

PROGRAMA

Dissabte 21 de gener

- A les 10 del vespre a la Sala d'Actes del Centre Cívic: **RECITAL** de **LLOLL BERTRAN** i **CELDONI FONOLL** acompanyats per **ISAAC FONOLL** al piano.



Al final **farinetes de fajol** 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 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 2012** com a cloenda de la Fesolada.

TARDA:

- A les 4: **FARCELL DE JOCS TRADICIONALS** (espectacle de jocs tradicionals de fusta gegants) a càrrec de **Fefe i Companyia**, a la plaça Major. Al final **actuació i ball** del gegant **Batoies** de Batet de la Serra i del gegant **Clam** de la **Penya Blaugrana Almogàvers Garrotxins** 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:

Exposició de **Conrad Ventolà** i **Rafel d'Olot**.

Del 7 de gener fins el 29 de febrer, en horaris d'oficina de turisme.

FESOLADA

Diumenge 22 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 CAL FESOL (Santa Pau)
Fes-Xups de fesols de Santa Pau.

RESTAURANT MASNOU (Santa Pau)
Crema de porros amb fesols de Santa Pau.

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

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

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 popets, all i julivert i cansalada ibèrica.

RESTAURANT CAN MET (Mieres)
Fesols de Santa Pau amb galta de vedella.

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)
Terrina de fesols de Santa Pau amb botifarra de perol.

RESTAURANT L'HOSTALET (Hostalets d'En Bas)
Suquet de cabra de mar amb escopinyes i fesols de Santa Pau.

PRODUCTES CONVIDATS:

COOPERATIVA LA FAGEDA (Santa Pau)
Tastets de iogurt de La Fageda.

VILA DE CERET (Catalunya Nord)
Tastets de productes del Vallespir.

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.



COMISSIÓ DE LA FIRA DE SANT ANTONI

la Caixa

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



Restaurant l'Hostalet
C. de Vic, 18
17177 ELS HOSTALETS D'EN BAS
Tel. 972 69 00 06
www.cuinavolcanica.cat
hostalet@garroxahostalatge.cat



**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



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



Jordi Oliveras, s. l.



La Cuineta
C/ Vial St. Jordi, 172
Tel. i fax. 972 26 87 55
C/ St. Rafael, 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**



Restaurant Bar Six
C/ Pou del Glaç, 6 b3 - OLOT
Tel. 972 27 39 51

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, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural de la Generalitat de Catalunya.



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



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

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.