

SANTA PAU FIRA DEL FESOL 2024

PROGRAMA D'ACTES

Dissabte 20 de gener:

VESPRE:

A les 20:30h: Acte gastronòmic i musical al Centre Cívic de Santa Pau.
Degustació dels següents plats:

- Fals cebiche de peix amb fesols de Santa Pau.
- Canelló de bolets amb beixamel de castanya fumada.
- Llonguet amb pollastre, prunes i naps negres.
- Broixeta de proffiterol amb reducció de ratufa.
- Preu tiquet: 15 € 4 degustacions i 2 copes de vi.

Al final Actuació musical del Grup Folkloric
Aires des Barranc d'Algendar (Menorca).



Diumenge 21 de gener:

MATÍ:

- A partir de les 10: **FIRA** peis carrers i places de la vila.
- Al carrer del Pont i a la plaça de Baix **mostra de productes artesanals** del país.
- A les 12: Actuació musical del Grup Folkloric
Aires des Barranc d'Algendar (Menorca) i

FESOLADA (degustació de diferents plats elaborats amb fesols de Santa Pau) a la plaça Major.

A les 13 **LLIURAMENT DEL FESOL D'OR 2024**
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)

ajuntament@santapau.cat

www.santapau.cat

@ajuntapau

fira@santapau.cat

FESOLADA 2024

Diumenge 21 de gener de 2024

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)

Barreja de fesols de Santa Pau amb bolets i embotit.

PIZZA DI BALETTA (SANTA PAU)

Pizza de botifarra esparcada amb huerrans de fesols de Santa Pau

RESTAURANT MASNOU (SANTA PAU)

Fesols de Santa Pau amb mix de botifarres.

RESTAURANT SANTA MARGARIDA (SANTA PAU).

Fesols de Santa Pau amb calamars.

RESTAURANT HOSTAL DELS OSSOS (BATET DE LA SERRA-OLIOT)

-CUINA VOLCÀNICA-

Fesols de Santa Pau amb botifarra esparcada.

RESTAURANT CAL FUSTER (BATET DE LA SERRA - OLIOT)

Fesols de Santa Pau amb botifarra esparcada i un toc de Cal Fuster.

ARROSERIA S'OLIVERA (BATET DE LA SERRA - OLIOT)

Amonida freda de fesols de Santa Pau vegana.

RESTAURANT LES PEDRETES (OLIOT).

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

RESTAURANT L'HOSTALET (HOSTALETS D'EN BAS) -CUINA VOLCÀNICA-

Cremats fesols de Santa Pau i all.

RESTAURANT CAN MET (MIERES).

Fesols de Santa Pau saltejats amb cansaloda ibèrica i botifarra

PRODUCTES CONVIDATS:

COLLA AIRE DES BARRANC D'ALGENDAR (MENORCA)

Degustació de formatge i sobrasada de Menorca.

COOPERATIVA LA FAGEDA (SANTA PAU)

llogat de La Fageda.

COL·LABORER:

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

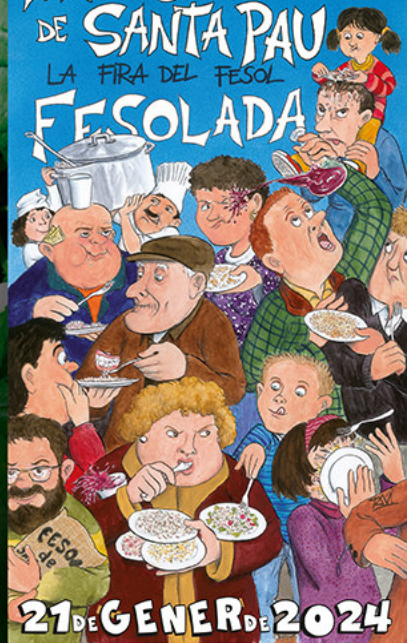
AGUA DE SANT ANIOL.

PREU TIQUET FESOLADA:

8 € (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



21 DE GENER DE 2024



RESTAURANTS, PRODUCTES CONVIDATS I COL-LABORADORS



Restaurant Cal Sastre
Especialitat en cuina tradicional i de mercat, plats típics de la comarca
Plaça dels Valls - SANTA PAU
Tel. 972 68 04 21 - www.calsastre.com



Bar Cafeteria Centre Civic
C/ del Pont, 19
17811 Santa Pau
Tel. 872 20 42 62



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



Restaurant Santa Margarida
Especialitat en: Cuina tradicional catalana, Brasa i embolits. Producte de proximitat
Situat entre el volcà Grosat i el volcà Santa Margarida
Ctra. Santa Pau, km 6,2 - Santa Pau
Tel. reserves: 972 68 04 77



Pizza di Baletta
Gl-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 esparracada i bolets, cargols a l'adoba
Ctra. Sta. Pau - BATEI
Tel. i Fax 972 26 61 34 - Tel. 972 27 08 17
info@hostaldelosossos.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.guicatl.cat



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



Restaurant l'Hostalet
C/ Vic, 18
17177 HOSTALETS D'EN BAS
Tel. 972 69 00 06
www.restauranthostalet.com



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 lira 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



La Fageda Cooperativa
Mas Els Casals, s/n,
17811 Santa Pau (Girona)
Tel. 972 68 10 11



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.