

SANTA PAU FIRA DEL FESOL 2025

PROGRAMA D'ACTES

Dissabte 18 de gener:

Xerrada: "Cicerchia di Licodia Eubea: descobrint les antigues tradicions de la cuina siciliana", a càrrec de Santo Randone, Sindaco de Licodia Eubea.

A les 18 h. Sala d'Actes del Centre Cívic de Santa Pau.

VESPRE:

A les 20:30h: Acte gastronòmic i musical al Centre Cívic de Santa Pau.
Preu tiquet: 15 € 4 degustacions i 2 copes de vi.
Al final Actuació musical.

Diumenge 19 de gener:

MATÍ:

- A partir de les 10: **FIRA** pels carrers i places de la vila.
- A les 11 del matí: **MISSA SOLEMNE** en honor de Sant Antoni Abat, patró de la fira, amb acompanyament de la **Coral Joliu de Santa Pau**. Al final Cantada dels Goigs de Sant Antoni.
- A les 12: **FESOLADA** (degustació de diferents plats elaborats amb fesols de Santa Pau) a la plaça Major.
- A les 13 **LLIURAMENT DEL FESOL D'OR 2025** i parlament de les autoritats presents a la fira.



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 2025

Diumenge 19 de gener de 2025

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 bacallà.

PIZZA DI BALETTA (SANTA PAU)

Pizza de botifarra esparracada amb hummus de fesols de Santa Pau.

RESTAURANT MASNOU (SANTA PAU).

Entre Santa Pau i Olot.

RESTAURANT SANTA MARGARIDA (SANTA PAU).

Fesols de Santa Pau amb calamars.

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 saltejats amb perol i un toc de Cal Fuster.

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

Amanida freda de fesols de Santa Pau vegana.

RESTAURANT LES PEDRETES (OLOT).

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

RESTAURANT SANT MIQUEL (LA VALL D'EN BAS) -CUINA VOLCÀNICA-

Cassoleta de fesols de Santa Pau amb bacallà.

RESTAURANT CAN MET (MIERES).

Fesols de Santa Pau saltejats amb cansalada ibèrica i botifarra

PRODUCTES CONVIDATS:

COMUNE DI LICODIA EUBEA (SICÍLIA)

Patacò di Licodia Eubea (plat elaborat amb farina de cicerchia).

COOPERATIVA LA FAGEDA (SANTA PAU)

logurt de La Fageda.

CAL RUSSET (OLOT)

Xarrup de ratafia Russet.

COL-LABOREN:

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

AIGUA DE SANT ANIOL.

PREU TIQUET FESOLADA:

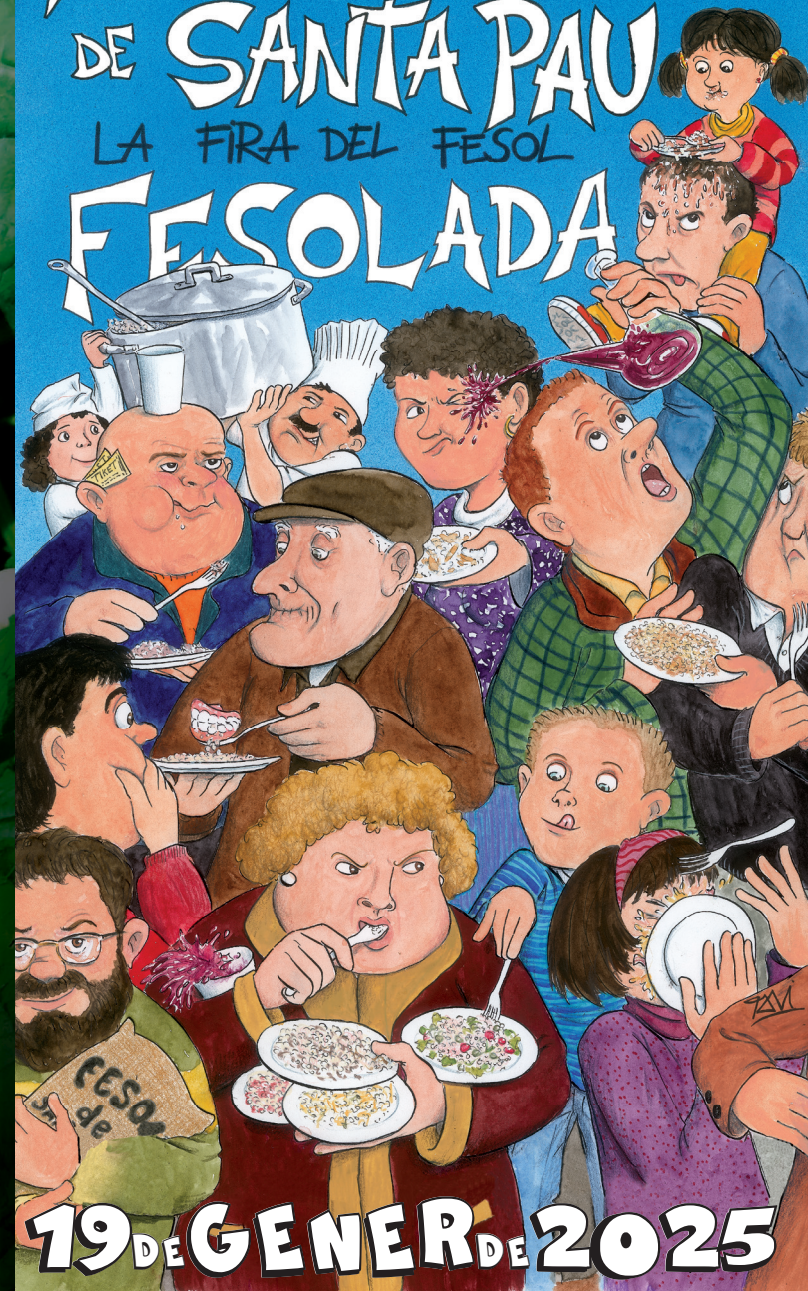
9 € (tira de 4 degustacions)

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



19 DE GENER DE 2025



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 Cívica
C/ del Pont, 19
17811 Santa Pau
Tel. 872 20 42 62



Restaurant Masnou

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



Restaurant Santa Margarida
Especialitat en: Cuina tradicional catalana. Brasa i embotits. Producte de proximitat
Situat entre el volcà Croscat i el volcà Santa Margarida
Ctra. Santa Pau, km 6.2 - Santa Pau
Tel. reserves: 972 68 04 77



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 esparcada 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 Sant Miquel
Mas Colomer, s/n
17176 SANT ESTEVE D'EN BAS (LA VALL D'EN BAS)
Tel. 972 69 01 23



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 de la Generalitat de Catalunya.



Productes convidats



Comune di Licodia Eubea
Viale Regione Siciliana, 1 95040
Licodia Eubea (CT)



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

Col·laboren

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.