

PROGRAMA D'ACTES

Dissabte 20 de gener:

VESPRE:

- A les 10 del vespre a la Sala d'Actes del Centre Cívic: **CONCERT i BALL** a càrrec de l'acordionista **Zdzislaw Grygus**.



- A la mitja part **actuació del mag Sanyes**, guanyador de la primera edició del Talent Volcànic, **farinetes de fajol i ratafia Russet** per a tothom i **sorteig del porc de Sant Antoni**. (Es prega puntualitat).

Diumenge 21 de gener:

MATÍ:

- A partir de les 10: **FIRA** pels carrers i places de la vila.
- A partir de 2/4 d'11: **CERCAVILA** i animació al carrer a càrrec de la **xaranga Only Marching Band**, acompanyats per un animador; del gegant **Batoies** i dels **batoiers** de Batet de la Serra.
- A les 11 **MISSA SOLEMNE** a l'església parroquial en honor de Sant Antoni Abat, patró de la fira. A la sortida **CANTADA DELS GOIGS DE SANT ANTONI** pel **Cor Parroquial de Santa Pau** i **BENEDICCIÓ D'ANIMALS** davant l'església parroquial.
- A les 12 **FESOLADA** (degustació de diferents plats elaborats amb fesols de Santa Pau) a la plaça Major. Presentació del nou envàs de fesols cuits.
- A la 1 del migdia: parlaments de les autoritats presents i **LLIURAMENT DEL FESOL D'OR 2018** com a cloenda de la Fesolada.

NOTA: En cas de mal temps la Fesolada i els actes del matí es celebraran al Pavelló Municipal.

EXPOSICIÓ a la placeta de davant l'ajuntament de fotografies de Joan Brossa sobre el conreu del fesol i eines relacionades amb els fesols.



INFORMACIÓ:

- 972 680 349 (Oficina de Turisme) fira@santapau.cat
- 972 680 002 (Ajuntament) [ajuntamentdesantapau](http://ajuntamentdesantapau.cat)
- www.santapau.cat [@ajsantapau](https://twitter.com/ajsantapau)

FESOLADA 2018

FIRA DE SANT ANTONI "La fira del fesol"

Diumenge 21 de gener de 2018

A partir de les 12 del migdia a la plaça Major.

Restaurants col·laboradors i plats que presenten:

RESTAURANT CAN DAINA (SANTA PAU)

Trufa de xocolata blanca amb Fesols de Santa Pau.

RESTAURANT CAL SASTRE (SANTA PAU)

Volcanets dolços de fesols de Santa Pau.

RESTAURANT CAL FESOL (SANTA PAU)

Fesols de Santa Pau amb oli verge d'oliva.

RESTAURANT EL CLANDESTÍ (SANTA PAU)

Crema de fesols de Santa Pau amb salsa americana, gambes i trompetes de la mort.

RESTAURANT MASNOU (SANTA PAU)

Coca de mataluga amb fesols de Santa Pau.

RESTAURANT CAN XEL (LA COT-SANTA PAU) -CUINA VOLCÀNICA-

Fesols de Santa Pau amb calamars.

RESTAURANT EL NOU ENTRECOT (LA COT-SANTA PAU)

Civet de senglar amb fesols de Santa Pau.

RESTAURANT HOSTAL DELS OSSOS (BATET DE LA SERRA-OLOT)

-CUINA VOLCÀNICA-

Fesols de Santa Pau amb botifarra esparracada.

RESTAURANT LA FAGEDA (BATET DE LA SERRA - OLOT)

Fesols de Santa Pau amb salsa de carn.

RESTAURANT CAL FUSTER (BATET DE LA SERRA - OLOT)

Patata farcida de fesols de Santa Pau amb un toc de ceps.

RESTAURANT S'OLIVERA (BATET DE LA SERRA - OLOT)

Fideus de peix amb fesols de Santa Pau.

RESTAURANT ELS AMOLLS (OLOT)

Fesols de Santa Pau amb sèpia.

RESTAURANT LES PEDRETES (OLOT)

Fesols de Santa Pau amb botifarra vermella i alls tendres.

RESTAURANT L'HOSTALET (LA VALL D'EN BAS) -CUINA VOLCÀNICA-

Amanida de fesols de Santa Pau amb verduretes confitades,

peix fumat i vinagreta de cítrics.

RESTAURANT CAN MET (MIERES)

Fesols de Santa Pau amb tripa de bacallà.

RESTAURANT LA GARROTXA (MIERES)

Fesols de Santa Pau amb cloïsses i humus.

PRODUCTES CONVIDATS:

CASTANYA DE VILADRAU *Delícies de castanya de Viladrau.*

FIRA DEL FAJOL (BATET DE LA SERRA) *Postres de fajol.*

VERMOUTH YZAGUIRRE *Degustació de vermut.*

COOPERATIVA LA FAGEDA (SANTA PAU) *Tastets de iogurt de La Fageda.*

COL·LABOREN:

JORDI OLIVERAS, S.L. AMB VI DE L'EMPORDÀ I AIGUA SANT ANIOL.

PREU TIQUET FESOLADA:

6 € (tira de 4 degustacions)

Regal sorpresa per cada tira que es compri.

Tiquets a la venda el dia de la fira a la plaça Major.

FIRA DE SANT ANTONI DE SANTA PAU LA FIRA DEL FESOL FESOLADA



21 DE GENER DE 2018



RESTAURANTS, PRODUCTES CONVIDATS I COL·LABORADORS



Restaurant Can Met
Servei a la carta
C/ Sant Pere, 1 MIERES
Tel. 972 68 02 01
canmet@telefonica.net



Restaurant Cal Sastre
Especialitat en cuina
tradicional i de mercat,
plats típics de la comarca
Placeta dels Valls - SANTA PAU
Tel. 972 68 04 21 - www.calsastre.com

Col·lectiu col·laborador de la fesolada



BAR + RESTAURANT
CAL FUSTER

Bar - Restaurant Cal Fuster
Esmorzars de forquilla i ganivet
Ctra. de Santa Pau, 297 km. 3
17800 OLOT
Tels. 972 27 14 90



Restaurant Can Xel
Especialitat en banquets i
tot tipus de celebracions
Ctra. Santa Pau, s/n - LA COT - Santa Pau
Tel. 972 68 02 11/972 68 00 88
Fax 972 68 03 07
www.canxel.com - canxel@canxel.com

Productes convidats



Masvidal, s/n
17406 VILADRAU
Tels. 938 848 395 - 608 131 199
www.castanyadeviladrau.cat



Restaurant Els Amolls
C/ Avet, 31-33
17800 OLOT (Bonavista)
Tels. 972 26 75 21
690 211 880 - 617 202 768
info@amolls.com - www.amolls.com



Hostal dels Ossos
Especialitat de la casa: remenat
de fesos de Santa Pau amb
botifarra esparracada i bolets, cargols a l'adoba
Ctra. Sta. Pau - BATET
Tel. i Fax 972 26 61 34 - Tel. 972 27 08 17
info@hostaldelsossos.com

YZAGUIRRE
VERMOUTH



Restaurant La Garrotxa
Camí de la Riera, 11
17830 (MIERES)
Tel. 972 68 20 78
info@restaurantlagarrotxa.com
www.restaurantlagarrotxa.com



Restaurant Can Daina
C/ Vila Vella, 16 - SANTA PAU
Tel. 661 22 79 18



Restaurant Masnou
Grederes
SANTA PAU
Tel. 972 68 00 61
www.restaurantmasnou.com



Restaurant Les Pedretes
Esmorzars, menús diaris
i serveis a la carta
C/ Pare Roca, 12 baixos OLOT
Tel. 972 26 52 65

Col·laboren



Restaurant La Fageda
Ctra. Olot - Santa Pau, km. 3,8
17800 OLOT
Tel. 972 27 15 24
comabans@msm.com
www.lafagedarestaurant.jimdo.com



Restaurant El Nou Entrecot
C. de l'Església, 36 - Can Blanc
17811 SANTA PAU
Tel. 972 07 25 02

Organitza: Ajuntament de Santa Pau, Associació de cultivadors de fesos de Santa Pau i Comissió de la fira de Sant Antoni.



Restaurant l'Hostalet
C. Vic, 18
17177 ELS HOSTALET D'EN BAS
Tel. 972 69 00 06
hostalet@garrotxahostalatge.cat



Bar - Restaurant el Clandestí
Cassoles de sempre
i brasa especialitzada amb tall argentí
Avinguda de l'Estany, 14
17811 SANTA PAU
Tel. 646 91 00 65



Aquests són els segells de garantia de l'origen dels fesos de Santa Pau.



Hostal Restaurant Cal Fesol
C/ del Pont, 23
SANTA PAU
Tel. 972 68 02 56
972 68 03 58
www.i-santapau.com



Arroseria s'Olivera
Ctra. Santa Pau (Ca la Guapa)
17800 OLOT
Tel. 872 09 74 07
www.solivera.guiacat.cat

Amb el suport de: Diputació de Girona, Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya.

Agraïm la col·laboració de: Restaurants participants a la fesolada, Patronat Municipal de Turisme de Santa Pau, Escola Joan Maragall, Cor parroquial, Ajuntament d'Olot, parròquia de Santa Pau.