



14 i 15 d'octubre de 2023 **BREDA**



11<sup>a</sup> Fira de l'Olla



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



COL-LABOREN





# Programa d'actes 2023

## DISSABTE 14 d'octubre

### 10:30h. Plaça de la Vila.

Demostració de cuina amb cassoles de Breda a càrrec de cuiners i cuineres bredenques. 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 bredencs.



### 11:00h. Museu Aragay.

Inauguració de l'exposició "El càntir del drac de Breda", a càrrec de Jordi Goñi, Pere Esteve i Yago Pons.



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

Visita guiada al patrimoni bredenc. Preu: 2€

### 12:00h. Plaça de la Vila.

Tast dels plats fets amb cassoles de Breda. Preu: 2€ 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 bredencs.

### 17:00h. Museu Aragay.

Conferència: "Records del ceramista Josep Llorens i Artigas", a càrrec del Doctor en Història de l'Art i professor de l'UAB Ricard Bru.

### 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 bredenc. Preu: 2€

### 18:30h. Bassa del Molí.

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 Rellu.



## DIUMENGE 15 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 bredencs.

### 11:00h. Museu Aragay.

Conferència "Les noves adquisicions de la col·lecció del Museu Aragay, a càrrec de Xavier Castanyer, doctor en Història de l'Art i director del Museu Aragay.

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

Visita guiada al patrimoni bredenc. Preu: 2€

### 12:00h. Plaça de la Vila.

Demostració de cuina amb terrissa de Breda a càrrec del xef Isma Prados.

### 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.

Plantada i cercavila amb els Gegants de Breda.

### 16:30h. Plaça de la Vila.

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

### 17:00h. Plaça de la Vila.

Taller d'iniciació al torn per a adults, a càrrec de l'Escola de Ceràmica de Breda - Can Surí. Inscripcions per ordre d'arribada.

### 17:00h. Claustre.

Espectacle teatral amb fang "Cos(i)ficades", a càrrec de la companyia Las Chicas del Barro.



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

Visita guiada al patrimoni bredenc. Preu: 2€

### 18:00h. Bassa del Molí.

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

## 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  
Bacallà amb samfaina  
Confit d'ànec a l'antiga  
Peix de la llotja de Blanes  
Carn a la brasa d'alsina

### EL ROMANÍ DE BREDÀ Carrer de Joan XXIII, 36 972871051 www.elromanidebreda.cat

Crema de carbassa amb encenalls de pernil salat  
Arròs caldós de rossinyols i conill  
Cassoleta de gelat de prunes i armañac  
Pa torrat i aigua  
**Preu: 28€**



### CAN MARIANO Carretera de Riells km. 1 972870913 www.restaurantcanmariano.com

Tapeta de l'Olla  
Cassoleta de fesolets, saltejats amb botifarra negra, papada cruixent i vieira  
Galtes de porc Ibèric amb Ratafia  
Cheesecake amb gelatina de caqui  
Begudes i cafè a part  
**Preu: 35 €**



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

Olleta de crema de ceps, bolets i tòfona  
Cassoleta de marisc i rossinyols amb all fregit i bitxo  
Cassoleta de peu de porc, mandonguilles i gambes  
Cassoleta de bacallà gratinat a l'allioli sobre un llit de samfaina  
Terrina de gelat de castanyes amb figues confitades i galeta cruixent  
Terrina de crema d'avellanes amb gelat de "Ferrero Rocher"  
**Tots aquests plats estan fets i presentats en peces de terrissa elaborades per terrissaires local**



### FONDA MONTSENY Plaça Trunas, 1 972160294 www.fondamontsenybreda.es

Aperitiu:  
Salmó fresc marinat i semi fumat  
Premsat d'anxoves marinades

Primer plat a escollir:  
Cassola d'arròs de sèpia, carxofa amb petites gambetes  
Sopa de peix de roca amb entrebancs, arròs blanc i musclos  
Canelons farcits de rostit de capó i gratinats al nostre estil  
Cassoleta de pop a la gallega gratinat amb all i oli  
Verdures de temporada a la brasa de carbó amb salsa romesco  
Cassoleta de musclos de roca amb salsa marinera bullit al moment

Segon plat a escollir:  
Cassoleta de suquet de rap de la costa amb gambetes i musclos  
Cassoleta de bacallà amb samfaina  
Sèpia de la costa amb mandonguilles i carxofes  
Vedella de Girona a la brasa amb patates al forn i carxofa

Postres a escollir:  
Cassoleta de crema catalana amb cruixent d'ametlla  
Recuit del Montseny amb mel i nous  
Torrada de Santa Teresa de coco servida tèbia amb el seu sorbet  
Bunyol farcit de crema amb gelat de vainilla  
Pastis de formatge amb el seu gelat

Vi blanc o negre, aigua i copa de cava amb les postres  
**Preu: 28€**



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

Primers:  
Amanida amb fregits amb la seva salsa  
Canelons de carn de rostit amb beixamel  
Escudella barrejada amb pilotilles  
Trinxat de la Cerdanya

Segons:  
Rostit variat amb les seves patates  
Cuixa d'ànec rostida a la taronja  
Cassoleta de rap amb gambes  
Sèpia guisada amb pesols i mandonguilles

Postres  
Carpaccio de pinya amb crema  
Pastis de Mousse de llimona  
Coulant de Xocolata amb gelat de vainilla  
Catalanet o Valencianet  
Mel i Mató del Montseny

Pa, vi i aigua  
**Preu: 26€**

### KOKO RESTAURANT Av. Mossèn Pere Ribot, 24-28 872092494 www.restaurantkoko.com

Olleta amb emulsió de cigrons, cigrons guisats amb tripeta de bacallà i cruixent de pell de bacallà.  
Arròs a la cassola de l'àvia  
Consol amb sèpia bruta, gamba, musclo, cloïssa, costella i salsitxa  
Cassoleta de galta de porc ibèric amb parmentier de patata i salsa d'Oporto  
Amanida de fruites amb sorbet de llimona i sifonade de menta

Teula de ceràmica amb ganaché de xocolata blanca, escuma de xocolata negra, aire de cacau i encenalls de xocolata.  
Inclou: vi de la casa, aigua i pa.  
**Preu: 29,50€**

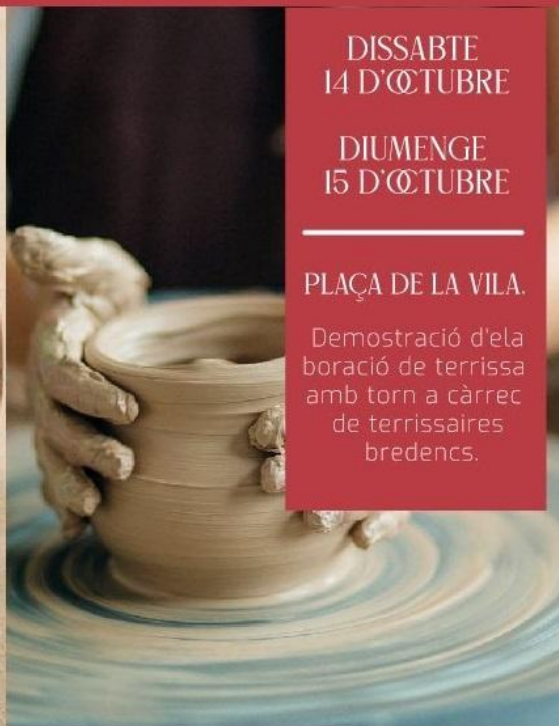




DISSABTE  
14 D'OCOTBRE

PLAÇA DE LA  
VILA.

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

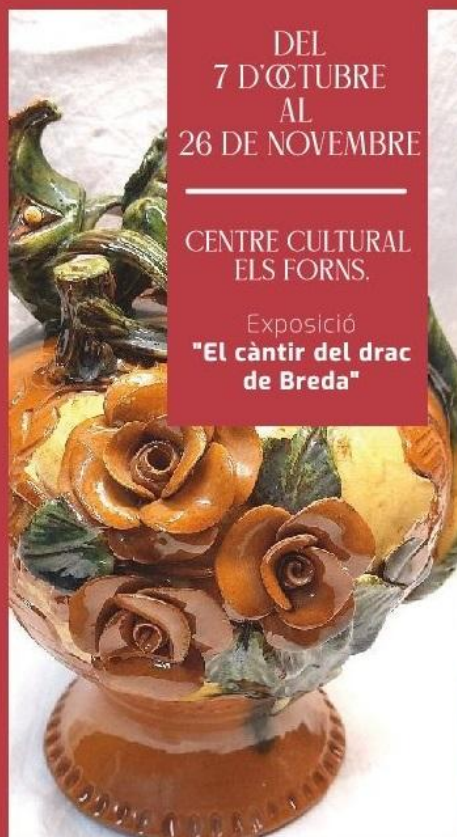


DISSABTE  
14 D'OCOTBRE

DIUMENGE  
15 D'OCOTBRE

PLAÇA DE LA VILA.

Demostració d'ela  
boració de terrissa  
amb torn a càrrec  
de terrissaires  
bredencs.



DEL  
7 D'OCOTBRE  
AL  
26 DE NOVEMBRE

CENTRE CULTURAL  
ELS FORNS.

Exposició  
"El càntir del drac  
de Breda"



DIUMENGE  
15 D'OCOTBRE

PLAÇA DE LA  
VILA.

Demostració de  
cuina amb  
terrissa de Breda  
a càrrec d'Isma  
Prados.





DIUMENGE  
15 D'OCOTBRE

---

CLAUSTRE.

Espectacle teatral  
amb fang  
**"Cos(i)ficades"**, a  
càrrec de la  
companyia Las  
Chicas del Barro.



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

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



# Fira de l'Olla

14 i 15 d'octubre de 2023 **BREDA**



[ajuntamentdebreda](https://www.facebook.com/ajuntamentdebreda)



[@AjuntamentBreda](https://twitter.com/AjuntamentBreda)



[@ajuntamentdebreda](https://www.instagram.com/ajuntamentdebreda)



[626 69 10 97](https://wa.me/34971062669)