

Programa de la fira 2024

Mati

Tarda

- 10 h. - 19.30 h.** Hi haurà parades de pa, xocolata, dolços i productes d'artesanía. També expositors d'entitats del municipi i dels botiguers de l'Associació de Comerciants i Empresaris Sant Gregori-Vall de Llémèna (**plaça Rafael Masó**).
- 10.30 h.** Xocolatada popular fins a escurar l'olla. A càrrec de Rosa Pujadas, Chocolates Torras, Llet Campllong i Bellsolà (**pati de l'escola**).
- 10.30 h. - 13.30 h.** Espai petit xef. Tallers infantils (**pavelló municipal**). 🍳
- 10.30 h. - 14.00 h.** Activitats infantils i jocs tradicionals i gegants. A càrrec de Cia. Brotguai i Fefe i Companyia (**punt verd**).
- 11 h. - 12 h.** Contes dolços. A càrrec de l'Associació La Minúscula. Grups limitats: 11.00 h. / 12.00 h. (**bar fira**).
- 11 h.** Orígens de la xocolata, classes i manipulació. Com fer figures i piruletes a casa. A càrrec del mestre xocolater Miquel B. Costabella (**pavelló municipal**). 🍷
- 11.45 h.** Show cooking. "Patisserie salada". A càrrec del xef pastisser Juanjo Padilla Torres- Formador de l'Aula Gastronòmica de l'Empordà Costa Brava Centre. (**aula cuina, pavelló municipal**). 🍷
- 12 h.** Presentació i posada en marxa de molí antic, recuperat per l'Associació "Porró enlaire Falç avall".
- 12 h. - 14 h.** Concurs de coques i dolços. Organitza Casal Sant Grau (**pavelló municipal**).
- 16 h. - 18.30 h.** Espai petit xef. Tallers infantils (**pavelló municipal**). 🍳
- 16 h. - 19 h.** Jocs tradicionals i gegants. A càrrec de Fefe i Companyia (**punt verd**).
- 16.15 h. - 18.15 h.** Contes dolços. A càrrec de l'Associació La Minúscula. Grups limitats: 16.15 h. / 17.15 h. / 18.15 h. (**bar fira**).
- 16.30 h.** Show cooking. "Com preparar elaboracions amb xocolata blanca". A càrrec del mestre xocolater Jordi Ferrer - Espai Ferrer Xocolata Olot (**aula de cuina, pavelló municipal**). 🍷
- 17 h.** Entrega de premis del concurs de coques i dolços (**pavelló municipal**).
- 17 h.** Xocolatada popular fins a escurar l'olla. A càrrec del Casal d'Avis Sant Grau, Chocolates Torras, Llet Campllong i Bellsolà (**pati de l'escola**).
- 17.30 h.** Maridatge de pa amb formatges de la Vall de Llémèna. A càrrec de Pablo Garcia - Formatges la Balda i del Forn artesà Lleva't d'Avinyonet (**interior pavelló municipal**). 🍷
- 19.30 h.** Tancament de la fira.

Concurs de dolços

(pavelló municipal)

12 h. - 14h. Concurs de coques i dolços.

17 h. Entrega de premis del concurs de coques i dolços.

Organitza el Casal Sant Grau.

Les bases del concurs a www.santgregori.cat



Espai Petit Xef
(interior del pavelló)

MATÍ / 10.30 h. - 13.30 h.

- Per menjar-se la cara. A càrrec de l'Espai Jove Cal Bolet. Col·labora Valvi Supermercats.
- Caixeta personalitzada per a dolços. A càrrec de Tic Tac (taller no alimentari). Col·labora Bellsolà.
- Rajola creativa de xocolata. A càrrec de M de xocolata.
- Jocs dolços: pastís de xocolata / donuts de xocolata. A càrrec d'Eva Arroyo (taller no alimentari).
- Tres en ratlla de xocolata i pa. A càrrec de Maria Casademont (taller no alimentari).
- Dolços amb toppings. A càrrec de Quiralia.

D'11 h. a 13 h. i de 16 h. a 18 h.

- Decorem piruletes de xocolata. A càrrec de Marc Armela - Patisserie Ca l'Armela - Cellera de Ter. Col·labora l'Associació de Celíacs de Catalunya, Postres Dispuig, Xocolates Valor i Puratos.

Aula de cuina

(interior pavelló municipal)

11 h. Orígens de la xocolata, classes i manipulació. Com fer figures i piruletes a casa. A càrrec del mestre xocolater Miquel B. Costabella.

11.45 h. Show cooking. "Patisserie salada". A càrrec del xef pastisser Juanjo Padilla Torres- Formador de l'Aula Gastronòmica de l'Empordà Costa Brava Centre.

16.30 h. Show cooking. "Com preparar elaboracions amb xocolata blanca". A càrrec del mestre xocolater Jordi Ferrer - Espai Ferrer Xocolata Olot.

17.30 h. Maridatge de pa amb formatges de la Vall de Llémèna. A càrrec de Pablo Garcia - Formatges la Balda.

Reserva de plaça anticipada a www.santgregori.cat. Cal personar-se a l'activitat 10 minuts abans, en cas contrari s'alliberarà la plaça.

TARDA / 16 h. - 18.30 h.

- Fem galetes. A càrrec de Tic Tac.
- Rajola creativa de xocolata. A càrrec de M de xocolata.
- Jocs dolços: fermalls i polseres de xocolata. A càrrec d'Eva Arroyo (taller no alimentari).
- Fruita i xocolata. A càrrec de Maria Casademont. Col·labora Valvi Supermercats.
- Imant de gelat cucurutxo. A càrrec de Quiralia. (taller no alimentari).
- Fem pa. A càrrec de l'Espai Jove Cal Bolet i l'Associació de Celíacs de Catalunya
- Nins sensorials amb farina. A càrrec de Cia. Brotguai. (taller no alimentari).

Aula de cuina



Espai Petit Xef



Associació de Comerciants i Empresaris
Sant Gregori - Vall de Llèmena

- | | |
|--|-----------------------------------|
| Agrococs cereals i pinsos | Pizzeria El Petit Obrador |
| Animació infantil Bombolla | Pastisseria Noguera |
| Paranà | Plagesport |
| Carnisseria Can Titoi | Restaurant Arnau Can Perot |
| Carnisseria Miquel Vilà | Restaurant Can Joan d'Adri |
| Clínica dental Sant Gregori | Restaurant Can Ribas |
| Estètica Musk - Coral Alsina | Restaurant Can Xifra |
| Fundació Oscoobe | Restaurant El Celler de l'Adroher |
| Fusteria P. Molas | Restaurant El Racó d'en Pep |
| Jardineria Font Viñals | Supermercat Valvi |
| Enginyeria Anna Frigola | Tecnitex |
| Reparacions elèctriques de l'automòbil Lluís Ribes | TLC Idiomes |
| Rostisseria Sant Gregori | X3 Club Girona Pàdel |

Informació: Ajuntament de Sant Gregori
972 428 300 - promocio@santgregori.cat - www.santgregori.cat

Organitza:



Ajuntament
de Sant Gregori



Associació de Comerciants i Empresaris
Sant Gregori - Vall de Llèmena

Amb el suport de:



Generalitat
de Catalunya



Diputació de Girona



Jove
JOVENTUT
SANT GREGORI



Consell
Insular
del Gironès

Patrocina:



Col·laboren:



casa cacao
EL CELLER DE CAN ROCA



SANT GREGORI
17/11/2024

www.llemenacomerciants.com
www.santgregori.cat



17a
edició

FIRA
DEL PA I DE
LA
XOCOLATA

Restaurants, fleques
i pastisseries col·laboradores
de la Fira

Pizzeria El Petit Obrador
Av. Girona, 47 (St. Gregori)
Av. França, 271 (Sarrià de Ter),
C/ Santa Clara, 16 (Girona)
972 429 605 / 972 172 173 /
972 730 497

Restaurant Arnau Can Perot
Granollers de Rocacorba
(Sant Martí de Llèmena)
972 443 045

Restaurant El Celler de l'Adroher
Ca l'Adroher (Canet d'Adri)
972 428 270

Restaurant Can Joan D'Adri
Veïnat, carretera d'Adri, s/n
(Canet d'Adri)
972 428 691

Restaurant El Racó d'en Pep
Ctra. Santa Afra, s/n
(Barri del Raval)
972 428 180 / 972 428 418

Forn Boix
Av. Girona, 105
972 428 008

Restaurant Can Ribas
Av. Girona, 19
972 428 426

Restaurant Can Xifra
Ctra. de Cartellà
(Mas Artigues) 972 428 546

Rostisseria Sant Gregori
C. Joan Maragall, 24
(Sant Gregori) - 972 428 809

Pastisseria Noguera
Av. Girona, 9 - 972 429 741

Paranà
Av. Girona 27 (Sant Gregori)
872 012 609

Mapa zones fira



- Plaça Rafael Masó: Parades de productes
- Punt blau: Xocolata desfeta
- Punt vermell: Bar
- Pavelló (3): Tallers infantils
- Pavelló (1 i 2): Aula de cuina
- Punt verd: Activitats familiars

Com arribar:



Us llepareu
els dits!



En cas de pluja, algunes activitats poden canviar d'emplaçament o ser anul·lades.