

FIRA DE L'OLLA

BREDA • 12 i 13 d'octubre 2024



TERRISSA I CERÀMICA

Demostracions i tallers, venda de terrissa i ceràmica artesana, gastronomia de la terrissa

www.breda.cat • www.turismebreda.cat

Organitza:



Ajuntament
de Breda

Col·laboren:



Generalitat
de Catalunya



Diputació de Girona



MONT SENY
RESERVA DE LA BIOSFERA

PROGRAMA D'ACTES

DISSABTE 12 D'OCTUBRE

10:00h. **Claustre.**

Inici de la construcció d'un forn efímer per a coure-hi ceràmica.
A càrrec del projecte Fem Foc (Inga Freitas i Júlia Sangés)

10:30h. **Plaça de la Vila.**

Demostració de cuina amb cassoles de Breda a càrrec de cuiners i cuineres bredencs. 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. **Centre Cultural Els Forns.**

Inauguració de l'exposició "50 anys del Museu Josep Aragay (1974 – 2024)", a càrrec de Xavier Castanyer, director del Museu Municipal Josep Aragay.

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 destinaran a finalitats solidàries. Màxim dues cassoletes per persona.

13:30h – 16:00h. **Descans del migdia.**

15:00h. **Claustre.**

Encesa del forn efímer per a coure-hi ceràmica. A càrrec del projecte Fem Foc (Inga Freitas i Júlia Sangés).

16:00h **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.

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. **Centre Cultural Els Forns.**

Presentació del llibre "Vocabulari tècnic de la indústria terrissera catalana (1950)" de Ramon Violant i Simorra, a càrrec d'Ignasi Ros de l'Ecomuseu de les valls d'Àneu.

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.

22:00h. **Claustre.**

Obertura del forn efímer per veure el resultat de la cuita de ceràmica. A càrrec del projecte Fem Foc (Inga Freitas i Júlia Sangés)

DIUMENGE 13 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. **Centre Cultural Els Forns.**

Presentació del llibre "El bosc mai no falla". Tria de versos de "Poema del bosc", d'Alexandre de Riquer, en diàleg amb ceràmiques d'Eulàlia Sayrach i poemes de Martí Boada. A càrrec d'Eulàlia Sayrach i Martí Boada.

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 de la xef Ada Parellada.

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.

16:00h. **Plaça de la Vila.**

Taller per a adults de decoració d'un plat o rajola a la corda seca, a càrrec de l'Escola de Ceràmica de Breda – Can Surí. Inscripcions per ordre d'arribada.

17:00h. **Plaça de la Vila.**

Cercavila pel recinte de la Fira de l'Olla a càrrec dels Gegants de Breda.

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 Relleu

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.



MENÚS DE CASSOLA

EL ROMANÍ DE BREDÀ

Carrer de Joan XXIII, 36
972871051
elromanidebreda.cat

(Dissabte tancat)
Carpaccio de bou amb parmesà i oli
Cassoleta de crema de patata amb botifarra negra i cruixent de cansalada
Cassola d'ànec amb bolets
Pastís de formatge

Pa torrat, aigua i cafè.
Obsequi d'una cullera de fusta de l'Associació d'Hostaleria de La Selva

Preu: 36€

CAN MARIANO

Carretera de Riells km. 1
972870913
restaurantcanmariano.com

Aperitiu de l'Olla amb copeta de cava
Olleta de crema de moniato, trompetes de la mort i gamba vermella
Cassoleta de xai al forn amb herbes del Montseny i patata trufada
Tupí de brioix al rom amb gelat de taronja i xocolata Callebaut

Obsequi d'una cullera de fusta de l'Associació d'Hostaleria de La Selva

Preu: 36€

CA L'ANTONIETA

Carrer Sant Sebastià, 8
972160188

Cassoleta de cargols a la gormanda al nostre estil
Cassoleta de marisc i bolets amb oli, all i bitxo
Cassoleta de llom de bacallà gratinat amb l'allioli de mel
Cassoleta de calamars farcits de carn amb salsa de mar
Cassoleta de crema de taronja amb perles de xocolata

Tots aquests plats estan fets i presentats en peces de terrissa elaborades per terrissaires locals.



FONDA SANTA ANNA

Carretera d'Arbúcies, 17
972870003

Plats de cassola:

Canelons casolans gratinats
Arròs a la cassola
Cargols
Peus de porc amb cargols
Confit d'ànec a l'antiga
Galtes o garrons de porc rostits
Vedella amb bolets
Bacallà

(A més, la brasa d'alzina sempre encesa i peix de la llotja de Blanes)

FONDA MONTSENY

Plaça Trunas, 1
972160294
fondamontsenybreda.es

Aperitiu:
Salmó fresc marinat i semi fumat
Premsat d' anxoves marina des amb pebrot del piquillo
Croqueta de gambes

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 gallegra 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 gambetes i musclos amb suquet
Cassoleta de cloïsses amb mongetes del ganxet
Cassoleta de bacallà amb samfaina
Mar i muntanya: Pollastre rostit amb gambes
Peus de porc amb cargols guisats
Vedella guisada amb bolets de temporada

Postres a escollir:

Cassoleta de crema catalana amb cruixent d' ametlla
Coulant casolà amb gelat de vainilla
Peres al vi
Torrades de Santa Teresa de coco servides tèbies amb gelat de coco
Bunyol farcit de crema amb gelat de vainilla
Recuit de "Fonteta" amb mel i nous

Preu: 30€

DISSABTE 12 D'OCTUBRE



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



Exposició al Centre Cultural Els Forns: 50 anys del Museu Josep Aragay (1974 – 2024)

DISSABTE 12 D'OCTUBRE
DIUMENGE 13 D'OCTUBRE



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

DISSABTE 12 D'OCTUBRE



Cuita de ceràmica amb un forn efímer al claustre



DIUMENGE 13 D'OCTUBRE:

Demostració de cuina amb terrissa de Breda a càrrec de la xef Ada Parellada



Ajuntament
de Breda

12^A EDICIÓ



Fira de l'olla

BREDA

www.breda.cat • www.turismebreda.cat



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



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



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



626 69 10 97