - OLOT)

Remenat de fesols de Santa Pau amb ou, all i julivert i olives negres.

RESTAURANT CAL FUSTER (BATET DE LA SERRA - OLOT)

Fesols de Santa Pau del rebost.

RESTAURANT ELS AMOLLS (OLOT)

Fesols de Santa Pau amb sèpia.

RESTAURANT LES PEDRETES (OLOT)

Saltejat de fesols de Santa Pau amb rossinyols i alls tendres.

LA CUINETA (OLOT)

Terrina de fesols de Santa Pau amb carn de perol.

RESTAURANT CA LA MATILDE (SANT FELIU DE PALLEROLS)

Carn de porc amb fesols de Santa Pau, allioli i ceba confitada.

RESTAURANT CAN MET (MIERES)

Fesols de Santa Pau amb cloïsses.

PRODUCTES CONVIDATS:

FIRA DEL FARRO DE LA VALL DE BIANYA

Farro amb llardons de la mocada.

FIRA DEL FAJOL DE BATET DE LA SERRA

Dolços de Fajol.

COOPERATIVA LA FAGEDA (SANTA PAU)

Tastets de iogurt de La Fageda.

SANTA PAU ALES - CERVESA VOLCÀNICA (SANTA PAU)

Degustació de cervesa artesana Santa Pau Ales.

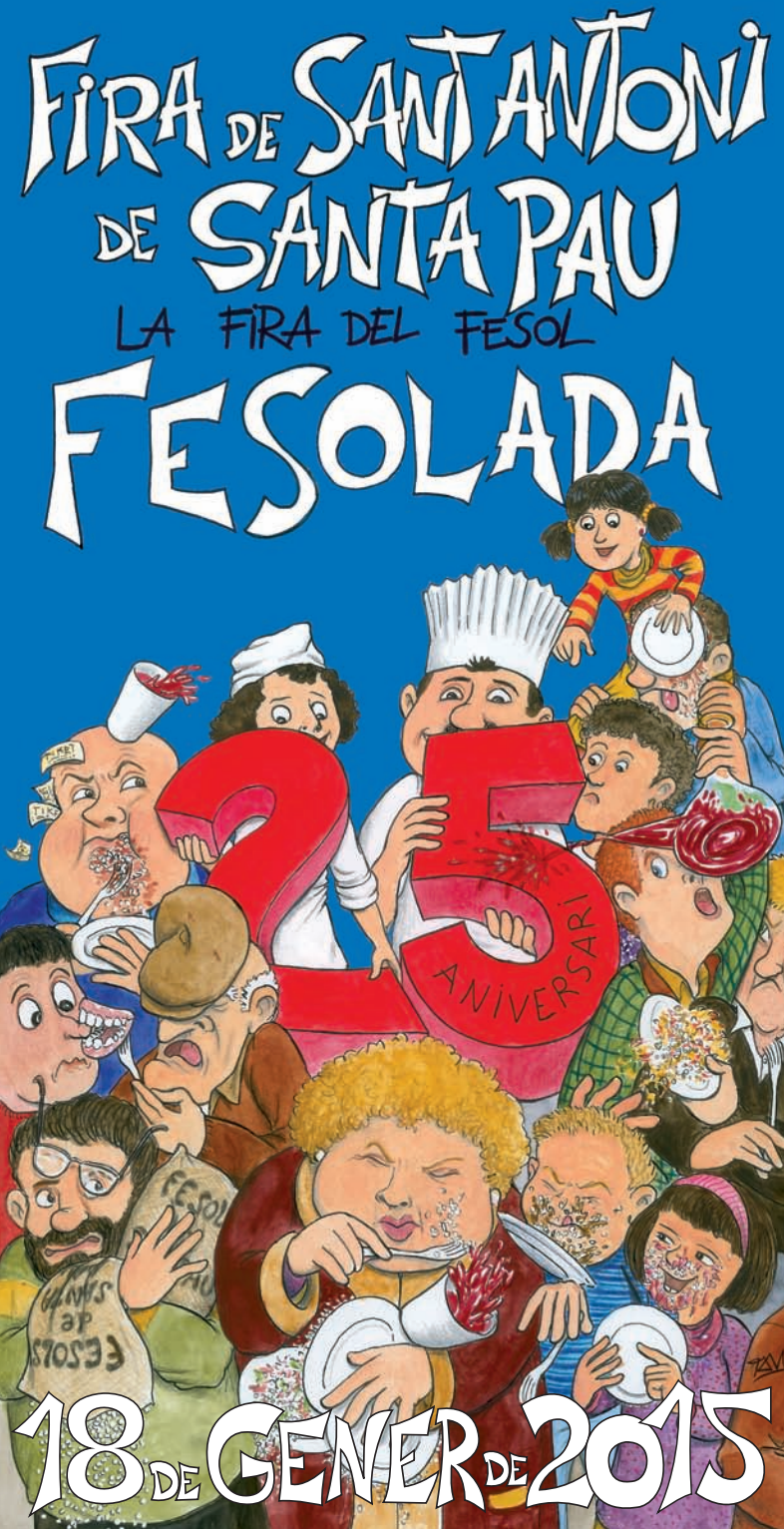
COL·LABOREN:

JORDI OLIVERAS, S.L. amb vi i oli de l'Empordà.

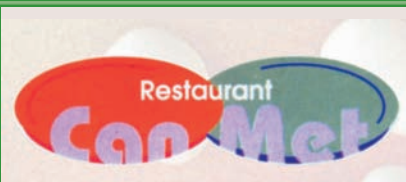
AIGUA DE SANT ANIOL I RATAFIA RUSSET.

Preu tiquet Fesolada: 5 € (tira de 4 degustacions)

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



RESTAURANTS, PRODUCTES CONVIDATS I COL·LABORADORS



Restaurant Can Met
Servei a la carta
C/ Sant Pere, 1 MIERES
Tel. 972 68 02 01
canmet@telefonica.net



Restaurant Cal Sastre
Especialitat en cuina
tradicional i de mercat,
plats típics de la comarca
Placeta dels Valls - SANTA PAU
Tel. 972 68 04 21 - www.calsastre.com



Ca la Matilde
Ctra. d'Olot, 42
17174 ST. FELIU PALLEROLS
Tel. 972 44 42 69



**Especialitat en banquets i
tot tipus de celebracions**
Ctra. Santa Pau, s/n - LA COT - Santa Pau
Tel. 972 68 02 11/972 68 00 88
Fax 972 68 03 07
www.canxel.com - canxel@canxel.com



Restaurant Els Amolls
C/ Avet, 31
17800 OLOT
(Bonavista)
Tel. 972 26 75 21
www.amolls.com



**Especialitat de la casa: remenat
de fesols de Santa Pau amb
botifarra esparracada
i bolets, cargols a l'adoba**
Ctra. Sta. Pau - BATET
Tel. i Fax 972 26 61 34 - Tel. 972 27 08 17
info@hostaldelsossos.com



La Cuineta
C/ Vial St. Jordi, 172
Tel. i fax. 972 26 87 55
C/ St. Rafel, 22
Tel. 972 26 02 59
17800 OLOT
www.lacuineta.cat



Hostal Restaurant
C/ del Pont, 23
SANTA PAU
Tel. 972 68 02 56
972 68 03 58
www.i-santapau.com



Restaurant Masnou
Grederes
SANTA PAU
Tel. 972 68 00 61
www.restaurantmasnou.com



**Restaurant Portal del Mar
Can Daina**
C/ Vila Vella, 16 - SANTA PAU
Tel. 972 68 04 42
www.portaldelmar.es



Restaurant La Fageda
Ctra. Olot - Santa Pau, km. 3,8
17800 OLOT
Tel. 972 27 15 24
comabans@msm.com
www.lafagedarestaurant.jimdo.com



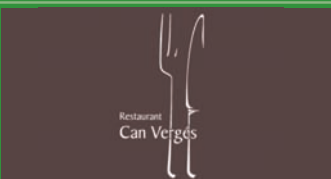
Restaurant Les Pedretes
Esmorzars, menús diaris
i serveis a la carta
C/ Pare Roca, 12 baixos OLOT
Tel. 972 26 52 65



Restaurant Can Gil
Av. de l'Estany, 17
17811 SANTA PAU
Tel. 972 68 00 25
restaurantcangil@gmail.com



Bar - Hostal Cal Fuster
Ctra. de Santa Pau, km. 3
17800 OLOT
Tel. 972 27 14 90
620 102 389
calfusterolot@gmail.com



Restaurant Can Vergés
Batet de la Serra
17812 Batet - OLOT
Tel. 972 26 10 34



Productes convidats



Col·laboren



Mercès al seu conreu en terres
d'origen volcànic, aquest
preuat llegum ha assolit un
reconegut prestigi a la cuina
del nostre país.
**Els únics que garanteixen
el seu origen i qualitat**



Organitza: Comissió de la Fira de Sant Antoni, Associació de
cultivadors de fesols de Santa Pau i Ajuntament de Santa Pau.

Amb el suport de: Diputació de Girona, Departament
d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural de
la Generalitat de Catalunya.

Agraïm la col·laboració de: Restaurants participants a la
fesolada, Colla de Santa Pau, Patronat Municipal de Turisme de
Santa Pau, Escola Joan Maragall, Cor parroquial, Jordi Oliveras,
S.L., Ajuntament d'Olot, parròquia de Santa Pau, Aigua de Sant
Aniol.