

PROGRAMA D'ACTES



7 i 8 d'octubre

6^a Fira de l'olla

— B R E D A —

TERRISSA, ARTESANIA I GASTRONOMIA



Ajuntament de Breda

6ª Fira de l'olla



DIVENDRES 6 D'OCTUBRE

22:00h

Visita guiada als diversos espais del monestir de Sant Salvador de Breda amb pujada al campanar, copa de cava i sorpreses teatrals i musicals.
Lloc: Plaça de l'Església.

Preu: 6€

Tiquets a la venda durant tota la setmana prèvia a l'OAC o apuntar-s'hi trucant al 650 32 93 86 (Lola).

DISSABTE 7 D'OCTUBRE

10:00h

Cercavila d'obertura de la fira amb els gegants de Breda.
Lloc: Plaça de la Vila

11:00h

Demostració d'elaboració de terrissa amb torn a càrrec de terrissaires locals.
Lloc: Plaça de la Vila

11:30h

Presentació del llibre "Catalunya bull. El llibre de les sopes, els ranxos i les escudelles populars" a càrrec de la seva autora Judit Pujadó.
Lloc: Plaça de la Vila

12:30h

Visita guiada per conèixer la història de Breda.

Lloc de sortida i venda de tiquets: punt d'informació de l'Ajuntament de Breda.

Lloc: Plaça de la Vila.

Preu: 2€

13:30h - 16:00h

Descans del migdia

17:00h

Concert de l'Orquestra Jove de la Selva.

Lloc: Plaça del Convent

17:30h

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

Lloc: Plaça de la Vila

18:00h

Projectió del documental "Els ollaires de Breda" dirigit per Ramon Biadiu l'any 1937 per al Comissariat de Propaganda de la Generalitat de Catalunya. Hi intervindran Jordi Tura, director del Museu Etnològic del Montseny, i Jordi Goñi, historiador.

Lloc: Centre Cultural Els Forns.

19:00h

Conferència: "Ceràmiques Cumella, un taller d'avantguarda amb orígens breidencs" a càrrec de Toni Cumella.
Lloc: Centre Cultural Els Forns.

20:00h

Tancament de la fira.

DIUMENGE 8 D'OCTUBRE

10:00h

Obertura al públic

10:30h

Demostració de cuina d'arròs amb cassoles de terrissa de Breda per part de cuiners i cuineres locals. Presentarà i dinamitzarà l'acte la periodista Alba Martínez (Cuatro/Telecinco).

Lloc: Plaça de la Vila

11:00h

Taller de fang per a la mainada.

Lloc: Plaça de la Vila

11:00h

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

Lloc: Plaça de la Vila

11:30h

Conferència: "Orígens i evolució de la ceràmica" a càrrec d'Emili Sempere.

Lloc: Centre Cultural Els Forns.

12:00h

Tastets de l'arròs a la cassola elaborat per cuiners i cuineres locals.

Lloc: Plaça de la Vila

12:30h

Presentació del llibre "Cassoles de Girona. Receptes tradicionals a foc lent" a càrrec del seu autor Abraham Simon-Ferré.

Lloc: Centre Cultural Els Forns.

13:30h - 16:00h

Descans del migdia

16:30h

Taller de fang per a la mainada.

Lloc: Plaça de la Vila

16:30h

Conferència: "Les terreres de Breda: una aproximació geològica a l'elaboració de la terrissa" a càrrec d'Anna Anglisano.

Lloc: Plaça de la Vila

17:00h

Visita guiada per conèixer la història de Breda. Lloc de sortida i venda de tiquets: punt d'informació de l'Ajuntament de Breda.

Lloc: Plaça de la Vila.

Preu: 2€

17:30h

Conferència: "Easycotta Ceramic, l'aliança entre el disseny i la indústria breidencs per oferir un producte innovador" a càrrec de Jordi Clarà.

Lloc: Plaça de la Vila

17:30h

Demostració d'elaboració de terrissa amb torn a càrrec de

terrissaires locals.

Lloc: Plaça de la Vila

18:00h

Concert: "Cantaránforas, una proposta musical feta amb instruments de ceràmica".

Lloc: Plaça del Convent.

19:00h

Tast de vins de La Vinyeta elaborats en àmfores de terrissa (D.O. Empordà) a càrrec de Josep Serra.

Lloc: Centre Cultural Els Forns.

20:00h

Tancament de la fira

EXPOSICIÓ

"Mare terra"

Treballs en terracota de l'escultora Marta Polo
Del 7 al 29 d'octubre al Centre Cultural Els Forns



Menús de cassola

RESTAURANT CA L'AVI

Tasseta d'escudella barrejada amb pilotilles
Albergínia farcida de bolets i peus de porc gratinada al forn

Estofat de patates amb carn de senglar
Fricandó de vedella amb bolets de temporada
Laminera de porc amb patata panadera i reducció de Pedro Ximénez

Brownie de xocolata amb gelat de coco
Milfulls amb crema de maduixa i sorbet de llimona
Pa, vi, aigües i gasosa

Preu: 22€

Carretera d'Arbúcies, 78
t.: 972 870 017

RESTAURANT EL ROMANÍ DE BREDA

Crema de carbassa amb crostonets de pa torrat

Remenat d'ous amb espàrrecs verds i pernil salat

Cassoulet occità

Gelat de torró amb ratafia

Pa, vi de la casa, aigües (refrescos a part) i cafè.

Preu: 25€

Carrer Joan XXIII, 36
t.: 972 871 501

www.elromanidebreda.cat

RESTAURANT CAN MARIANO

Olleta de moniato, formatge i anxoves

Trinxat de patata amb laminat de peus de

porc i botifarra negra

Platillo de la fira

Pastís de castanyes amb gelat de moscatell

Pa, vi i aigües (refrescos a part)

Preu: 25€

Carretera de Riells, Km 1
t.: 972 870 913

www.restaurantcanmariano.com

FONDA MONTSENY

5 primers per escollir:

Bull blanc farcit de foie, còctel de marisc, salmó marinat amb caviar de truita, anxoves marinades, crema de bolets, calamars a la romana, bunyols de bacallà, musclos al vapor.

8 segons per escollir:

Lluç, arròs caldós de sèpia, cuixa d'ànec, vedella rostida, galta de porc, vedella a la brasa, turnedó de peus de porc, calamarsets farcits

6 postres per escollir:

infusió de fruits vermells, carpaccio de pinya, bunyol farcit de crema, Sacher amb gelat de vainilla, pa de pessic emborratxat, mousse de iogurt

Pa, vi i aigua

Preu: 28€

Plaça Trunas, 1
Telèfon 972 160 294
www.fondamontsenybreda.es



DURANT TOT EL CAP DE SETMANA

PODEU VISTAR ELS CENTRES CULTURALS DEDICATS AL MÓN DE LA TERRISSA

MUSEU JOSEP ARAGAY



El **Museu Municipal Josep Aragay**, fundat l'any 1974 i emplaçat a l'antiga església de Santa Maria (s. XII), té el repte de restituir la memòria d'aquest artista fonamental de l'art català contemporani, que es va comprometre amb els ideals de la República i que va veure frustrada

la seva carrera durant els anys del franquisme. El museu ofereix una interessant col·lecció de dibuix, gravat, pintura i ceràmica d'aquest artista polifacètic, que es va instal·lar a Breda l'any 1925 per fundar-hi un taller de ceràmica.



Dissabte: de 10,30 a 13,30 h i de 16,00 a 19,00 h
Diumenge: de 10,30 a 13,30 h



C/ Nou, 2 · t: 972 870 012
www.museuaragay.cat · museuaragay@breda.cat

DURANT TOT EL CAP DE SETMANA

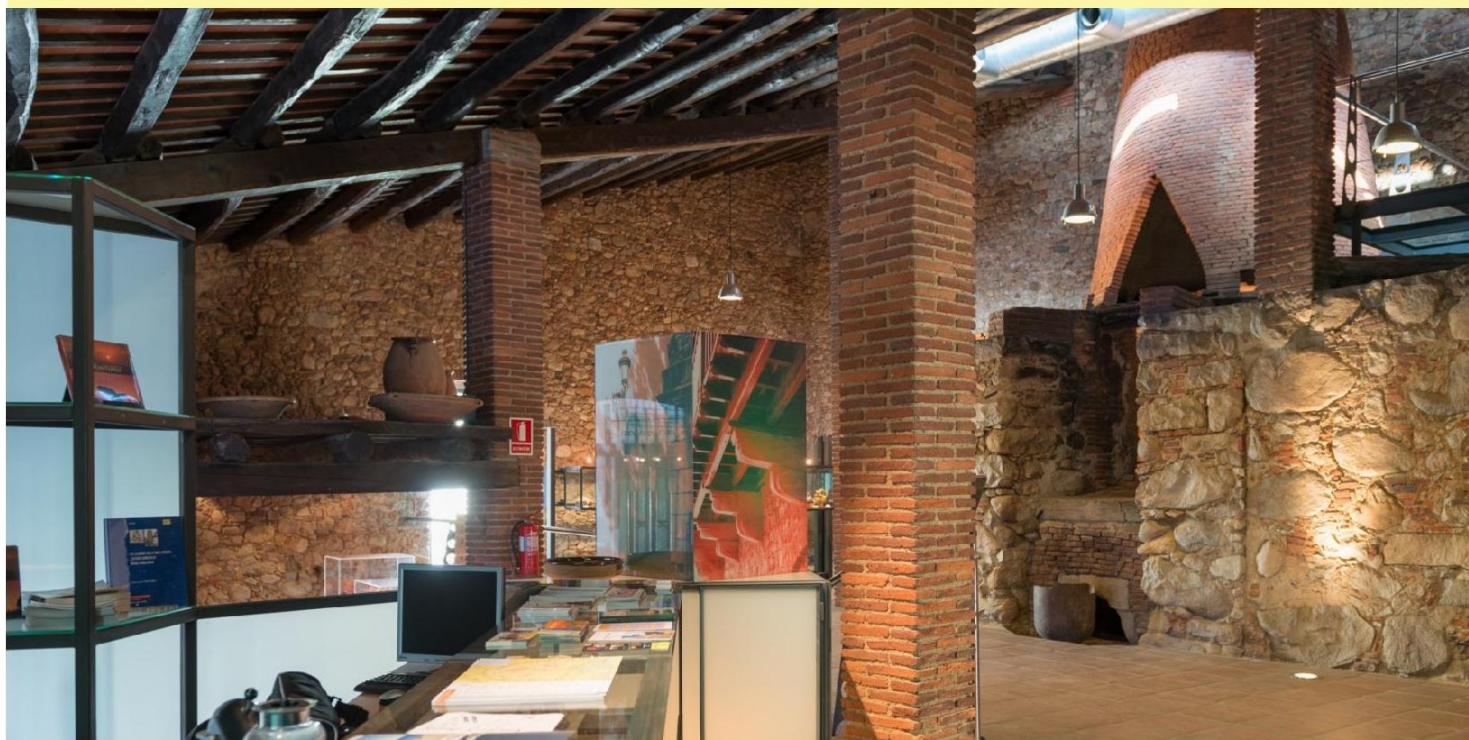
PODEU VISTAR ELS CENTRES CULTURALS DEDICATS AL MÓN DE LA TERRISSA



ELS FORNS

Els Forns centre cultural i d'informació turística, inaugurat l'any 2003, conté una exposició de la ceràmica i la terrissa que es fabricava i es fabrica al poble, així com de les eines necessàries per a crear-la. Aquest centre s'ubica en un antic obrador de ceràmica, diferenciat de la

majoria d'obradors del municipi, per la peculiaritat de tenir dos forns moruns de cuita de terrissa amb feixina, només copsable des de l'interior, ja que des de fora s'aprecia una xemeneia i no dues com tothom podria pensar.



Dissabte: de 9,30 a 13,30 h i de 16,00 a 19,00 h
Diumenge: de 9,30 a 13,30 h



C/ Sant Iscle, 27 · t.: 972 870 012
www.breda.cat · elsforns@breda.cat

PROGRAMA D'ACTES



Col·labora



**Generalitat
de Catalunya**



**Federació de Comerç
de la Selva**



Diputació de Girona



**Unió de botiguers i
comerciants de Breda**



AB Argiles Bisbal



Ajuntament de Breda