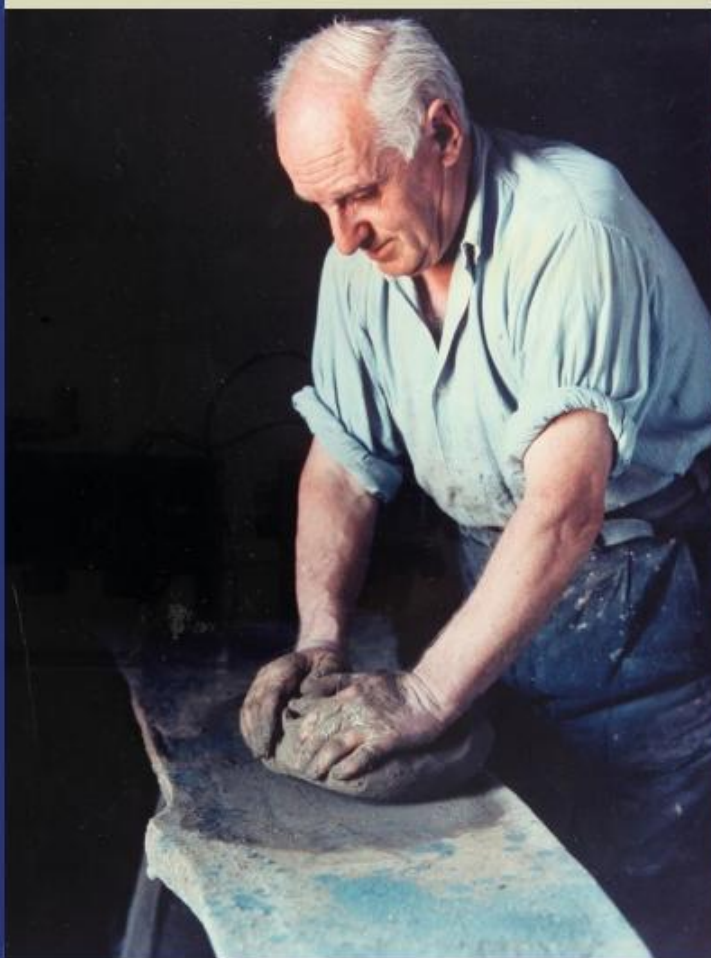


# 10<sup>a</sup> Fira de l'Olla

8 i 9 d'octubre del 2022

BREDA



- Demostracions i tallers ·
- Venda de terrissa i ceràmica artesana ·
- Gastronomia de la terrissa ·



[www.breda.cat](http://www.breda.cat) | [www.turismebreda.cat](http://www.turismebreda.cat)

ORGANITZA



Ajuntament de Breda

COL·LABOREN



MONT SENY



Generalitat de Catalunya



Diputació de Girona

Il·la Escola d'Art i Disseny

MUSEU DEL CANTIR ARGENTORA



# Programa d'actes 2022

## DISSABTE 8 d'octubre

### 10:30h. Plaça de la Vila.

Demostració de cuina amb cassoles de Breda a càrrec de cuiners i cuineres breidenques. Presenta i dinamitza Sergi Cervera, actor.



### 10:30h - 13:30h. Plaça de la Vila.

Taller infantil de manualitats amb argila. A càrrec de Yolanda Flor4Pétalos.

### 11:00h. Plaça de la Vila.

Demostració d'elaboració de terrissa amb torn a càrrec de terrissaires breidencs.



### 11:00h. Museu Aragay.

Conferència: "Els plafons ceràmics de Josep Aragay per a l'Institut Antituberculós de La Caixa". A càrrec de Xavier Castanyer (director del Museu Aragay) i Arantxa Morán i Antoni Santos (membres del Centre d'Estudis de Sant Martí de Provençals).

### 11:30h. Punt d'informació de l'Ajuntament de Breda.

Visita guiada al patrimoni breidenc. Preu: 2€

### 12:00h. Plaça de la Vila.

Tast dels plats fets amb cassoles de Breda. Preu: 1€ que es destinarà a finalitats solidàries. Màxim dues cassoles per persona.

### 13:30h - 16:00h

Descans del migdia.

### 16:00h - 19:00h. Plaça de la Vila.

Taller infantil de manualitats amb argila. A càrrec de Yolanda Flor4Pétalos.

### 16:30h. Plaça de la Vila.

Demostració d'elaboració de terrissa amb torn a càrrec de terrissaires breidencs.

### 17:00h. Centre Cultural Els Forns.

Presentació del llibre "Cuina catalana tradicional amb terrissa", l'edició del qual ha estat patrocinada per l'Ajuntament de Breda, a càrrec del seu autor Jaume Fàbrega.

### 17:00h. Plaça del Convent.

Taller de ceràmica per a adults. A càrrec de Cécile Ribas. Limitat a 15 persones per ordre d'arribada.

### 17:30h. Punt d'informació de l'Ajuntament de Breda.

Visita guiada al patrimoni breidenc. Preu: 2€

### 18:30h. Plaça de la Vila.

Tast de vins elaborats en àmfora i formatges de tupí. Places limitades per ordre d'arribada. A càrrec d'El Bocamoll.

### 18:30h. Bassa del Molí.

Cursa de terrissaires: sigues el més ràpid amb una post sobre l'espatlla superant tots els obstacles.

El guanyador s'endurà una cassola de Breda plena d'embotit. Dinamització a càrrec dels monitors d'El Relleu.



## DIUMENGE 9 d'octubre

### 10:30h - 13:30h. Plaça de la Vila.

Taller infantil de manualitats amb argila. A càrrec de Yolanda Flor4Pétalos.

### 11:00h. Plaça de la Vila.

Demostració d'elaboració de terrissa amb torn a càrrec de terrissaires breidencs.

### 11:00h. Centre Cultural Els Forns.

Presentació de les exposicions, a càrrec de Maria Bosch, ceramista i professora de ceràmica de l'Escola Illa d'Art i Disseny; d'Anna Anglisano, geòloga i d'Oriol Calvo, director del Museu del Càntir d'Argentona.



### 11:30h. Punt d'informació de l'Ajuntament de Breda.

Visita guiada al patrimoni breidenc. Preu: 2€

### 12:00h. Plaça de la Vila.

Demostració de cuina amb terrissa de Breda a càrrec de Marc Ribas, xef i presentador de Joc de Cartes.



### 13:30h - 16:00h

Descans del migdia.

### 16:00h - 19:00h. Plaça de la Vila.

Taller infantil de manualitats amb argila. A càrrec de Yolanda Flor4Pétalos.

### 16:30h. Plaça de la Vila.

Demostració d'elaboració de terrissa amb torn a càrrec de terrissaires breidencs.

### 17:00h. Plaça de la Vila.

Presentació del llibre "Jo també soc de fang. Una immersió al Japó de l'art Jomon", a càrrec de la seva autora Núria G. Caldés.

### 17:00h. Plaça del Convent.

Taller de ceràmica per a adults. A càrrec de Cécile Ribas. Limitat a 15 persones per ordre d'arribada.

### 17:30h. Punt d'informació de l'Ajuntament de Breda.

Visita guiada al patrimoni breidenc. Preu: 2€

### 18:00h. Bassa del Molí.

Joc infantil de trencar l'olla. Dinamització a càrrec dels monitors d'El Relleu.



## Menús de Cassola



### FONDA SANTA ANNA Carretera d'Arbúcies, 17 972870003

Canelons casolans gratinats  
Arròs a la cassola  
Cargols  
Galtes o garrons de porc rostits  
Vedella amb bolets del temps i del país  
Bacallà amb samfaina  
Confit d'ànec a l'antiga  
Peus de porc amb cargols  
Peix de la llotja de Blanes  
Esmorzars de forquilla

### EL ROMANÍ DE BREDÀ Carrer de Joan XXIII, 36 972871051

[www.elromanidebreda.cat](http://www.elromanidebreda.cat)

#### Menú especial de la Fira de l'Olla:

Carpaccio de peus de porc amb oli de tòfona i blat de moro cruixent  
Olla d'escudella barrejada  
Cassoleta de cua de bou amb salsafins  
Pastis de formatge amb melmelada de fruits vermells  
Pa, aigua i cafè

Preu: 35€

Opció amb vi rosat de Buixalleu inclòs: 40€

### CAN MARIANO Carretera de Riells km. 1 972870913

[www.restaurantcanmariano.com](http://www.restaurantcanmariano.com)

#### Degustació de tapes de la Fira de l'Olla:

6 plats elaborats amb productes de temporada i fets amb cassoles de fang de Breda i 2 postres de tardor

Preu per tapa: 8,50 €

### CA L'ANTONIETA Carrer Sant Sebastià, 8 972160188

Cassoleta amb cloïsses, bolets i espaguetis a l'allada  
Cassoleta d'escalivada amb formatge de cabra calent  
Cassoleta de bacallà gratinat amb allioli de codony  
Terrina de gema de xocolata negra amb taronja i Cointreau  
Terrina de gelat de mató amb mel del Montseny i nous caramel·litzades  
Tots aquests plats estan fets i presentats en peces de terrissa elaborades per terrissaires local

### FONDA MONTSENY Plaça Trunas, 1 972160294

[www.fondamontsenybreda.es](http://www.fondamontsenybreda.es)

#### Primers a escollir:

Calamars a la romana amb maïonesa de cítrics  
Canelons farcits de rostit i gratinats  
Cassoleta de formatge provolone amb sobrassada  
Rossejat de fideus amb gambes all i oli i dues textures de pebrot  
Arròs caldós de sèpia i musclos de roca

#### Segons a escollir:

Lluç rostit sobre fons de patata amb salsa suquet i cloïsses  
Bacallà a la catalana amb panses i pinyons  
Conill amb samfaina  
Vedella amb bolets  
Peus de porc a la brasa amb mongetes del ganxet

#### Postres a escollir:

Crema catalana amb cruixent d'ametlla  
Recuit de Fonteta amb mel i nous  
Pa de pessic emborratxat amb rom i crema catalana  
Bunyol farcit de crema amb gelat de vainilla

Aigua i vi.

Preu: 25€

### CA L'AVI Carretera d'Arbúcies, 78 972870017

#### Primers a escollir:

Amanida amb croquetes, bunyols de bacallà i calamars  
Amanida xatò  
Amanida de formatges, fruits secs i fruits del bosc  
Gaspatxo  
Ensaladilla  
Ous trencats amb patates i cruixent de pernil  
Espaguetis a la bolonyesa  
Canelons gratinats  
Paella mixta

#### Segons a escollir:

Galta de porc rostida  
Vedella amb bolets  
Mitjana de vedella de Girona a la brasa  
Xai a la brasa (suplement 3€)  
Pollastre o botifarra a la brasa  
Calamars a la romana  
Mandonguilles amb calamars  
Salmó a la planxa amb salsa tàrtara  
Bacallà amb samfaina (suplement 3€)

#### Postres a escollir:

Coulant de xocolata  
Daus de pinya i gelat de coco  
Crema de meló amb sorbet de gerdos  
Carpaccio de pinya amb crema catalana  
Copa de crema, melmelada de fruits del bosc i nata  
Crema catalana  
Catalanet o valencianet  
Fruita del temps  
Gelats variats

Inclou pa, vi i aigua.  
Preu: 25€



## DIUMENGE 9 d'octubre

Plaça de la Vila.  
Demostració  
de cuina amb  
terrissa de Breda  
a càrrec de Marc  
Ribas, xef i  
presentador de  
Joc de Cartes.



**DISSABTE  
8 d'octubre**

**Plaça de la Vila.**  
Demostració de  
cuina amb  
cassoles de Breda  
a càrrec de  
cuiners i cuineres  
bredenques.  
Presenta i  
dinamitza Sergi  
Cervera, actor.



**DISSABTE  
8 d'octubre**

**DIUMENGE  
9 d'octubre**

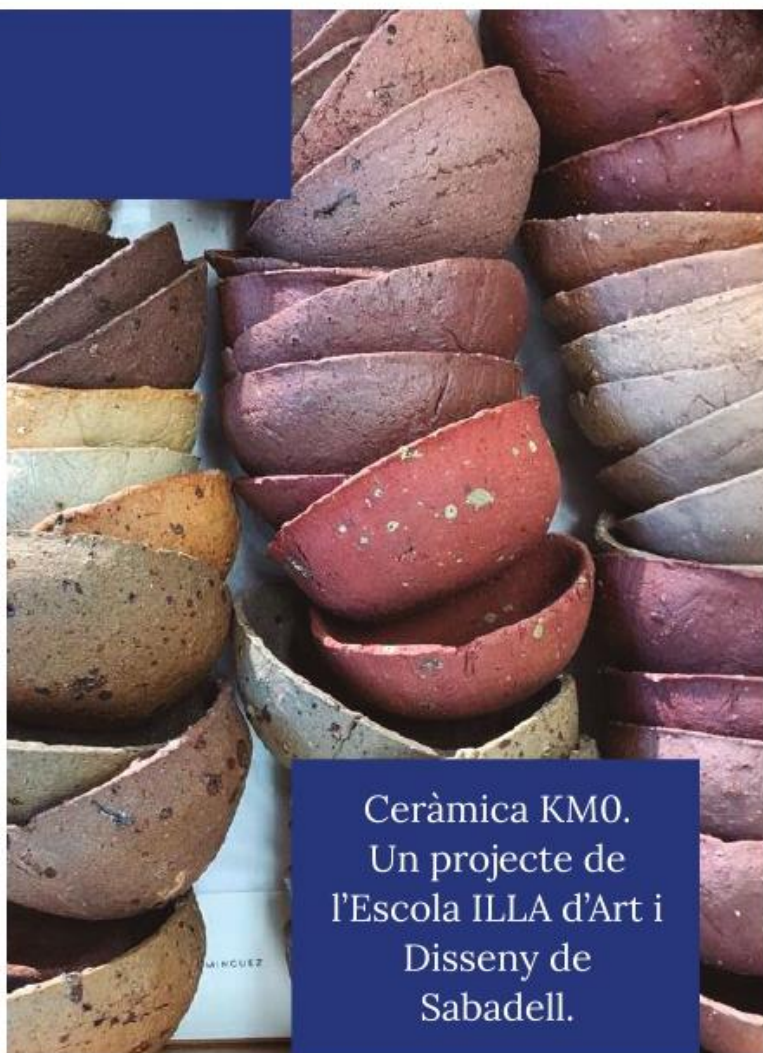
**Plaça de la Vila.**  
Demostració  
d'elaboració de  
terrisa amb  
torn a càrrec de  
terrisaires  
bredencs.

## EXPOSICIONS

Centre Cultural Els Forns.



Els càntirs de la  
festa de Sant  
Domènec  
d'Argentona.



Ceràmica KM0.  
Un projecte de  
l'Escola ILLA d'Art i  
Disseny de  
Sabadell.



ajuntamentdebreda



@AjuntamentBreda



@ajuntamentdebreda



626 69 10 97

# 10<sup>a</sup>



# Fira de l'Olla

8 i 9 d'octubre del 2022

BREDA

ORGANITZA



Ajuntament de Breda

COL·LABOREN



MONT SENY  
RESERVA DE LA BIOPESCA



Generalitat  
de Catalunya



Diputació de Girona



Ela  
Escola  
d'Art  
i Disseny



MUSEU  
DEL CÀNTIR  
ARGENTINA