

## On menjar?

### Els Tres Pins - 972 870 335

#### De primer tastet de tres plats:

- Coca de bolets gratinats amb formatge de cabra amb encenalls de pernil.
- Cassoleta de cargols amb carn i tomàquet gratinat.
- Crema de carbassa amb xips de moniato.

#### De segon a triar entre:

- Vedella amb peres.
- Bacallà amb mussolina d'all escabtxat.

#### Per postres triar entre:

- Pastís de iogurt amb fruites del bosc.
- Tatén de poma amb crema anglesa.

Pa i beure inclòs. 18€ per persona.

### Fonda Santa Anna - 972 870 003

#### Entrant:

- Cassoleta amb cargols

#### Primer a triar:

- Canelons de l'àvia amb carn o peix
- Patates farcides amb brandada de bacallà

#### Segon a triar:

- Vedella amb bolets.
- Bacallà amb mussolina d'all.

#### Postres a triar:

- Pastís d'ametlles
- Sorbet de llimona

Beguda inclosa (café no inclòs). 15€ per persona

### El Romani de Breda - 972 871 051

#### Entrant:

- Copeta de brou amb mandonguilles de benvinguda.

#### Primer plat:

- Canelons de verdura amb formatge.

#### Segon plat:

- Cua de bou amb bolets i salsafins.

#### Postres:

- Pastís de castanya amb gelat de vainilla.

Aigües, pa, cafès i celler Serrat de Montsoriu.

22€ per persona.

### Fonda Montseny - 972 160 294

-Aperitius amb copa de cava.

#### Primer:

- Vieires Gallegues rostides amb espàrrecs verds, vina-greta romesco.

#### Segon:

- "Risotto" amb bolets de temporada.

#### Tercer a triar entre:

- Llom de lluç de palangre rostit sobre fons de patata en salsa "Centolla".

- Filet Ibèric a la brasa de carbó amb bolets de tempora-da.

#### Postres:

- Infusió de fruits vermells amb sorbet de maracujà.

Vi Blanc, Vi Negre, Cava – Rovellats, Aigua, cafès i infu-sions. 35€ per persona.

### Can Mariano 972 870 913

#### Entrant:

- Tapeta de l'Olla

#### Primer:

- Arròs de muntanya

#### Segon:

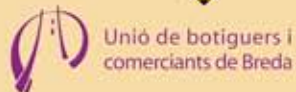
- Cassoleta de mandonguilles de carbassa amb bolets

#### Postres:

- Cup cake Fira de l'olla amb castanyes i xocolata

Pa, vi aigües minerals. Bodega: Príncipe de Viana, negre o Príncipe de Viana, blanc Chardonnay.

22€ per persona



Federació de Comerç  
de la Selva



Diputació de Girona

Girona

Patronat de Turisme  
Costa Brava Girona

# FIRA DE L'OLLA

## Breda, 12 i 13 d'octubre de 2013



TERRISSA, GASTRONOMIA I ENTORN

## Dissabte 12 d'octubre



- 10:00h** Obertura de la Fira
- 11:00h** Inauguració de la Fira  
**Lloc: Els Forns**
- 11:30h** Cercavila amb els gegants pel recinte de la Fira  
**Recorregut: Els Forns, c/Capellans, c/Nou, plaça de la Vila**  
*Col·labora: Colla Gegantera i Grallers de Breda*
- 11:30h** Demostració en directe de la cuina de cassola bredenca  
**Lloc: Carpes de la plaça de la Vila**  
*A càrrec de Can Tothom*
- 16:00h** Activitats infantils amb fang. Fes la teva peça i pinta-la  
**Lloc: Carpes de la plaça de la Vila**  
*A càrrec d'artesans voluntaris bredencs, d'U97KOU i Esplai No Ploris Mai*
- 18:00h** Activitats infantils. El joc de trencar l'olla  
**Lloc: Carpes de la plaça de la Vila**  
*A càrrec d'U97KOU i Esplai No Ploris Mai*
- 18:30h** Presentació del llibre "Real cédula de ordenanzas para el gremio de alfare-ros de la villa de Santa Maria de Breda, en el principado de Cataluña." que recull les ordenances editades per primera vegada el 1777. Amb pròleg de Jordi Gonyi i Sarsanach  
**Lloc: Els Forns**  
*Col·labora: Àrea de Cultura de l'Ajuntament de Breda*
- 19:00h** Sons del fang. Concert temàtic amb percussió feta per instruments cons-truïts amb fang.  
**Lloc: Els Forns**  
*Col·labora: Àrea de Cultura de l'Ajuntament de Breda*
- 21:00h** Sopar popular de tastets.  
Lloc: Cercle Bredenc. (+ info en programa a part) Venda de tiquets a l'OAC  
*A càrrec dels resturants bredencs: Can Mariano, El Romaní de Breda, Fonda Santa Anna, Els tres pins, El Gourmet de Breda i la Fonda Montseny.*  
*Col·labora: Unió de Botiguers i Comerciants de Breda*

## Diumenge 13 d'octubre



- 10:00h** Obertura de la Fira
- 11:30h** Concurs d'arròs a la cassola. Inscriu-te i participa demostrant les teves ap-tituds culinàries. (+ info en programes a part)  
**Lloc: Carpes de la plaça de la Vila**  
*Inscripcions limitades a l'OAC. Col·laboren els restaurants bredencs.*
- 16:00h** Activitats infantils amb fang. Fes la teva peça i pinta-la  
**Lloc: Carpes de la plaça de la Vila**  
*A càrrec d'artesans voluntaris bredencs, d'U97KOU i Esplai No Ploris Mai*
- 18:00h** Activitats infantils. El joc de trencar l'olla  
**Lloc: Carpes de la plaça de la Vila**  
*A càrrec d'U97KOU i Esplai No Ploris Mai*
- 19:30h** Repartiment d'un detall als expositors  
**Lloc: Recinte de la Fira.**
- 21:00h** Cloenda

### ACTES PARAL·LELS

Durant els dies de la fira, hi haurà activitats a l'estand de Taller escola de ceràmica Jorca, a l'estand de Llibreria El Trèvol.

A la botiga Llavors de salut es faran un tallers gratuïts per a nens "fem un herbari amb plantetes del bosc", "experimentem com fer una colò-nia...!" dissabte de 18 a 20h i "demostració de destil·lació de plantes aromàtiques." el diumenge.

**NOTA: Diumenge dia 13, el mercat setmanal canviarà la seva ubicació a la plaça Lluís Companys (La Miranda)**