

PREGÓ PROTAGONITZAT PEL GALL TOMASOT I LA GALLINA BALLARICA

Dimecres 17 de desembre, a les 19:00 h
Auditori del Vinseum
Un relat coral sobre la història del Gall Tomasot i la Gallina Ballarica, les dues figures del bestiar festiu vilafranquí vinculades a la Fira del Gall. Conduït per l'actriu Clara Cols, combinarà entrevistes, audiovisuals i música. Comptarà amb la participació de l'escultora Dolors Sans, d'antics i actuals balladors, de la dissenyadora de vestuari Maria Rosa Casulleras, del músic i compositor Paton Felices i de la coreògrafa Neus Fransi.

L'acte començarà a les 18:45 h a la plaça de Jaume I amb un ball solemne de les tres peces, acompanyades de la Banda de l'Escola Municipal de Música Maria Dolors Calvet.

ACCÉS LLIURE. AFORAMENT LIMITAT.

ACTIVITATS PRÈVIES

PREESTRENA DEL PROGRAMA DE LA SOBRETAULA

Dimarts 9 de desembre, a les 20:30 h
Auditori del Vinseum
El Gall Negre, protagonista de la nostra Fira des de fa 361 edicions, present en el programa de la Sobretaula a Vilafranca del Penedès.

Aquest projecte promou i reconeix els productes singulars de cada territori, així com els seus productors, els comerços i la restauració de KM0.

ACCÉS LLIURE. AFORAMENT LIMITAT.

TAST GASTRONÒMIC DEL VINSEUM AMB MANNY GASTROBAR

Dijous 19 de desembre, a les 19:30 h
Aula de Tast del Vinseum
El Vinseum acull un nou tast gastronòmic que vol celebrar el premi CARTAVI a millor winebar, maridant els millors vins dels Cellers Amics del trimestre, amb les delícies gastronòmiques de Manny Gastrobar.

PREU: 30€. **AMICS DEL VINSEUM:** 25€. **INSCRIPCIONS EN LÍNIA:** ENTRADES.VINSEUM.CAT
ORGANITZA: VINSEUM, MUSEU DE LES CULTURES DEL VI DE CATALUNYA

LA FIRA A LA VILA

CONCURS: ON SÓN LES CRESTES?

Del 3 al 21 de desembre, a tota la vila
Els aparadors de divuit comerços centenaris i dos espais emblemàtics del centre històric de Vilafranca amaguen crestes de gall. Localitza-les i aparella-les amb l'establiment corresponent. Vota també l'aparador més ben guarnit.

Pots recollir la butlleta de participació a l'Oficina de Turisme i al punt d'informació de la Fira del Gall, els dies 20 i 21 de desembre. Es pot retornar a qualsevol dels dos punts de recollida abans del final del termini. Entre les butlletes que hagin realitzat el joc correctament farem un sorteig de lots de productes de proximitat oferts per Catànias Cudié, Cafès Novell, Fleca Parés i la D.O. Penedès.

EXPOSICIÓ: L'AVIRAM I LA FIRA A CEL OBERT

Del 3 de desembre de 2025 al 9 de gener de 2026
Rambla de Nostra Senyora (excepte els dies 19, 20 i 21 de desembre que estaran exposats al Pavelló Firal)
Treballs col·lectius de dibuix de les aules de 1r i 2n curs de primària de les escoles de Vilafranca del Penedès.

COL·LABOREN: ESCOLES I SERVEI D'EDUCACIÓ DE VILAFRANCA DEL PENEDÈS

PLANTADA DEL TOMASOT I LA BALLARICA

Del 4 al 28 de desembre
(excepte els dies 20 i 21 que estaran exposats a la fira)
Casa de la Vila
La parella del bestiar festiu, símbol de la Fira del Gall, surt del corral i es mostra en públic per a gaudi de petits i grans.

LA FIRA ALS RESTAURANTS DE LA VILA

Del 6 de desembre al 6 de gener
A tota la Vila
Des del dissabte 6 de desembre de 2025 al dissabte 6 de gener de 2026, ambdós inclosos, podràs tastar el Gall del Penedès amb IGP i els vins de la DO Penedès als restaurants Cal Ton, Can Bellés, Cafeteria És Massa, El Cigró d'Or, El Convent, El Gat Blau, La Central i Vilagut.

ELS GALLS ALS BALCONS

A tota la Vila
Figures de galls de porexpan aproparan l'ambient firal al centre de la vila i acompanyaran al públic durant el recorregut que hi ha del centre fins al recinte firal cobrint els carrers de la Cort, de General Prim, d'Hermenegild Clascar i la Plaça de l'Era Enrajolada, sempre amb el Gall del Penedès com a protagonista.

EL TRENET DE LA FIRA

Dissabte 20, de 9:00 a 15:00 h i de 17:00 a 20:00 h
Diumenge 21, de 10:00 a 15:00 h
Parada Pavelló Firal – Parada Carrer del Progrés – Parada Era Enrajolada – Parada Oficina de Turisme – Parada Estació de Tren

PREU TRAJECTE: 0,50€. MENORS DE 6 ANYS, GRATUÏT

Nota: El dissabte al matí, el trenet només farà tres parades: Era Enrajolada – Carrer del Progrés – Pavelló Firal



MAPA DE LA FIRA



- | | |
|---|---|
| 1. La botiga IGP | 6. Tastos gastronòmics |
| 2. Gastrobotiga | i Punt d'informació |
| 3. Celler Penedès | ii Serveis |
| 4. Mostra Gastronòmica | Parada del trenet |
| 5. Mercat i venda d'aviram**
+ exposició de raça de gallines penedesenca**
**Subjecte a la normativa vigent | P Pàrquing |
| | Mercat d'artesanía, productes naturals, brocanteria i pintura |

Vilafranca del Penedès celebra la 361a edició de la Fira del Gall, un esdeveniment de llarga trajectòria que torna els dies 20 i 21 de desembre al parc de Sant Julià i al Pavelló Firal. La seva essència resideix en la promoció i venda del Gall del Penedès, una au autòctona de gran valor gastronòmic i cultural, reconeguda amb la Indicació Geogràfica Protegida (IGP). La fira acull una mostra de cuina d'aviram i una selecció de vins de la DO Penedès, creant una experiència completa per als amants de la gastronomia.

Amb una programació plena d'activitats, es tracta d'una de les cites més arrelades de Vilafranca, aplegant cada any milers de visitants per gaudir de l'ambient festiu i de la millor cuina local en el cap de setmana previ a les festes.

Organitza



Amb el suport de



FIRA DEL GALL

361a edició

firadelgall.cat
turisme.vilafranca.cat

Vilafranca del Penedès
20→21/12/25

INAUGURACIÓ DE LA FIRA

Dissabte 20 de desembre, a les 8:00 h

Des de la plaça de la vila, la Fira del Gall començarà amb la sortida de la comitiva d'autoritats precedida de les figures del bestiar festiu de ploma vilafranquí: el Gall Tomasot i la Gallina Ballarica, acompanyats dels grallers fins al recinte de la fira. L'Ajuntament de Vilafranca del Penedès farà, durant la inauguració de la fira, la compra d'aviram per als centres benèfics de la ciutat a cada una de les parades exposades.

MERCAT D'AVIRAM

Dissabte 20, de 8:00 a 15:00 h – Diumenge 21, de 9:00 a 15:00 h

Pavelló Firal

El mercat d'aviram és l'essència de la Fira del Gall. Hi podràs comprar el Gall del Penedès amb IGP i altres aus de pagès. A més, disposes del servei d'escorxador per endur-te l'aviram plomat i sacrificat.

VENDA DE GALL DEL PENEDEÈS AMB IGP SACRIFICAT

L'Associació de Criadors de la Raça de Gallina Penedesenca posarà a la venda, a preu de mercat, el Gall del Penedès amb IGP. El podràs adquirir sacrificat, plomat, tallat i, si ho desitges, cuinat!

Els criadors són el Carles Herrero de Cal Nadal de Sant Quintí de Mediona, l'Enric Ferré de la Granja Les Oliveres de Rodonyà, el Jordi Guirao de la Granja Guirigall del Pla del Penedès i el Rafael Moliner del Mas de la Pansa de Castellví de la Marca.

VENDA D'AVIRAM DE PAGÈS

Les aus de pagès es posaran a la venda per part de: Distribuïdora Avicola Serret, Cal Magí Via de Torrelles de Foix i Mas de la Pansa de Castellví de la Marca.

SERVEI D'ESCORXADOR I PLOMATGE GRATUÏT

Dissabte 20, de 8:00 a 13:30h

Per a galls, pollastres i capons comprats al mercat d'aviram de pagès.

GASTROBOTIGA

Dissabte 20, de 9:00 a 15:00h — Diumenge 21, de 10:00 a 15:00h

Plaça de la Gastronomia

PLATS DE LA MOSTRA PER EMPORTAR

Si ets dels que prefereixes gaudir de la fira a casa, t'ho posem fàcil! Hi trobaràs tots els plats de la Mostra Gastronòmica preparats per endur.

VINS DE LA DO PENEDEÈS

També podràs adquirir una àmplia gamma de vins de la DO Penedès que són el complement perfecte per acompanyar els teus àpats.

CATANIAS CUDIÉ

Les postres de la Mostra Gastronòmica per a complementar les teves compres de plats.

LA TOSCANE OCCITANE

Una finestra a aquesta zona vitivinícola de França.

MERCAT D'ARTESANIA, PRODUCTES NATURALS, BROCANTERIA I PINTURA

Dissabte 20, de 8:00 a 19.00 h – Diumenge 21, de 9:00 a 15:00 h

A la plaça de l'Era Enrajolada i al llarg de l'avinguda Catalunya

Gaudeix de més de 90 parades que integren el mercat d'art i artesanía, productes d'alimentació natural i brocanteria.

XXVIII MOSTRA DE BESTIARI FESTIU DE PLOMA

PLANTADA DE BESTIARI

Diumenge 21, a les 10:00 h

Plaça de la Gastronomia

PORTA'M EL XUMET!

A les 11:00 h

Plaça de la Gastronomia

La Gallina Ballarica recollirà els xumets dels infants que deixin el costum de xumar i els obsequiarà amb un dolç record.

SORTIDA DE LA CERCAVILA

A les 12:00 h

Plaça de la Gastronomia

El Gall Tomasot, la Gallina Ballarica, l'Àliga del Barri de Sant Julià i l'Aligueta Tramuntana fan d'amfitrions de les bèsties de ploma convidades: Diables de la Vall del Corb — El Corb, El Griu Petit de Tarragona i El Garrafó de Premià de Mar.

Recorregut: Avinguda Catalunya, carrers Eugeni d'Ors, Hermenegild Clascar i Sant Bernat, plaça de Jaume I, carrers Escudellers i Vall del Castell, plaça de la Constitució, carrer de la Parellada, carrer de la Palma, Rambla de Sant Francesc, Font dels Alls, carrer de la Cort i plaça de la Vila.

BALLADES DE LLUÏMENT

A les 14:00 h

Plaça de la Vila

MOSTRA GASTRONÒMICA

Dissabte 20, de 9:00 a 15:00 h — Diumenge 21, de 10:00 a 15:00 h

Plaça de la Gastronomia

TIQUET D'ACCÉS A LA MOSTRA DE CUINA D'AVIRAM: 7€. INCLOU UNA COPA DE VI COMMEMORATIVA, BROU D'AVIRAM, PA, POSTRES I CAFÉ.

ES POT COMPRAR EN LÍNIA I DE MANERA ANTICIPADA: ENTRADES.VILAFRANCA.CAT

RESTAURANT CANTINA VILADELLOPS

C/ Principal de Viladellops, 16. Ordal. Tel. 93 131 30 64

→ Gall del Penedès amb IGP agredolç amb pera d'hivern **14,5€**

→ Terrina d'ànec amb prunes, pinyons i figa confitada **13€**

→ Caneló d'ànec amb crema de ceps **8€**

RESTAURANT EL CIGRÓ D'OR

Plaça de l'Oli, 1. Vilafranca del Penedès. Tel. 93 890 56 09

→ Gall del Penedès amb IGP farcit d'espigalls, ametlles i prunes **14,5€**

→ Terrina d'ànec amb capipota, col i trompetes de la mort **13€**

→ Canelons cruixents de pollastre amb beixamel de ceba **8€**

RESTAURANT FONDA NEUS

C/ De Marc Mir, 14–16. Sant Sadurní d'Anoia. Tel. 93 891 03 65

→ Gall del Penedès amb IGP rostit al cava amb prunes i bolets **14,5€**

→ Ànec guisat amb pera **13€**

→ Canelons de rostit d'aviram del Penedès **8€**

RESTAURANT LA CUCANYA

C/ Racó de Santa Llúcia, s/n. Vilanova i la Geltrú. Tel. 93 815 19 34

→ Gall del Penedès amb IGP amb prunes i ametlles **14,5€**

→ Timbal d'ànec amb patata, cumquat i xilitake **13€**

→ Lasanya de Gall del Penedès amb IGP **8€**

RESTAURANT CAL SOLER

C/ La Torre del Gall, s/n. Sant Cugat Sesgarrigues. Tel 93 899 20 03

→ Gall del Penedès amb IGP amb ceps, orellanes , cebetes i herbes mediterrànies **14,5€**

→ Ànec rostit amb prunes amb coulant de moniato, carbassa i pera **13€**

→ Canelons de carn amb beixamel de foie, bolets i pols de torró **8€**

MOSTRA DE VINS DE LA DO PENEDEÈS

A la Mostra Gastronòmica hi trobaràs una selecció de vins de la DO Penedès. Amb la participació d'Alsina Sardà, Aymar, Bodegues Pinord, Bolet, Can Feixes, Can Suriol, Celler Montpícolis, Celler Domenys, Família Torres, Jean Leon, Joan Segura Pujadas, Mas Comtal, Maset, Mastinell, Oliver Viticultors, Parés Baltà, Ramon Canals i U Mes U. Consulta la llista completa de vins a **firadelgall.cat**

EXPOSICIÓ DE RAÇA DE GALLINES PENEDESENCA**

MEMORIAL AMADEU FRANCESCH

Dissabte 20, de 8:00 a 15.00 h – Diumenge 21, de 9:00 a 15:00 h

Pavelló Firal

Exposició de les varietats de raça de gallina penedesenca: aperdiuada, barrada, blat, negra tradicional i gall negre millorat.

AMB TAQUILLA INVERSA DEDICADA A LA MARATÓ DE 3CAT.

**** SUBJECTE A LA NORMATIVA VIGENT.**

TALLERS DE CUINA

TALLERS DE CUINA - GALL DEL PENEDEÈS AMB IGP: FUSIONANT TRADICIÓ I CREATIVITAT

20 de desembre de 12:00 a 13:30h

21 de desembre de 12:15 a 13:45h

Plaça de la Gastronomia (davant de la Mostra Gastronòmica)

La Gemma Riera, cuinera i docent de programes de Formació Professional en cuina i servei a l'Ajuntament de Vilafranca ens farà aquesta activitat, dedicada a persones que volen provar una cuina innovadora, però alhora amb arrels en la tradició local.

Dos tallers de cuina amb dues propostes per cuinar el Gall del Penedès amb toc modern, fresc, sofisticat i divertit. Receptes renovades i creatives del Gall del Penedès tradicional.

20 PLACES PER TALLER.

ACTIVITAT GRATUÏTA AMB RESERVA PRÈVIA A ENTRADES.VILAFRANCA.CAT



Més informació: firadelgall.cat

CELLER PENEDEÈS

Dissabte 20, de 9:00 a 15:00 h i de 17:00 a 21:00 h

Diumenge 21, de 10:00 a 15:00 h

Plaça del Vi

Espai per degustar vins de la Denominació d'Origen Penedès.

Amb la participació d'Alsina Sardà, Aymar, Bodegues Pinord, Bolet, Can Feixes, Can Suriol, Celler Montpícolis, Celler Domenys, Família Torres, Jean Leon, Joan Segura Pujadas, Mas Comtal, Maset, Mastinell, Oliver Viticultors, Parés Baltà, Ramon Canals i U Mes U. Consulta la llista completa de vins a **firadelgall.cat**

PREUS

→ Degustació de vi **3,00€**

→ Degustació safata d'embotits i/o formatges **3,00€**

→ Bossa de patates artesanes **1,50€**

→ Preu de la copa buida **2,00€**

EL GALLINER

Dissabte 20, de 17:00 a 21:00 h

Plaça del Vi i interior de la carpa de la Mostra Gastronòmica

Les còmiques Oye Sherman i Alba Segarra seran les encarregades de posar el toc d'humor. Durant l'espectacle, a l'interior de la Mostra Gastronòmica, es podran comprar degustacions de vi de la DO Penedès i també es podran comprar al Celler Penedès, a l'exterior, on, un cop acabat l'espectacle d'humor, la festa continuarà amb una sessió de música a càrrec del reconegut DJ. John Jacobsen.

DEGUSTACIÓ DE VINS DE LA DO PENEDEÈS

De 17:00 a 21:00 h

Plaça del Vi

ACCÉS LLIURE. COMPRA DE TIQUETS AL MATEIX ESPAI.

ESPECTACLE D’HUMOR AMB OYE SHERMAN I ALBA SEGARRA

De 18:00 a 19:00 h

A l'interior de la carpa de la Mostra Gastronòmica.

AFORAMENT LIMITAT. COMPRA EN LÍNIA (4€): ENTRADES.VILAFRANCA.CAT

SESSIÓ DE MÚSICA AMB EL DJ. JOHN JACOBSEN

De 19:00 a 20:30 h a la Plaça del Vi

Plaça del Vi

ACCÉS LLIURE.

TASTOS GASTRONÒMICS

PREU: 12€. INSCRIPCIONS, FINS AL 18 DE DESEMBRE A LES 15 H A TRAVÉS DEL CORREU ELECTRÒNIC COMUNICACIO@DOPENEDES.CAT O TRUCANT AL 93 890 48 11

DO PENEDEÈS, LA PRIMERA DO DEL MÓN 100% ECOLÒGICA

Dissabte 20, d’11:00 a 12:00 h

La Fassina

Tast maridatge d'un vi blanc, un negre, un rosat i un ClàSSic Penedès amb formatges. A càrrec del Director de la DO Penedès, Francesc Olivella, que també ens presentarà el repte de ser la primera DO del món on tots els seus vins són ecològics.

EL XAREL-LO, LA NOSTRA IDENTITAT

Dissabte 20, de 12:30 a 13:30 h

La Fassina

Tast maridatge de 4 vins de xarel·los de la DO Penedès amb patés i embotits. La xarel·lo és la varietat més destacada de la denominació d'origen i ja disposa d'un segell “100x100 xarel·lo”. El tast el dirigirà el Director de la DO Penedès, Francesc Olivella.

ELS VINS NEGRES DEL PENEDEÈS, ELS GRANS DESCONEGUTS

Diumenge 21, d’11:00 a 12:00 h

La Fassina

Maridatge de 4 vins negres de la DO Penedès amb tapes de Gall del Penedès amb IGP. El tast anirà a càrrec de l'enòleg Xavier Barba.

CLÀSSIC PENEDEÈS, ELS ESCUMOSOS DEL TERRITORI

Diumenge 21, de 12:30 a 13:30 h

La Fassina

Maridatge de 4 escumosos de qualitat ClàSSic Penedès amb xocolata i dolços del territori. El tast anirà a càrrec de l'enòleg Xavier Barba.

ALTRES ACTIVITATS

TALLER: FEM CANTAR EL GALL

Dissabte 20, d’11:00 a 14:00h — Diumenge 21, d’11:00 a 14:00h

Avinguda de Catalunya

Activitat Infantil. Comptarà amb una taquilla inversa que destinarà la recaptació a la Marató de 3Cat dedicada a la prevenció i recerca del càncer.

ORGANITZA: COL·LECTIU D'ARTESANOS

JOC DE BITLLES CATALANES

Dissabte 20, de 9:00 a 14.00 — Diumenge 21,de 10:00 a 14.00

Davant del Pavelló Firal

TALLER INFANTIL: PINTA LA CRESTA DEL GALL

Al Pavelló Firal, durant tot el cap de setmana

Pinta i personalitza la teva cresta de gall i llueix-la als principals actes de la Fira del Gall.

PREU: 3€