

PROGRAMA

Dissabte 16 de gener.

- **A les 10 del vespre: CAFÈ CONCERT:** Espectacle *Càndida Memòria* basat en cuplets de Càndida Pérez, olotina nascuda a finals del segle XIX, compositora de la major part dels cuplets catalans del segle XX, donant gran importància a aquest nou gènere musical, interpretats per la cantant **Rocío Romero** i la pianista **Elisa Planagumà**, a la Sala d'Actes del Centre Cívic. Un concert únic, íntim i ple d'emocions. **Preu entrada:** 5 €. Inclou espectacle i refrigeri preparat per l'associació *Santa Pau Activa*. Al final del concert *farinetes de fajol i ratafia Russet* per a tothom. Es prega puntualitat. Es podran adquirir tiquets amb antelació al Centre Cívic.

- **Tot seguit: GRAN BALL** a càrrec del grup *SI FA SOL*. A la mitja part *sorteig del porc de Sant Antoni*. El ball serà amb entrada gratuïta.

Diumenge 17 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 del grup de grallers *Terra Aspra* de Montagut i dels *Timbalers del Nucli Antic* d'Olot.

- **A 3/4 d'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 2010** com a cloenda de la Fesolada.

TARDA:

- **A les 4: BALLADA DE SARDANES** a la plaça Major amb la *Cobla Osona*. **A la mitja part** actuació i ball del gegant *Batolles* de Batet de la Serra i del *Pollastre del Barri del Carme* d'Olot i del gegant *Santu Negre* acompanyats pel grup de *Timbalers del Nucli Antic* 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:

Del 6 de desembre al 30 de gener: Exposició Col·lectiva dels pintors: Antonio Alejo, Carme Amat, Badia Trias, Francesc X. Mas, Deme Mendoza, Josep Sánchez, Josep A. Santos, Ll. Solé Legares i Conrad Ventolà. El diumenge 17 de gener, diada de la fira, al matí tertúlia amb copa de cava per als assistents.

FESOLADA

Diumenge 17 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)
"Crema de fesols de Santa Pau amb oli de llagostins".

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

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

RESTAURANT SANTA MARGARIDA (Santa Pau)
"Anell de calamars farcits amb fesols de Santa Pau i carn de perol".

RESTAURANT MASNOU (Santa Pau)
"Coca de fesols de Santa Pau i matafaluga amb fruits secs garapinyats".

RESTAURANT CAN XEL (Santa Pau)
"Fesols de Santa Pau amb morro i orella de porc".

SOCIETAT DE CAÇA DE SANTA PAU (Santa Pau)
"Estofat de cabirol amb fesols de Santa Pau".

RESTAURANT CAN MET (Mieres)
"Fesols de Santa Pau amb cansalada Ibèrica i botifarra".

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)
"Calamars farcits de carn picada i fesols de Santa Pau".

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

RESTAURANT LES PEDRETES (Olot)
"Saltejat de fesols de Santa Pau amb bolets".

RESTAURANT LA DEU (Olot)
"Pa torrat amb botifarra de fesols de Santa Pau i allioli".

LA CUINETA (Olot)
"Croquetes de fesols de Santa Pau i ceps".

PRODUCTES CONVIDATS:

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

POMA DE GIRONA
"Degustació de diferents varietats de pomes incloses dins la I.G.P. Poma de Girona".

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.

Aquest any com a novetat, en els restaurants del col·lectiu **CUINA VOLCÀNICA** durant tot el mes de gener podreu trobar menús gastronòmics dedicats exclusivament als fesols de Santa Pau, amb la finalitat de promocionar aquest llegum tan valorat.



Caixa Girona

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



poma de
girona
indicació geogràfica protegida



Restaurant Sta. Margarida
Ctra. Sta. Pau, km. 6,2
17811 SANTA PAU
Tel. 972 68 02 70
santamargarida_8@hotmail.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



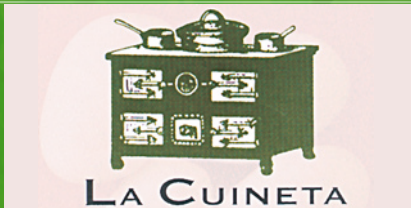
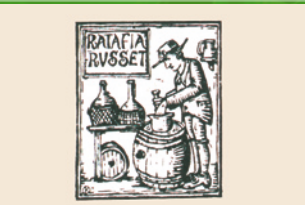
Hostal dels Ossos
Especialitat de la casa: remenat
de fesols de Santa Pau amb
botifarra esparracada
i bolets, cargols a l'adoba
Ctra. Sta. Pau - BATET
Fax 972 26 61 34 - Tel. 972 27 08 17
info@hostaldelsossos.com



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



Restaurant Masnou
Grederes
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 conreu en terres d'origen
volcànic, aquest preuat llegum ha assolit
un reconegut prestigi a la cuina del
nostre país.

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



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



Restaurant La Deu
Ctra. de La Deu s/n - OLOT
Tel. 972 261 004 - Fax 972 266 436
www.ladeu.es - info@ladeu.es



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



**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: Caixa Girona, Diputació de Girona, Departament
d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural de la Generalitat
de Catalunya.

Agraïm la col·laboració de: Restaurants participants a la
fesolada, 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.