



5^{ena} Fira de l'olla

— B R E D A —

8 i 9 d'octubre del 2016

TERRISSA, ARTESANIA
I GASTRONOMIA



Ajuntament de Breda

Us proposem...

Durant tot el cap de setmana

Podeu visitar els centres culturals dedicats al món de la terrissa



ELS FORNS, CENTRE CULTURAL I D'INFORMACIÓ TURÍSTICA

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.

MUSEU MUNICIPAL 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.



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



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



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

Benvolguts vilatans i vilatanes,

És un plaer per mi donar-vos la benvinguda un cop més i presentar-vos el programa de la cinquena edició de la Fira de l'Olla. Cinc edicions que han permès i han de permetre que la nostra fira de la terrissa i la ceràmica es faci un lloc dins del calendari firal a nivell català, consolidant-se així com un lloc de trobada i referència del món ceramista.

En el programa que us presentem tot seguit veureu com hem intentat donar preponderància a la relació entre la terrissa i la seva aplicació pràctica, com molt bé ho és el món de la gastronomia. La cuina amb fang és una tradició molt nostra la qual hem de saber vendre i explicar-la a tothom qui ens vulgui escoltar. També estem amatents a les noves experiències ceramistes i per això us presentem activitats amb forn de rakú, tècnica tradicional oriental d'elaboració de ceràmica utilitària que de ben segur agradarà i molt.

Com no podria ser d'altra manera continuarem amb les activitats ja típiques de demostració de torn a càrrec de ceramistes locals, activitats per la mainada, presentacions de llibres relacionats amb la ceràmica i la terrissa i conferències de la ceràmica d'Aragay.

Més enllà de la promoció de la importància de l'activitat terrissaire bredenca, és fonamental que com a poble sapiguem crear un relat on vinculem aquesta activitat econòmica amb altres aspectes no menys importants de la nostra vila, com bé poden ser el nostre patrimoni arquitectònic vinculat al Vescomtat de Cabrera, la figura

notable de Josep Aragay i la seva estreta relació amb el fet ceramista i les tradicions culturals catalanes que des de temps immemorials assolien amb magnificència la nostra mil·lenària vila. És per això que creiem indefugible l'organització de visites guiades a l'entorn del monestir, la promoció del nostre museu Josep Aragay i la participació a la fira dels dos terrissaires més il·lustres: els gegants Hipòlit i Anna.

Tampoc ens podem oblidar de la presència a la fira dels nostres botiguers i comerciants locals. La seva participació ens ensenya una Breda que va més enllà del fet terrissaire. Breda és sinònim de terrissa, de Vescomtes de Cabrera, de Josep Aragay, de castell de Montsoriu, de Montseny. Tot això és innegable i inqüestionable. Però Breda també és comerç local, amb la proximitat i la qualitat com a fets distintius.

És per tot això que us animo a participar activament de la nostra fira, a comptar amb la vostra presència i poder gaudir de la vostra companyia.

Bona Fira de l'Olla, bredencs i bredenques!



Dídac Manresa Molins
Alcalde de Breda

Fira de l'olla

BREDA

Dissabte, 8

- ⌚ 09:00
■ Esmorzar de cassola
 A càrrec de bars i restaurants locals
 📍 Plaça del Convent
 📌 Activitat de pagament

 - ⌚ 10:00
■ Obertura al públic

 - ⌚ 10:30
■ Inauguració de la fira
 📍 Plaça de la Vila
 Hi participarà el pubillatge

 - ⌚ 11:00
■ Demostració d'elaboració de terrissa amb torn
 A càrrec d'un terrissaire local
 📍 Plaça de la Vila

 - ⌚ 11:30
■ Taller de fang per a la mainada
 A càrrec de Yolanda González (Activitat infantil)
 📍 Plaça de la Vila

 - ⌚ 12:00
■ Visita guiada al patrimoni bredenc
 A càrrec del Taller d'Història i Entorn de Breda
- Més informació:
 650 329 386 (Lola)
 619 553 296 (Jordi)
 📍 Lloc de trobada – Punt d'informació de la Fira a la

- Plaça de la Vila
 Activitat de pagament
- ⌚ 12:30
■ Vermut
 A càrrec de bars i restaurants locals
 📍 Plaça del Convent
 📌 Activitat de pagament

 - ⌚ 13:30 – 16:00
Descans per dinar

 - ⌚ 16:00
■ Demostració d'elaboració de terrissa amb torn
 A càrrec d'un terrissaire local
 📍 Plaça de la Vila

 - ⌚ 16:30
■ Taller de fang per a la mainada
 A càrrec de Yolanda González (Activitat infantil)
 📍 Plaça de la Vila

 - ⌚ 18:00
■ Conferència: Josep Aragay i la ceràmica
 A càrrec del Dr. Xavier Castanyer i Angelet, director del Museu Municipal Josep Aragay
 📍 Museu Municipal Josep Aragay

 - ⌚ 19:00
■ Visita guiada al patrimoni bredenc
 A càrrec del Taller d'Història i Entorn de Breda

- Més informació:
 650 329 386 (Lola)
 619 553 296 (Jordi)
 Lloc de trobada – Punt d'informació de la Fira a la
- 📍 Plaça de la Vila
 Activitat de pagament

 - ⌚ 19:00
■ Tastets de cassola
 A càrrec de bars i restaurants locals
 📍 Plaça del Convent
 📌 Activitat de pagament

 - ⌚ 20:00
Tancament d'estands
 Romandrà oberta la zona de bars i restaurants locals amb els Tastets de cassola

Diumenge, 9

- ⌚ 09:00
■ Esmorzar de cassola
 A càrrec de bars i restaurants locals
 📍 Plaça del Convent
 📌 Activitat de pagament

- ⌚ 10:00
Obertura al públic

- ⌚ 10:00
■ Presentació del llibre "Paraules que treballen el fang"

- Recull de mots i locucions dels oficis de terrisser i rajoler a Quart
 A càrrec de l'Associació de Terrissers Artesans de Quart
 📍 Plaça de la Vila
- ⌚ 10:30
■ Visita guiada al patrimoni bredenc
 A càrrec del Taller d'Història i Entorn de Breda
- Més informació:
 650 329 386 (Lola)
 619 553 296 (Jordi)
 Lloc de trobada – Punt d'informació de la Fira a la
- 📍 Plaça de la Vila
 📌 Activitat de pagament

- ⌚ 11:00
■ Demostració d'elaboració de terrissa amb torn
 A càrrec d'un terrissaire local
 📍 Plaça de la Vila

- ⌚ 11:00
■ Cuita de forn amb Rakú
 A càrrec d'Anna Ferrer
 📍 Plaça de la Vila

- ⌚ 11:30
■ Concurs d'arròs a la cassola
 S'informarà en programes a part

- ⌚ 12:00
■ Cercavila de gegants
 A càrrec de la Colla de Gegants de Breda

- 📍 Recorregut: del Centre Cultural "Els forns" a la plaça de la Vila

 - ⌚ 12:30
■ Vermut
 A càrrec de bars i restaurants locals
 📍 Plaça del Convent
 📌 Activitat de pagament

 - ⌚ 13:30 – 16:00
Descans per dinar

 - ⌚ 16:30
■ Obertura de forn amb Rakú
 A càrrec d'Anna Ferrer
 📍 Plaça de la Vila

 - ⌚ 17:00
■ Demostració d'elaboració de terrissa amb torn
 A càrrec d'un terrissaire local
 📍 Plaça de la Vila

 - ⌚ 18:00
■ Visita guiada al patrimoni bredenc
 A càrrec del Taller d'Història i Entorn de Breda
- Més informació:
 650 329 386 (Lola)
 619 553 296 (Jordi)
 📍 Lloc de trobada – Punt d'informació de la Fira a la Plaça de la Vila
 📌 Activitat de pagament
- ⌚ 20:00
Clausura de la fira



FONDA SANTA ANNA

MENÚ FESTIU: 10,00€
MENÚ DE L'ARRÒS: 12,00€
LA CARGOLADA: 25,00€

CARTA Amb la cuina de sempre i productes de proximitat.
 CARGOLS. La nostra especialitat.
 ESMORZARS DE FORQUILLA.

t: 972 87 00 03
 Crta. d'Arbúcies, 17
 fondasantaanna@hotmail.com

CAN MARIANO

Crema de Carbassa i bacallà
 Tallarines d'espelta saltejades amb bolets
 Filet de porc (llaminera) amb reducció de ratafia i castanyes
 Pastís de xocolata i cítrics
 Pa, vi i aigües minerals

Total del menú 25,00€

t: 972 87 09 13
 Crta. de Riells, km1
 www.restaurantcanmariano.com

EL ROMANÍ DE BREDA

Sopa de musclos
 Carn de la caldera amb rossinyols
 Suprema de lluç a la vasca
 Pastís tatin de poma amb sorbet de poma verda
 Pa, vi de la casa, aigua (no refresc) i cafè

Preu/persona (IVA inc.): 25,00€

t: 972 87 10 51
 C/ de Joan XXIII, 36
 elromanidebreda.cat

ELS TRES PINS

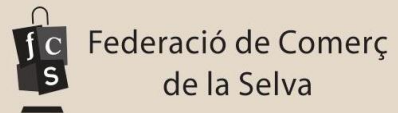
Croques de dàtil i bacó
 Milfulles de bolets i formatge de cabra
 Farceller de brandada de bacallà amb mousseline d'espinaacs
 Pastís d'escalivada
 Melós ibèric rostit amb fruits secs
 Postes, pa i beure

Total del menú 20,00€

t: 972 87 03 35
 Av. Mn. Pere Ribot, 28



Col·labora



Ajuntament de Breda