Punt d'informació de l'Associació de Celíacs de Catalunya,
Delegació Girona i tallers infantils per a intolerants al gluten.

Programa de la fira 2016

Tot el dia

- Mercat d'artesans i servei de Bar
- Activitats d'animació infantil i jocs tradicionals.
- Passejades amb ponis (Poni-club Girona)

Matí

A les 10 h.	Inici del mercat d'artesans. Plaça Rafael Masó (pavelló poliesportiu).
A les 10.30 h.	Xocolatada popular fins escurar l'olla. A càrrec de Josep Motjé Ros, Xocolates Torras i Forn Boix. / Exhibició a càrrec del Grup de Gimnàstica Artística de Sant Gregori. Pavelló poliesportiu.
De 10 h. a 13 h.	9a Concentració de vehicles clàssics, motos històriques i tractors al carrer Torrent Vidal. Organitzen: Els informals dels clàssics de Fontajau i l'Associació d'amics dels tractors i màquines antigues de Girona.
De 10 h. a 13 h.	12a Trobada d'intercanvi de plaques de cava al pavelló poliesportiu. A càrrec de Vidaverde.
De 10 h. a 14 h.	Trobada de puntaires al pavelló poliesportiu.
De 10.30 h. a 14 h.	Activitats d'animació infantil i farcell de jocs tradicionals. A càrrec de Cia. Brotguai i Fefe i Companyia. Pati de l'Escola Agustí Gifre.
De les 10.30 h. a les 13.30 h.	Taller infantil "Gelats de plàtan i xoco". A càrrec de Quiràlia. Pavelló poliesportiu. / Taller infantil "Fem el nostre imant". A càrrec de l'Associació de Joves el quaranta-dos. Pati de l'escola.
De les 11 h. a les 13.30 h.	Taller infantil de pa. A càrrec d'EDR projectes ambientals i Bye Bye Blat. Pavelló poliesportiu. / Taller infantil " Cuinar sense gluten és senzill". A càrrec de Carlos Milan (Alatria només sense gluten). Pavelló poliesportiu.
A les 11.15 h.	Demostració de cuina: "Cuinem un Xoco-Menú. Primers, segons i postres amb xocolata. A càrrec de Montse Blanch (Girona cook). Biblioteca. (Accés sala lateral)
A les 11.30 h.	Animació "Pintant, cantant i loopejant". A càrrec de Pau Morales. Recinte Firal
A les 11.45 h.	Demostració de cuina "Elaboració de mousse amb textures diferents. A càrrec del pastisser Marc Rodellas (Pastisseria Rodellas). Pati de l'escola.
A les 12 h.	Animació de carrer "La Harpo's band". A càrrec de la Cia. Pentina el gat. Recinte firal i entorns. / Inscripció al concurs de dolços i teules de xocolata. A càrrec del Casal de Sant Grau. Pavelló poliesportiu.
A les 13 h.	Animació de carrer "La Harpo's band". A càrrec de la Cia. Pentina el gat. Recinte firal i entorns.

Tarda

A partir de les 16 h.	Elaboració de gran pastís i figura de xocolata en commemoració del 10è aniversari de la fira. A càrrec de les pastisseries Armengol, Noel Obrador, Noguera, Llausàs i el mestre artesà Miquel Costabella. Patrocinat per Valrhona.
De 16 h. a 18.30 h.	Activitats d'animació infantil i farcell de jocs tradicionals i gegants. A càrrec de Cia. Brotguai i Fefe i Companyia. Pati de l'Escola Agustí Gifre.
De 16.30 h. 18.30 h.	Taller infantil de galetes decorades. A càrrec de Mari Carmen Cepas, Mireia Villa (La Marevilla) i Bye Bye Blat. Gimnàs del pavelló.
De 16.30 h. a 18:30 h.	Demostració de cuina. "Postres per cuinar amb nens. A càrrec de Marta Catarineu (www.pastissets.cat). Biblioteca Miquel Martí i Pol (accés sala lateral).
De 16.45 h. a 17.45 h.	Taller infantil de piruletes de xocolata. A càrrec del mestre artesà Miquel Costabella. Patrocinat per Valor i Dispuig. Pati de l'escola.
A les 17 h.	Xocolatada popular. Patrocinat per Bellsolà i Xocolates Torras. Recinte de la fira (Pl. Rafael Masó).
A les 17.15 h.	Animació "Pintant, cantant i loopejant". A càrrec de Pau Morales. Recinte Firal
A les 17.45 h.	Entrega de premis del concurs de dolços i teules de xocolata a càrrec de l'Hereu i la Pubilla de Sant Gregori. Pavelló poliesportiu.
A les 18 h.	Trencadissa i menjada de gran figura de xocolata i pastís commemoratiu del 10è aniversari de la fira. A càrrec de les pastisseries Armengol, Noel Obrador, Noguera, Llausàs i el mestre artesà Miquel Costabella. Patrocinat per Valrhona.
A les 18.15 h	Espectacle de música i animació infantil "Revolució". Cia Pentina el gat. Pavelló poliesportiu.
A les 19.30 h	Tancament de la fira

Exposicions

De 10 h. a 14 h. i de 16 h. a 19 h.

Exposició de fotografies del Ral·li fotogràfic "Pa i xocolata 2015".
A càrrec del Zoom Amics de la Fotografia.
Lloc: Pavelló poliesportiu.

D'11 h. a 13.30 h. i de 17 h. a 19 h.

Visita guiada al Racó de Thalassa (Plaça de l'Ajuntament).
Col·lecció privada de cargols de mar, a càrrec d'Enric Mir.

Concursos

De 10 h. a 13 h. i de 16 h. a 19 h.

Ral·li fotogràfic de la fira a càrrec del Zoom (programa a part).
Inscripcions i presentació d'imatges durant tot el dia.
Lloc: Pavelló poliesportiu.

De 12 h. a 13.30 h.

Concurs de dolços i rajoles de xocolata decorades: inscripcions i entrega de les propostes. Organitza: Casal Sant Grau de gent gran.
Pavelló poliesportiu.
L'entrega de premis es farà a les 17.45 h. Veure bases a part.

Trenet turístic

De 10:30 h. a 14:30h. i de 16 h. a 17:30h.
Recorregut per l'entorn de Sant Gregori.
Punt de sortida: LA FIRA

Plats Especials de la carta

Restaurant Can Joan d'Adri
Can Joan d'Adri (Canet d'Adri) - Tel. 972 428 691
Mandonguilles amb ceps, llagostins i xocolata / Popets amb ceba i xocolata / Mousse de xocolata de fira / Tatin de plàtan amb xocolata calenta/ Biscuit amb xocolata i taronja confitada.

Restaurant Can Ribas
Av. Girona núm.19 - Tel. 972 428 426
Amanida de tardor amb vinagreta de xocolata / Calamars a la brasa amb ceba caramel·litzada i xocolata / Sorbet de xocolata amb pa, oli i sal.

Restaurant El Celler de l'Adroher
Ca l'Adroher (Canet d'Adri) - Tel. 972 428 270
Amanida amb encenalls de foie amb xocolata blanca / Cargols guisats amb toc de xocolata / Mar i muntanya de pollastre amb escamarlans i xocolata / Pastís de tres xocolates / Coulant de xocolata i vainilla / Mousse de xocolata.

Restaurant El Racó d'en Pep
Ctra. Santa Afra, s/n (Barri del Raval) - Tel. 972 428 180 / 972 428 418
Amanida de pit de pollastre fumat, amb pera al cacau, magrana i la seva vinagreta de xocolata / Mar i muntanya amb picada de xocolata i cacau / Postres fira 2016: xuixo de Girona casolà farcit de xocolata / Postres de sempre: pastís de xocolata blanca i cremós de formatge / Pastís de mousse de xocolata i cacau / Pastís de "brownie" amb xocolata calenta / Gelat de mousse de xocolata amb xocolata calenta / els Pepets (cornets de xocolata farcits)

Rostisseria El Paratge
C. Joan Maragall, 24 - Tel. 972 428 809
Xupa-Xups de pollastre amb salsa barbacoa i aroma de xocolata / Mandonguilles amb pluja de xocolata / Flam de ratafia i xocolata/ Panna cotta de xocolata.

Pizzeria El Petit Obrador
Av. Girona, 47 (St. Gregori) / Av .França, 271 (Sarrià de Ter)
Tel. 972 429 605 / 972 172 173
Pizza la Llaminera (especial xocolata)/Fondant de xocolata negra.

Postres

Bar-cafeteria Hostal del Forn
Av. Girona, 70 - 972 428 654
Pudding de xocolata.

El Cafè d'en Quel
C. Montseny ,6 - Tel. 972 429 578
Xurros amb xocolata desfeta i coques variades amb xocolata.

Forn Boix
Av. Girona, 105 - Tel. 972 428 008
Pa de llet i xocolata/ Bunyols/Coca de xocolata i crema/Coca de taronja amb xocolata/Delícia de xocolata amb nous/ Delícia de xocolata amb pinyons/Virutes de xocolata

Restaurant Arnau Can Perot
Granollers de Rocacorba (Sant Martí de Llémena)
Tel. 972 443 045
Trufes de xocolata / Brownie de xocolata

Restaurant Can Xifra
Ctra. de Cartellà (Mas Artigues) - Tel. 972 428 546
Varietat de postres: bunyols amb xocolata calenta / Braç de gitano de xocolata/ Trufes/ Coulant i pastís de xocolata.

Pastisseria Noguera
Avinguda Girona, 9 - 972 429 741
Vall-llemins (galetes de la Vall de Llémena).