

PROGRAMA D'ACTES

Dissabte 21 de gener:

VESPRE:

- A les 10 del vespre a la Sala d'Actes del Centre Cívic: **CONCERT** de **La principal de Salarsa** i **Déu n'hi duo**.



- A la mitja part **piscolabis** i **ratafia Russet** per a tothom i **sorteig del porc de Sant Antoni**. (Es prega puntualitat).

Diumenge 22 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.
- A 3/4 de 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: parlaments de les autoritats presents i **LLIURAMENT DEL FESOL D'OR 2017** com a cloenda de la Fesolada.

EXPOSICIÓ A CAN VAYREDA: Fluxos, projecte pictòric de **Berta Prujà**. Durant tot el mes de gener, en horaris de l'oficina de turisme.



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 2017

FIRA DE SANT ANTONI "La Fira del fesol"

Diumenge 22 de gener de 2017

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)
Fesols de Santa Pau amb brandada de bacallà, alls tendres i cruixent d'olivada.

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

RESTAURANT MASNOU (SANTA PAU)
Truita de fesols de Santa Pau estil "Masnou"

RESTAURANT CAN XEL (LA COT-SANTA PAU) -CUINA VOLCÀNICA-
Fesols de Santa Pau amb calamars.

RESTAURANT L'HIVERNACLE DEL CÀMPING LAVA (SANTA PAU)
Quiche de Fesols de Santa Pau amb Cansalada i alls tendres.

RESTAURANT LES FULLES D'EN JORDÀ (LA COT - SANTA PAU)
Fesols de Santa Pau amb botifarra al forn.

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 cloïsses al gust de cansalada ibèrica i alls.

RESTAURANT CAL FUSTER (BATET DE LA SERRA - OLOT)
Farcellet de fesols de Santa Pau.

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

RESTAURANT LES PEDRETES (OLOT)
Fesols de Santa Pau amb bolets i alls tendres.

LA CUINETA (OLOT)
Tartaleta de fesols de Santa Pau i botifarra de perol amb rosta de cansalada.

RESTAURANT L'HOSTALET (LA VALL D'EN BAS) -CUINA VOLCÀNICA-
Amanida de Fesols de Santa Pau amb verduretes confitades,

truita de riu fumada i vinagreta de cítrics.

RESTAURANT CAN MET (MIERES)
Crema de fesols de Santa Pau amb pop a la catalana.

PRODUCTES CONVIDATS:

CASTANYA DE VILADRAU
Delícies de castanya.

VERMOUTH YZAGUIRRE
Degustació de vermut.

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

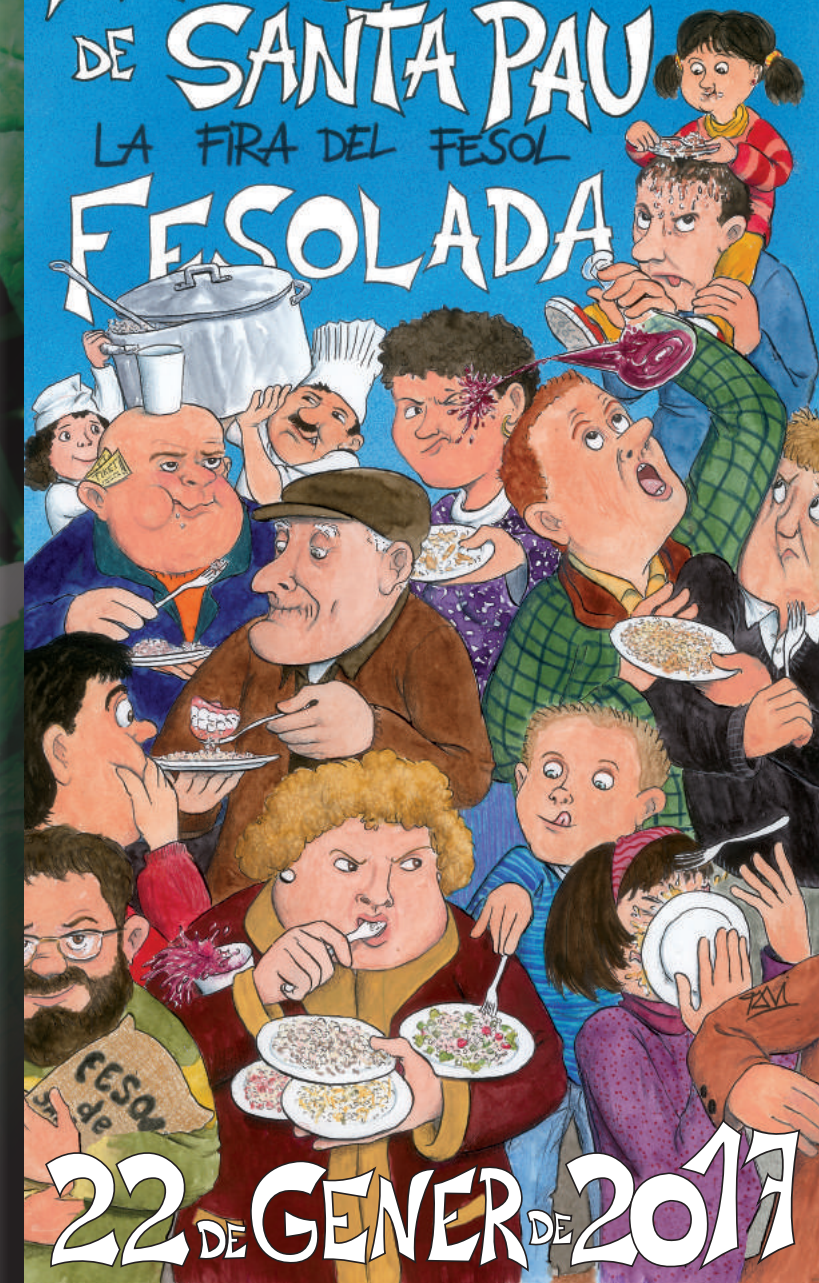
COL·LABOREN:

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

PREU TIQUET FESOLADA:

5 € (tira de 4 degustacions)
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



22 DE GENER DE 2017



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

Productes convidats



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



Bar - Hostal Cal Fuster
Ctra. de Santa Pau, km. 3
17800 OLOT
Tels. 972 27 14 90



**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



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



**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



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



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

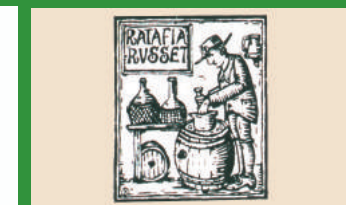
Col·laboren



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



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

Organitza: Ajuntament de Santa Pau, Associació de cultivadors de fesols 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



Restaurant les Fulles d'en Jordà
Carrer Església, 36
17811 SANTA PAU
Tels. 872 98 36 77
contacto@lesfulles.cat



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



Restaurant l'Hivernacle del Lava
Ctra. d'Olot a Sta. Pau, km. 7
Càmping Ecològic Lava
17811 SANTA PAU
Tel. 972 26 04 99
info@hivernaclerestauracio.com



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, Colla de Santa Pau, Patronat Municipal de Turisme de Santa Pau, Escola Joan Maragall, Cor parroquial, Ratafia Russet, Jordi Oliveras, S.L., Ajuntament d'Olot, parròquia de Santa Pau, Aigua de Sant Aniol.