



13a Fira de l'Olla

Breda · 11 i 12 d'octubre 2025

Demostracions i tallers, venda de terrissa i ceràmica artesana, gastronomia de la terrissa

terrissadebreda.cat

www.breda.cat | www.turismebreda.cat

PROGRAMA D'ACTES

DISSABTE 11 D'OCTUBRE

10:00h. Plaça de la Vila.
Cercavila pel recinte de la Fira de l'Olla a càrrec dels Gegants de Breda.

10:30h. Plaça de la Vila.
Demostració de cuina amb cassoles de Breda a càrrec de cuiners i cuineres bredencs. Presenta i dinamitza Alba Martínez Miralpeix, periodista de TV3.

10:30h-13:30h. Plaça de la Vila.
Taller infantil de manualitats amb argila. A càrrec de Yolanda Flor-4Pétalos.

11:00h. Plaça de la Vila.
Demostració d'elaboració de terrissa amb torn a càrrec de terrissaires bredencs.

11:00h. Església.
Conferència/inauguració de l'exposició "Centenari dels frescos de Josep Aragay a l'església de Breda (1925-2025)", a càrrec de Xavier Castanyer, director del Museu Municipal Josep Aragay.

11:30h. Punt d'informació de l'Ajuntament de Breda.
Visita guiada al Monestir de Breda i al patrimoni bredenc. Preu: 2€.

12:00h. Plaça de la Vila.
Tast dels plats fets amb cassoles de Breda. Preu: 2€. Màxim dues cassoletes per persona.

13:30h-16:00h Descans del migdia.

16:00h. Plaça de la Vila.
Taller d'iniciació al torn per a adults, a càrrec de l'Escola de Ceràmica de Breda-Can Surí. Inscripcions per ordre d'arribada.

16:00h-19:00h. Plaça de la Vila.
Taller infantil de manualitats amb argila. A càrrec de Yolanda Flor-4Pétalos.

16:30h. Plaça de la Vila.
Demostració d'elaboració de terrissa amb torn a càrrec de terrissaires bredencs.

17:00h. Museu Josep Aragay.
Projecció del breu documental "La llum del Fardatxet" sobre el ceramista de Manises Vicente Martínez. Tertúlia amb el director Javi Reaktiu i el protagonista Vicente Martínez. Premiat amb el guardó del públic del festival CICEA 2024.

18:30h. Bassa del Molí.
Cursa de terrissaires: sigues el més ràpid amb una post sobre l'espatlla superant tots els obstacles. El guanyador s'endurà una cassola de Breda plena d'embotit. Dinamització a càrrec dels monitors d'El Relleu.

18:30h. Plaça del Convent.
Taller de vímet ceràmic a càrrec de Vicente Martínez de Manises.

22:00h. Claustre.
"Blando", concert audiovisual amb instruments de terrissa. A càrrec de Pepe Martínez, músic, i Montserrat Carafí, ceramista.

13a FIRA DE L'OLLA

DIUMENGE 12 D'OCTUBRE

10:30h-13:30h. Plaça de la Vila.
Taller infantil de manualitats amb argila. A càrrec de Yolanda Flor-4Pétalos.

11:00h. Plaça de la Vila.
Demostració d'elaboració de terrissa amb torn a càrrec de terrissaires bredencs.

11:30h. Punt d'informació de l'Ajuntament de Breda.
Visita guiada al Monestir de Breda i al patrimoni bredenc. Preu: 2€.

12:00h. Plaça de la Vila.
Demostració de cuina amb terrissa de Breda a càrrec de la xef Maria Nicolau.

13:30h-16:00h Descans del migdia.

16:00h-19:00h. Plaça de la Vila.
Taller infantil de manualitats amb argila. A càrrec de Yolanda Flor-4Pétalos.

16:00h. Plaça de la Vila.
Taller per a adults d'elaboració de flors de ceràmica, a càrrec de l'Escola de Ceràmica de Breda-Can Surí. Inscripcions per ordre d'arribada.

16:30h. Plaça de la Vila.
Demostració d'elaboració de terrissa amb torn a càrrec de terrissaires bredencs.

17:00h-19:00h Plaça del Convent.
Taller de ceràmica creativa per a tots els públics a càrrec de Cécile Ribas. Places limitades a 15 persones per ordre d'arribada.

17:30h. Punt d'informació de l'Ajuntament de Breda.
Visita guiada al Monestir de Breda i al patrimoni bredenc. Preu: 2€.

18:00h. Bassa del Molí.
Joc infantil de trencar l'olla. Dinamització a càrrec dels monitors d'El Relleu.

18:30h. Plaça de la Vila.
Tast de vins elaborats en àmfora i formatges de tupí. Places limitades. Tiquets a 2€ per persona al punt d'informació de l'Ajuntament de Breda en venda a partir de les 16:00h.



MENÚS DE CASSOLA

Ca l'Avi
Carretera d'Arbúcies, 78
972870017

Servei d'esmorzars de forquilla, tapes i carta al migdia
Amanides variades, cargols a la llauna, paella, arròs negre, peus de porc, carns a la brasa, bacallà amb samfaina, calamars a la romana... entre d'altres.

El Romaní de Breda
Carrer Joan XXIII, 36
972871051
www.elromanidebreda.cat

Olleta de crema de pastanaga amb encenalls de pernil ibèric
Brots d'enciam amb figues, nous i formatge fresc
Cassoleta de cua de bou guisada amb bolets de temporada
Tiramisú de la casa.
Pa torrat, aigua i cafè

Preu: 38€

Fonda Santa Anna
Carretera d'Arbúcies, 17
972870003

Canelons casolans gratinats
Arròs a la cassola
Cargols, la nostra especialitat
La brasa d'alzina sempre encesa
Galtes o garrons de porc rostits
Vedella amb bolets
Bacallà
Confit d'ànec a l'antiga
Peus de porc amb cargols
Peix de la llotja de Blanes

Can Mariano
Carretera de Riells km. 1
972870913
www.restaurantcanmariano.com

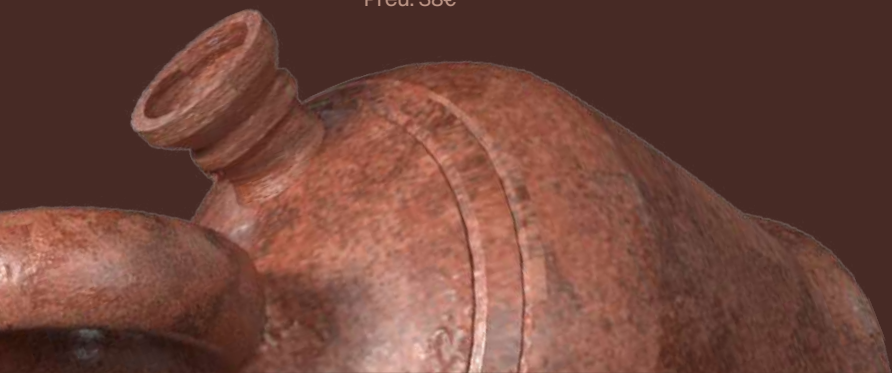
Terrina de foie mi-cuit amb figues coll de dama
Bunyols de bacallà, algues i trompetes de la mort
Cassoleta de calamars amb botifarra i rossinyols
Magret d'ànec amb ratafia
Russet i xips de moniato
Mousse de xocolata Callebaut i marron glacé
Begudes i cafè a part

Preu: 35€

Ca l'Antonieta
Carrer Sant Sebastià, 8
972160188

Delícies del mar en una cassoleta amb bolets, oli, all i bitxo roent
Lasanya gratinada de bolets i llagostins amb crema de trompetes servida en una cassoleta
Cassoleta de cargols i cranc blau guisats
Cassoleta de cua de rap gratinada amb allioli suau de julivert
Coulant de carbassa amb gelat de mascarpone dins una cassoleta
Cassoleta de crema d'avellana amb gelat de xocolata negra i cacau

Tots aquests plats estan fets i presentats en peces de terrissa elaborades per terrissaires locals.





EXPOSICIÓ A L'ESGLÉSIA

Centenari dels frescos de Josep Aragay a l'església de Breda (1925 – 2025).



DISSABTE 11
D'OCTUBRE

Demostració de cuina amb cassoles de Breda a càrrec de cuiners i cuineres breddenques.



**DISSABTE 11
D'OCTUBRE**

“Blando”, concert audiovisual
amb instruments de terrissa.



**DIUMENGE 12
D'OCTUBRE**

Demostració de cuina amb
terrissa de Breda a càrrec de la
xef Maria Nicolau.



Ajuntament
de Breda

13a edició



Fira de l'olla

— B R E D A —

terrissadebreda.cat

www.breda.cat • www.turismebreda.cat



[ajuntamentdebreda](https://www.facebook.com/ajuntamentdebreda)



[@ajuntamentbreda](https://twitter.com/ajuntamentbreda)



[@ajuntamentdebreda](https://www.instagram.com/ajuntamentdebreda)



626 69 10 97