

SANTA PAU

FIRA DEL FESOL 2022

PROGRAMA D'ACTES

Dissabte 26 de març:

- Xerrada: Els sòls volcànics i els fesols de Santa Pau, a càrrec de Marta Puiguriguer, Geòloga Axial Geologia i Medi Ambient SL.
- A les 19 h. Sala d'Actes del Centre Cívic de Santa Pau.

Diumenge 27 de març:

MATÍ:

- A partir de les 10: **FIRA** pels carrers i places de la vila.
- A les 11: **SARDANES** a CÀRREC DE LA COBLA La Principal de **Porqueres** a la plaça de Baix. Hi col·labora l'Agrupació sardanista de la Garrotxa.
- A les 12: **FESOLADA** (degustació de diferents plats elaborats amb fesols de Santa Pau) a la plaça Major.
- Al llarg del matí **activitat infantil** a la placeta de davant de l'Ajuntament.

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



INFORMACIÓ:

- 972 680 002 (Ajuntament)
- www.santapau.cat
- fira@santapau.cat

- ajuntamentdesantapau
- @ajsantapau

FESOLADA 2022

Diumenge 27 de març de 2022

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

Restaurants i establiments col·laboradors i plats que presenten:

RESTAURANT CAL SASTRE (SANTA PAU)

Volcanets dolços de fesols de Santa Pau.

BAR CAFETERIA CENTRE CÍVIC (SANTA PAU)

Fesols de Santa Pau amb escabetx.

RESTAURANT MASNOU (SANTA PAU)

Coca de fesols de Santa Pau i xocolata.

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

Fesols de Santa Pau amb sèpia i salsitxes.

PIZZA DI BALETTA (SANTA PAU)

Pizza de botifarra esparracada amb fesols de Santa Pau.

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

-CUINA VOLCÀNICA-

Fesols de Santa Pau amb botifarra esparracada.

RESTAURANT CAL FUSTER (BATET DE LA SERRA - OLOT)

Fesols de Santa Pau de Cal Fuster.

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

Brandada de fesols de Santa Pau i bacallà.

RESTAURANT LES PEDRETES (OLOT)

Fesols de Santa Pau amb botifarra negra, bolets i alls tendres.

RESTAURANT CA LA MATILDE (SANT FELIU DE PALLEROLS)

-CUINA VOLCÀNICA-

Suquet de fesols de Santa Pau amb trompetes de la mort i botifarra.

RESTAURANT CAN MET (MIERES)

Empedrat de fesols de Santa Pau.

COOPERATIVA LA FAGEDA (SANTA PAU)

Tastets de iogurt de La Fageda.

RATAFIA RUSSET (OLOT)

Xarrups de Ratafia Russet.

COL·LABOREN:

JORDI OLIVERAS, S.L. AMB VI DE L'EMPORDÀ.

AIGUA DE SANT ANIOL.

PREU Tiquet FESOLADA:

6 € (tira de 4 degustacions)

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

Es recomana portar mascareta.

27 DE MARÇ DE 2022



RESTAURANTS, PRODUCTES CONVIDATS I COL·LABORADORS



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



Bar Cafeteria Centre Cívic
C/ del Pont, 19
17811 Santa Pau
Tel. 872 20 42 62



Restaurant Masnou

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



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



Pizza di Baletta
GI-524, 22 (al costat de l'aparcament
Avinguda dels Volcans)
17811 Santa Pau
Tel. 610 65 19 40



Hostal dels Ossos
Especialitat de la casa: remenat
de fesols 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

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

ARROSSERIA
s'olivera

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



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



Restaurant Ca la Matilde
Ctra. d'Olot, 42
Sant Feliu de Pallerols
Tel. 972 44 42 69



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



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



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

Amb el suport de: Diputació de Girona, Departament d'Acció
Climàtica, Alimentació i Agenda Rural i Alimentació de la Gene-
ralitat de Catalunya.



Productes convidats



La Fageda Cooperativa
Mas Els Casals, s/n,
17811 Santa Pau (Girona)
Tel. 972 68 10 11



Ratafia Russet
Ctra. Santa Pau, 2-4,
17800 Olot (Girona)
Tel. 972 26 10 88

VINS
LICORS
CAVES



Jordi Oliveras, s. l.

Jordi Oliveras
Carretera de les Tries, 28,
17800 Olot (Girona)
Tel. 972 26 25 57



Aigua de Sant Aniol
17154 Sant Aniol
de Finestres (Girona)
Tel. 972 44 98 18

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.