

PROGRAMA

Dissabte 22 de gener.

- A 2/4 de 7 de la tarda: Acte cultural a la Sala d'Actes del Centre Cívic: **"SANTA PAU 100 ANYS ENRERE"**, a través d'un fim inèdit de 1911 sobre Santa Pau de Fruituós Gelabert, pioner del cinema català.

Programa:

Context històric de Santa Pau el 1911 a càrrec de l'historiador santapauenc Albert Planas i Serra. Tot seguit parlament sobre la pel·lícula i els inicis del cinemà català a càrrec de Jordi Dorca. Finalment projecció del film per a commemorar-ne el centenari.

- Tot seguit presentació de **l'Exposició fotogràfica** del fons de Mn. Miquel Vall·llosera i Fonosas, amb documents fotogràfics de diverses activitats religioses i culturals de finals dels anys 40 i principis dels 50 del segle XX. Acte presentat per Mossèn Miquel Vall·llosera i Demiquels.

- A les 10 del vespre a la Sala d'Actes del Centre Cívic: **CONCERT** amb el grup **Pa d'Àngel**. Al final del concert **farinetes de fajol i ratafia Russet** per a tothom. Es prega puntualitat.

- Tot seguit: **GRAN BALL** a càrrec del mateix grup. A la mitja part **sorteig del porc de Sant Antoni**. Entrada gratuïta.

Diumenge 23 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 dels timbalers **VanDalmogàvers** d'Olot i dels **Batoiers** de Batet.

- A 3/4 de 11 del matí: **CANTADA DELS GOIGS DE SANT ANTONI** pel **Cor Parroquial de Santa Pau** i **BENEDICCIÓ D'ANIMALS** davant l'església parroquial.

- A les 11 **MISSA SOLEMNE** a l'església parroquial en honor de Sant Antoni Abat, patró de la fira.

- A les 12 **FESOLADA** (degustació de diferents plats elaborats amb fesols de Santa Pau) a la plaça Major.

- A la 1 del migdia: **LLIURAMENT DEL FESOL D'OR 2011** com a cloenda de la Fesolada.

TARDA:

- A les 4: **BALLADA DE SARDANES** a la plaça Major amb la **Cobla La Principal de Banyoles**. A la mitja part **actuació i ball** del gegant **Batoies** de Batet de la Serra, del gegant **Clam** de la **Penya Blaugrana Almogàvers Garrotxins** d'Olot i de **la Cabreta** del Cornamusam d'Olot acompanyats dels **Ministrers de l'Escola Municipal de Música d'Olot**.

- A partir de les 5: **BERENADA POPULAR** (torrades, ventresca i vi) a la plaça Major.

INFORMACIÓ: Tel. 972 680 349 (Oficina de Turisme).
972 680 002 (Ajuntament).
www.santapau.cat - A/a: fira@santapau.cat.

EXPOSICIÓ A CAN VAYREDA:

De retrobament entre en Rafel d'Olot i Conrad Ventolà.
Del 9 de gener al 27 de febrer.

FESOLADA

Diumenge 23 de gener.

A partir de les 12 del migdia a la plaça Major.
Restaurants col·laboradors i plats que presenten:

RESTAURANT PORTAL DEL MAR -Can Daina- (Santa Pau)
Timbalet de Fesols de Santa Pau amb brandada de bacallà i alls tendres.

RESTAURANT CAL SASTRE (Santa Pau)
Volcanets dolços de fesols de Santa Pau.

RESTAURANT BAR NANTI (Santa Pau)
Fesols de Santa Pau amb carn de perol i cansalada.

RESTAURANT CAL FESOL (Santa Pau)
Fes-Xups de fesols de Santa Pau.

RESTAURANT MASNOU (Santa Pau)
Pastís de xocolata amb fesols de Santa Pau.

RESTAURANT CAN XEL (La Cot-Santa Pau)
Fesols de Santa Pau amb gambes.

RESTAURANT LA FRANCESA (La Cot-Santa Pau)
Pastís de fesols de Santa Pau amb salsa de bolets.

SOCIETAT DE CAÇA DE SANTA PAU.
Fesols de Santa Pau amb senglar.

RESTAURANT HOSTAL DELS OSSOS (Batet de la Serra-Olot)
Remenat de fesols de Santa Pau amb botifarra esparracada i bolets.

RESTAURANT LA FAGEDA (Batet de la Serra - Olot)
Fesols de Santa Pau amb carn picada i trompetes de la mort.

RESTAURANT CAN MET (Mieres)
Fesols de Santa Pau gratinats amb morro i confit d'ànec

RESTAURANT ELS AMOLLS (Olot)
Fesols de Santa Pau amb sèpia.

RESTAURANT LES PEDRETES I RESTAURANT SIX (Olot)
Fesols de Santa Pau amb botifarra negra i bolets.

LA CUINETA (Olot)
Crema de fesols de Santa Pau amb cansalada ibèrica.

PRODUCTES CONVIDATS:

COOPERATIVA LA FAGEDA (Santa Pau)
Tastets de iogurt líquid.

ALLS DE CORNELLÀ DEL TERRI
Torrades amb alloli.

COL·LABOREN:

JORDI OLIVERAS, S.L. amb vi i oli de l'Empordà,
i **AIGÜES SANT ANIOL**.

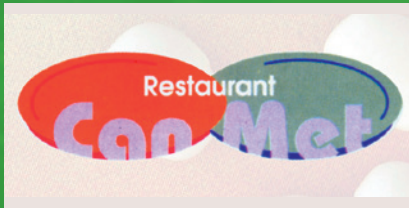
PREU TIQUET FESOLADA: 5 € (tira de 4 degustacions).

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

Per altra part, els restaurants de **Cuina Volcànica** elaboraran un menú gastronòmic basat en els fesols de Santa Pau, que es podrà degustar durant el mes de Gener en els establiments del col·lectiu, per tal de dinamitzar i promoure aquest producte.



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



Alls de Cornellà del Terri



Per informació: 629 442 742



Restaurant la Francesa
C. Pi, 27
Ctra. d'Olot a Santa km 3
17811 SANTA PAU
Tel. 972 68 02 70
www.lafrancesa.cat
lafrancesa@garrotxa.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



Cuina Volcànica
Col·lectiu col·laborador
de la fesolada



Restaurant Els Amolls
C/ Avet, 31
17800 OLOT
(Bonavista)
Tel. 972 26 75 21
www.amolls.com



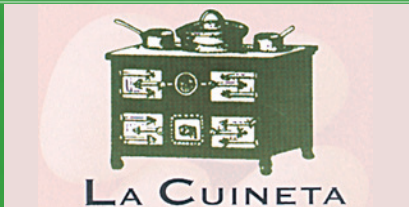
Hostal «DELS OSSOS»
Especialitat de la casa: remenat
de fesols de Santa Pau amb
botifarra esparracada
i bolets, cargols a l'adoba
Ctra. Sta. Pau - BATET
Fax 972 26 61 34 - Tel. 972 27 08 17
info@hostaldelssossos.com



VINS
LICORS
CAVES



Jordi Oliveras, s. l.



La Cuineta
C/ Vial St. Jordi, 172
Tel. i fax. 972 26 87 55
C/ St. Rafel, 22
Tel. 972 26 02 59
17800 OLOT
www.lacuineta.cat



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



AIGUA MINERAL NATURAL



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



Restaurant Portal del Mar
Can Daina
C/ Vila Vella, 16 - SANTA PAU
Tel. 972 68 04 42
www.portaldelmar.es



Mercès al seu creu en terres d'origen
volcànic, aquest preuat llegum ha assolit
un reconegut prestigi a la cuina de
nostre país.

**Els únics que garanteixen
el seu origen i qualitat**



Ctra. Olot - Santa Pau, km. 3,8 - 17800 OLOT
Tel. 972 27 15 24 - lafagedarest@yahoo.com



Restaurant Bar Nanti
Av. Volcans, 29 - SANTA PAU
Tel. 972 680 028 - Mòb. 650 290 898
nantibar@gmail.com



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



Restaurant Bar Six
Menú diari
Servei a la carta
C/ Pou del Glaç, 6 b3
Tel. 972 27 39 51



**Societat de Caça
de Santa Pau**
Entitat col·laboradora
de la fesolada

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

Amb el suport de: La Caixa, Diputació de Girona, Departament
d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural de la Generalitat de Cata-
lunya.

Agraïm la col·laboració de: Restaurants participants a la fe-
solada, Colla de Santa Pau, Patronat Municipal de Turisme de
Santa Pau, Escola Joan Maragall, Cor parroquial, bar El Centre,
Ratafia Russet, Jordi Oliveras, S.L., Ajuntament d'Olot, parròquia
de Santa Pau, Aigües Sant Aniol.