

# Vilobí d'Onyar reivindica el món ramader amb una Fira de la Llet plena de gastronomia, tradició i activitats familiars

La Selva | 09-10-2026 | 22:35



## Fira de la Llet

Vilobí d'Onyar celebrarà del 15 al 18 d'octubre la 15a Fira de la Llet, emmarcada en la XXXIX Festa de Sant Galderic, amb quatre dies d'activitats per posar en valor el sector lleter, la gastronomia i la tradició pagesa. La programació combina una jornada tècnica per als professionals amb degustacions, concursos, exposicions, música i propostes familiars que tindran el seu punt àlgid durant el cap de setmana.

La cita recupera una programació àmplia després que l'any passat s'haguessin d'anul·lar la majoria d'activitats arran de l'arribada de la dermatosi nodular contagiosa a les comarques gironines. Segons recorda la comissió organitzadora, el Departament d'Agricultura i Ramaderia va aconsellar aleshores evitar les activitats amb aglomeracions de persones procedents de diferents llocs.

Enguany, la Comissió de la Fira de la Llet i l'Ajuntament proposen una celebració que també convida a descobrir l'entorn rural de Vilobí, Salitja i Sant Dalmaí.

## Una jornada tècnica i un reconeixement al sector lleter

El programa començarà dijous 15 d'octubre al Teatre Can Sagrera amb la Jornada Tècnica Agroramadera. A partir de les 10 hores, professionals i especialistes abordaran qüestions com la qualitat dels farratges i els ensitjats, la prevenció de la mastitis bovina, l'ús de dades per millorar la rendibilitat de les explotacions i la salut de la recia.

La sessió també inclourà una intervenció sobre la situació de la dermatosi nodular contagiosa i una

taula rodona que tractarà, entre altres qüestions, els preus i els contractes làctics. Un dels moments destacats serà el lliurament del reconeixement al mèrit en la promoció i millora del sector lleter al veterinari i doctor en producció animal Àlex Bach.

La gastronomia prendrà el relleu al vespre amb un maridatge de vins del Celler Vinya dels Aspres i formatges artesans de Mas Mercè, conduït per David Molas. Aquesta proposta es repetirà divendres i dissabte, a les 20 hores, amb un preu de 15 euros per persona, inscripció anticipada i aforament limitat.

Divendres, a les 17 hores, la Biblioteca Can Roscada acollirà la sessió de contes i taller d'estampació «La casa més petita del món», de la companyia La Sal d'Olot.

Pep Nogué, concursos i obertura del recinte firal

Dissabte 17 començarà amb una caminada popular que sortirà a les 8 hores de Mas Bes, a Salitja, i recorrerà diferents punts d'interès de Sant Dalmai. El mateix matí hi haurà una trobada de cotxes clàssics a l'aparcament del carrer Empordà.

La fira obrirà a les 9.30 hores i la inauguració oficial tindrà lloc a les 11 hores al Bestiòrum, seguida d'una visita amb la Colla Gegantera de Vilobí, Salitja i Sant Dalmai i els capgrossos Bepa i Lola.

El cuiner Pep Nogué serà un dels protagonistes del migdia. A les 12.30 hores, l'escenari de davant del Lletòrum acollirà el programa de Catalunya Ràdio «L'Arca de Nogué» i, a les 13 hores, la proposta «Maridatges amb Gust de Llet».

La jornada també inclourà el novè Concurs de Paletes, el sisè concurs de la Lliga Catalana de Gossos Pastors, a les 16 hores, i un concurs de munyir a mà, a les 16.30 hores. La cuina tindrà un altre espai destacat amb el Concurs de Flam d'Ou i Pastís de Formatge, que atorgarà un primer premi de 200 euros en cadascuna de les dues categories.

A les 18.30 hores, la música arribarà amb The Swing Sisters i el grup d'A Cappella de Fem Música Espai Creatiu.

Tractors d'època i homenatge a Sant Galderic

Diumenge 18, el vincle amb la pagesia marcarà la programació amb la concentració, esmorzar i Ruta de Tractors d'Època del V Memorial Joan Lleal Nogué, a partir de les 8 hores. A les 11.30 hores se celebrarà l'ofici solemne en honor de Sant Galderic a l'església de Sant Esteve, amb ofrenes de productes de la terra i l'acompanyament de la Coral Ressons de l'Onyar. La benedicció i desfilada de tractors i maquinària agrícola serà a les 12.30 hores.

A la tarda hi haurà una activitat per aprendre a munyir a mà, una cercavila amb la Xaranga Damm-er i una xocolatada popular. També es lliuraran els premis del concurs de dibuix i se celebrarà un concurs de menjar flams.

La clausura de la fira està prevista a les 19.30 hores, coincidint amb l'inici del concert «Terra de Monestirs», de l'Associació Musical La Flama de Farners, al Teatre Can Sagrera. Les entrades per al concert costen 5 euros i les places són limitades.

## Degustacions, exposicions i recorreguts per l'entorn rural

Els espais Lletòrum i Bestiòrum concentraran bona part de l'oferta firal. El primer reunirà parades amb degustacions i tastets de productes làctics, mentre que el segon acollirà una mostra d'animals de granja. També hi haurà venda de llet pasteuritzada de la fira, un parc d'aventura i el Trenet de la Fira, amb un recorregut pel municipi per descobrir granges, masies i camps.

Les exposicions permetran aprofundir en la història de la llet a Catalunya, veure primeres ampolles de diferents marques i descobrir tractors Fordson a escala, maquinària agrícola en miniatura i eines de tracció animal. La proposta es completarà amb llibres i àlbums fotogràfics del món rural i els treballs del concurs de dibuix.

Els establiments del municipi també se sumaran a la celebració amb plats i menús especials que tindran la llet i els seus derivats com a ingredients destacats.

## La fira dona suport al comerç local

Coincidint amb la celebració, l'Ajuntament impulsa una campanya per fomentar les compres als establiments del poble. Les persones que facin cinc compres d'un mínim de 10 euros cadascuna als comerços adherits i completin la targeta amb els adhesius corresponents podran bescanviar-la a l'Ajuntament per un buf, fins a exhaurir les 500 unitats disponibles.

La iniciativa compta amb 27 establiments de sectors diversos i vol aprofitar l'activitat de la Fira de la Llet per reforçar el comerç de proximitat. Les inscripcions a les activitats que ho requereixen i la informació del programa es poden consultar al web municipal.

**Autor:** Redacció