

FIRA DEL GALL

359A EDICIÓ



16 | 17 DE DESEMBRE 2023

VILAFRANCA DEL PENEDÈS



DESCOBRINT TRADICIONS, ASSABORINT INNOVACIÓ

Us convido a redescobrir La Fira del Gall: un dels mercats amb més tradició de Catalunya, que celebra la seva 359a edició. Aquí, el Gall del Penedès brilla com una autèntica estrella.

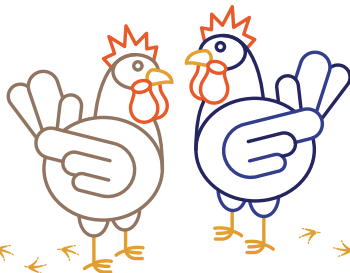
La Fira del Gall és més que una celebració: és una fusió perfecta d'història, cultura i gastronomia. Gaudireu d'una experiència culinària única, amb una varietat de receptes d'aviram que van des de les més tradicionals fins a propostes innovadores, totes maridades amb els exquisits vins de la D.O. Penedès. Endinseu-vos en la història viva de Vilafranca a través de la Fira del Gall, un homenatge a la riquesa de la nostra terra, els seus productes i les nostres tradicions culturals. Un cap de setmana ple de vida en un ambient únic, amb moltíssimes activitats per a totes les edats.

Us esperem a Vilafranca del Penedès per compartir aquesta experiència única!

GEMMA ROMEU I CREIXELL
REGIDORA DE TURISME

ÍNDEX

- 4 El pregoner de La Fira del Gall 23
- 5 Inauguració de la fira
- 5 Mercat d'aviram
- 6 Associació de criadors de la raça de gallines penedesca
- 6 Venda d'aviram de pagès
- 7 Exposició de raça de gallines penedesca Memorial Amadeu Francesch
- 8 Mostra gastronòmica
- 8 La Marató 3Cat
- 11 Tastos gastronòmics
- 12 El Cellar Penedès
- 14 Gastrobotiga
- 15 XXVIa Mostra de Bestiari Festiu de Ploma Mercat d'artesanía, productes naturals, brocanteria i pintura
- 16 Mercat d'artesanía, productes naturals, brocanteria i pintura
- 16 Activitats prèvies
- 17 Activitats durant la fira
- 19 La fira a la vila
- 21 La fira als restaurants de Vilafranca
- 22 Gaudeix de Vilafranca i els seus entorns
- 23 El trenet de la Fira
- 24 Plànol del recinte firal
- 25 Plànol general de Vilafranca del Penedès



TONI MASSANÉS SÁNCHEZ

PREGONER DE LA FIRA DEL GALL 2023

 AUDITORI DEL VINSEUM

 Dimecres 13, a les 20 h

Obert a tothom, aforament limitat a la capacitat de l'Auditori



Gastrònom, s'ha dedicat sobretot a la docència, l'escriptura i la recerca. Ha viatjat per conèixer de la mà de productors, cuineres i cuiners, les cultures alimentàries més prestigioses del món. Ha escrit, dirigit i participat en llibres, estudis, plans estratègics, enciclopèdies, webs i guies sobre alimentació, restaurants, productes de la terra, salut, patrimoni gastronòmic i cuina històrica; també ha participat en congressos i fet ponències a Europa, Amèrica i Àsia. Ha rebut nombrosos reconeixements.

Ha participat en documentals i sèries de programes televisius. Membre de la taula directiva de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició i és investigador de l'Observatori de l'Alimentació de la UB. Actualment escriu al COMER de La Vanguardia, a la revista Cuina, parla a Un restaurant Canibal a Berlín de Catalunya Ràdio i surt al Planta Baixa de TV3. Des de la seva creació l'any 2003 és director general de la Fundació Alcía, el primer laboratori d'innovació gastronòmica amb rigor científic que treballa per a que tothom mengi millor. Alcía (Alimentació i Ciència), nascuda el 2003 amb el suport dels millors xefs i científics, és el primer centre de recerca, desenvolupament i innovació a cuina integrat per un equip multidisciplinari de nutricionistes, biòlegs, tecnòlegs dels aliments, enginyers agrònoms, químics o antropòlegs que treballen juntament amb gastrònoms i xefs per crear solucions pràctiques que ajudin les persones a gestionar la seva alimentació de manera adequada, saludable, sostenible i plaent.

A més, la Fundació Alcía desenvolupa projectes per donar suport als productors alimentaris i als territoris rurals, les col·lectivitats, la restauració i el turisme sostenible, innova amb la indústria i investiga el patrimoni alimentari de la mà d'historiadors i arqueòlegs.

INAUGURACIÓ DE LA FIRA

 **Dissabte 16, a les 8 h**

Des de la plaça de la vila, la Fira del Gall comença amb la sortida de la comitiva d'autoritats precedida de les figures del bestiar festiu de ploma vilafrañquí: el Gall Tomasot i la Gallina Ballarica, acompanyats dels grallers fins al recinte de la fira.



MERCAT D'AVIRAM

 **PAVELLÓ FIRAL**

 **Dissabte 16, de 8 a 15h**
Diumenge 17, de 9 a 15h



El mercat d'aviram és l'essència de la Fira del Gall. Hi podràs comprar el Gall del Penedès amb IGP que més t'agradi i altre aviram de pagès, a més de disposar del servei d'escorxadors perquè te'ls puguis endur sacrificats i plomats.

VENDA DE GALL DEL PENEDÈS AMB IGP SACRIFICAT

L'Associació de Criadors de la Raça de Gallina Penedesenca posarà a la venda a preu de mercat el Gall del Penedès amb IGP. El podràs adquirir sacrificat, plomat i, si ho desitges, tallat. I aquest any també te'l podràs emportar cuinat!! T'HO POSEM FÀCIL.

SERVEI D'ESCORXADOR I PLOMATGE GRATUÏT

Per a galls, pollastres i capons comprats al mercat d'aviram de pagès.

 **Dissabte 16, de 8 a 13.30**
Diumenge 17, de 9 a 13.30 h



ASSOCIACIÓ DE CRIADORS DE LA RAÇA DE GALLINES PENEDESENCA

VENDA DE GALL DEL PENEDEÀS AMB IGP

CAL NADAL



Carles Herrero Nadal

Sant Quintí de Mediona

696 360 885

carlesherreronadal@hotmail.com

GRANJA GUIRIGALL



Jordi Guirao Perau

El Pla del Penedès

607 302 699

bethcolomer@hotmail.com

GRANJA LES OLIVERES



Enric Ferré Guinovart

Rodonyà

657 848 592

labesavia@gmail.com

MAS DE LA PANSA



Rafael Moliner Calvo

Castellví de la Marca

637 802 850

penedespotanegra@yahoo.es

VENDA D'AVIRAM DE PAGÈS

DISTRIBUIDORA AVÍCOLA SARRET

Valls

644 286 171

avicolasarret@gmail.com



CAL MAGÍ VIA - MONTSERRAT VIA RABELLA

Torrelles de Foix

616 350 027

FRANCESC MARTÍ PALAU

Castellví de la Marca

619 487 383

RECRIES AVÍCOLES MATA, SL

Sant Pere Molanta

610 463 866

avicolesmata@gmail.com

MAS DE LA PANSA - RAFAEL MOLINER CALVO

Castellví de la Marca

637 802 850

penedespotanegra@yahoo.es

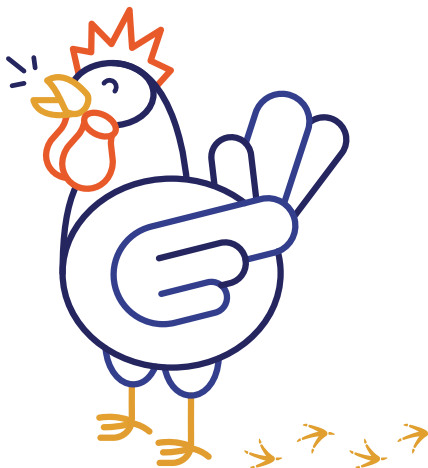
EXPOSICIÓ DE LA RAÇA DE GALLINES PENEDESENCA MEMORIAL AMADEU FRANCESCH

📍 PLAÇA D'EXPOSICIÓ DE L'AVIRAM

📅 Dissabte 16, de 8 a 15 h
Diumenge 17, de 9 a 15 h

Exposició de les varietats de la raça de gallina penedesenca:

- *Aperdiuada*
- *Barrada*
- *Blat*
- *Negra tradicional*
- *Gall negre millorat*



La Marató

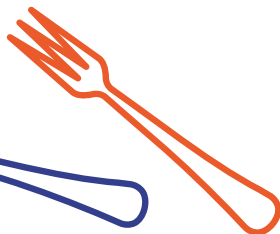
3cat >

A LA FIRA DEL GALL

Com cada any, la Fira del Gall col·laborarà amb la Marató de 3Cat dedicada, aquest any, a la salut sexual i reproductiva. Dues de les activitats de la fira, el taller de maquillatge "Maquilla't com un Gall" i el taller de globoflèxia, dedicaran els fons de la taquilla inversa a la causa.



MOSTRA GASTRONÒMICA



 PLAÇA DE LA GASTRONOMIA

 Dissabte 16, de 9 a 15h
Diumenge 17, de 10 a 15h

7€

TIQUET D'ACCÉS A LA MOSTRA DE CUINA D'AVIRAM

INCLOU Una copa de vi, brou d'aviram, pa, garlanda, catànies i cafè.










**Et podràs endur els plats de la mostra amb les teves carmanyoles. Porta-les i ajuda'ns a reduir els envasos de la Fira!*

RESTAURANTS

EL CIGRÓ D'OR

RESTAURANT EL CIGRÓ D'OR








Plaça de l'Oli, 1. Vilafranca del Penedès.
Tel. 93 890 56 09

- Gall del Penedès amb IGP farcit d'espigalls, celeri i botifarra blanca  14 € 
- Reial d'ànec mut amb parmentier  12,5 €   
- Canelons cruixents de pollastres amb beixamel de ceba  8 €  

Cantina Viladellops













RESTAURANT CANTINA VILADELLOPS

C/ Principal de Viladellops, 16. Ordal.
Tel. 676 387 545

- Gall del Penedès amb IGP guisat amb llet de coco, curri, coriandre i pruna  14 € 
- Ànec farcit de mar i muntanya  12,5 €  
- Caneló d'ànec mut amb crema de ceps  8 € 

RESTAURANT LA CUCANYA







C/ Racó de Santa Llúcia, s/n. Vilanova i la Geltrú.
Tel. 93 815 19 34

- Gall del Penedès amb IGP amb salsa perigord i cebetes  **14 €**
  
- Timbal d'ànec amb patata, cumquat i xiitake **12,5 €**
 
- Lassanya de Gall del Penedès amb IGP  **8 €**
    



RESTAURANT MASIA LA TORRE DEL GALL - CAL SOLER

C/ La Torre del Gall, s/n. Sant Cugat Sesgarrigues.
Tel 938 992 003








- Gall del Penedès amb IGP rostint al forn amb tatin de moniato  **14 €**
  
- Rostit d'ànec i pollastre amb pilota, poma confitada i coulant de carbassa **12,5 €**
   
- Canelons amb pasta fresca, farcits de carn amb beixamel de trufa, foie i pòls de torró **8 €**
   

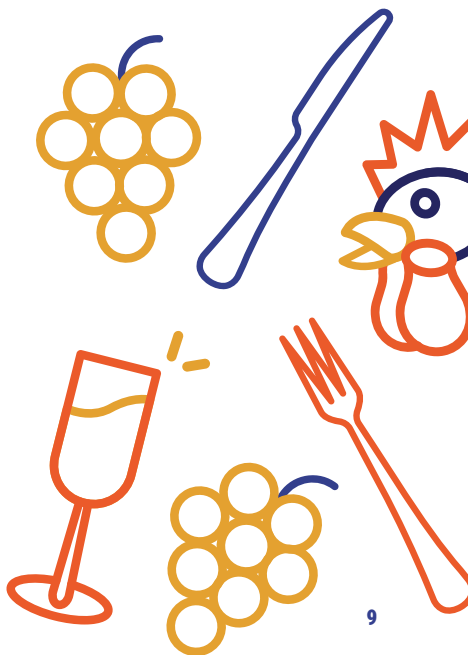
Al·lèrgens



RESTAURANT FONDA NEUS

C/ De Marc Mir, 14-16. Sant Sadurn d'Anoia.
Tel. 93 891 03 65

- Gall del Penedès amb IGP al cava  **14 €**
  
- Ànec mut del Penedès rostint a l'antiga estil Casa Neus **12,5 €**

- Canelons de Nadal **8 €**
 



MOSTRA DE VINS DE LA D.O. Penedès

€ 3 € Preu degustació de vi



NEGRE

ALBET I NOYA

Icones 2022

ALSINA & SARDÀ

Finca Cal Janes 2021

AYMAR

Aymar Tranquil 2021

BODEGUES PINORD

Chateldon Reserva 2018

BOLET

Fredolic 2021

CAN FEIXES

Can Feixes Tradició 2013

FAMÍLIA TORRES

Clos Ancestral 2021

HERETAT MASTINELL

Alba Negre

JEAN LEON

Jean Leon 3055 Petit Verdot -
Merlot 2021

JOAN SEGURA PUJADAS

Laia 2022

MAS COMTAL

Antistiana Cabernet
Franc 2018

MASCARÓ

Ànima 2016

MASET

Natura Criança 2020

OLIVER VITICULTORS

10.000 Hores Negre
Selecció 2021

PARÉS BALTÀ

Índigena Negra 2021

BLANC

BODEGUES PINORD

+ Natura 2022

BOLET

Camagroc 2022

CAN FEIXES

Can Feixes Blanc
Tradició 2022

FAMÍLIA TORRES

Viña Esmeralda 2022

HERETAT MASTINELL

Alba Blanc 2021

JEAN LEON

Jean Leon Gama Nativa
Xarel·lo 2022

JOAN SEGURA PUJADAS

Laia Xarel·lo 2022

MASET

Singular Biodinàmic 2022

OLIVER VITICULTORS

10.000 Hores Floral 2022

PARÉS BALTÀ

Còsmic 2022

CLÀSSIC Penedès

AYMAR

Aymar Brut 2017

ROSAT

ALSINA & SARDÀ

Cromàtic Rosat 2022

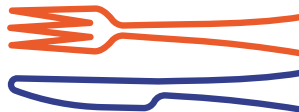
AYMAR

Aymar Tranquil Rosat 2022

JOAN SEGURA Pujadas


Brin-Qus 2022

TASTOS GASTRONÒMICS



LA FASSINA

MARIDATGE DE FORMATGES I CROQUETES DE GALL DEL PENEDES

 Dissabte 16 de desembre
de 12.30 a 13.30h

 Preu: 10€

Maridarem 4 vins de la DO Penedès amb 3 formatges de Xerigots i una croqueta de Gall del Penedès amb IGP de l'Associació de Criadors de la Raça de Gallines Penedesenca

MARIDATGE DE PATÉS DE MALLART I CATÀNIES CUDIÉ

 Diumenge 17 de desembre
de 12.30 a 13.30h

 Preu: 10€

Maridarem 4 vins de la DO Penedès amb 3 patés de Mallart i catànies de Cudié.

RESERVES:

A través del correu comunicació@dopenedes.cat fins el 14/12.
El pagament es realitzarà en efectiu, a l'entrada, abans dels tast.



CELLER PENEDÈS

📍 PLAÇA DEL VI

📅 Dissabte 16, de 9 a 15h i de 17 a 21h
Diumenge 17, de 10 a 15h



PREUS TIQUET

15 €

Pack per a dues persones:
3 tiquets per degustar vins,
2 copes de vidre, 1 safata
d'embotit i/o formatge i 1
bossa de patates

9 €

3 tiquets per degustar vins
i copa de regal

3 €

Degustació de vi

3 €

Degustació safata d'embotits
i/o formatges

1,5 €

Bossa de patates artesanes

1,5 €

Copa de vidre



TASTAVI

Espai per degustar vins de la
Denominació d'Origen Penedès.



ACTIVITAT MUSICAL



Dissabte, 16 de desembre de 18 a 20 h

TRIFÀSIC

Concert de música en directe amb el grup
penedesenc Trifàsic.





DEGUSTACIONS MOSTRA DE VINS DO Penedès

NEGRE

ALBET I NOYA

Icones 2022

ALSINA & SARDÀ

Finca Cal Janes 2021

AYMAR

Aymar Tranquil 2021

BODEGUES PINORD

Chateldon Reserva 2018

BOLET

Fredolic 2021

CAN FEIXES

Can Feixes Tradició 2013

FAMÍLIA TORRES

Clos Ancestral 2021

HERETAT MASTINELL

Alba Negre

JEAN LEON

Jean Leon 3055 Petit Verdot -
Merlot 2021

JOAN SEGURA PUJADAS

Laia 2022

MAS COMTAL

Antistiana Cabernet
Franc 2018

MASCARÓ

Ànima 2016

MASET

Natura Criança 2020

OLIVER VITICULTORS

10.000 Hores Negre
Selecció 2021

PARÉS BALTÀ

Indígena Negra 2021

BLANC

BODEGUES PINORD

+ Natura 2022

BOLET

Camagroc 2022

CAN FEIXES

Can Feixes Blanc
Tradició 2022

FAMÍLIA TORRES

Vinya Esmeralda 2022

HERETAT MASTINELL

Alba Blanc 2021

JEAN LEON

Jean Leon Gama Nativa
Xarel·lo 2022

JOAN SEGURA PUJADAS

Laia Xarel·lo 2022

MASET

Singular Biodinàmic 2022

OLIVER VITICULTORS

10.000 Hores Floral 2022

PARÉS BALTÀ

Còsmic 2022

CLÀSSIC PENEDÈS

AYMAR

Aymar Brut 2017

ROSAT

ALSINA & SARDÀ

Cromàtic Rosat 2022

AYMAR

Aymar Tranquil Rosat 2022

JOAN SEGURA PUJADAS

Brin-Qus 2022



GASTROBOTIGA

📍 PLAÇA DE LA GASTROBOTIGA

📅 Dissabte 16, de 9 a 15h
Diumenge 17, de 10 a 15h



Et vols emportar el menjar a casa? **T'HO POSEM FÀCIL!**

VINE A LA PLAÇA DE LA GASTROBOTIGA!



PLATS DE LA MOSTRA PER EMPORTAR

Hi trobaràs tots els plats de la Mostra Gastronòmica preparats per endur-te'ls a casa.

VINS DE LA D.O. PENEDÈS

També podràs adquirir una àmplia gamma de vins DO Penedès que són el complement perfecte per acompanyar els teus àpats.

AVIRAM A PUNT

L'Associació de Criadors posa a la venda Gall del Penedès amb IGP a punt per cuinar i cuinat.



XXVI^A MOSTRA DE BESTIARI

FESTIU DE PLOMA



 **PLAÇA DE LA GASTRONOMIA**

 **Diumenge 17**

PLANTADA DEL BESTIARI QUE PARTICIPA A LA CERCAVILA A les 10h

El Gall Tomasot, la Gallina Ballarica, l'Àliga del Barri de Sant Julià i l'Aligueta Tramuntana fan d'amfitrions de les bèsties de ploma convidades: Falcó d'Alcover; El Griu de Barcelona; Gall, Gallines i Pollets d'Esparreguera i Dracgall de Castellgalí.

“PORTA'M EL XUMET!”

 **A les 11h**

La Gallina Ballarica recollirà els xumets dels infants que deixin el costum de xumar i els obsequiarà amb un dolç record.

SORTIDA DE LA CERCAVILA

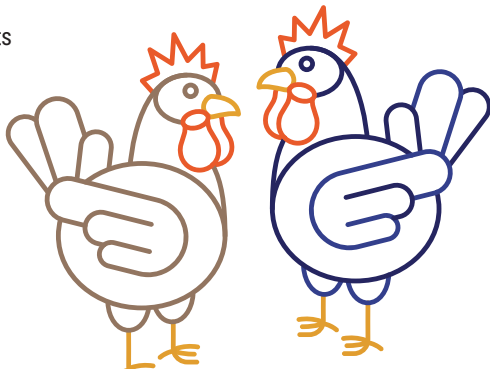
 **A les 12h**

Recorregut cercavila: avinguda de Catalunya, carrers d'Hermenegild Clascar i de Sant Bernat, plaça de Jaume I, carrer d'Escudellers, plaça de la Constitució, carrer de la Parellada, Rambla de Nostra Senyora, plaça de Llorens i Barba, carrers de la Palma i de Sant Joan, plaça de Sant Joan i plaça de la Vila.

 **PLAÇA DE LA VILA**

BALLADES DE LLUÏMENT

 **A les 14h**



MERCAT D'ARTESANIA, PRODUCTES NATURALS, BROCANTERIA I PINTURA

📍 AL LLARG DE TOTA L'AVINGUDA CATALUNYA

📅 Dissabte 16, de 8 a 19h
Diumenge 17, de 9 a 15h

Gaudeix de més de 90 parades que integren el mercat d'art i artesanía, productes d'alimentació natural i brocanteria.



ACTIVITATS PRÈVIES

MOSTECA

Campo a través. Mugaritz, intuyendo un camino

📍 AUDITORI DEL VINSEUM

📅 12 de desembre ⌚ a les 20h

🎟️ Preu: 4€. Gratuït (Amics de VINSEUM i socs de Cine Club Vilafranca)

Compra online a: entrades.vinseum.cat

El MosTeca és l'espai del museu dedicat a la reflexió sobre l'alimentació i la gastronomia a través de l'audiovisual. *Campo a través. Mugaritz, intuyendo un camino* (Espanya, 2015, 65') és un documental sobre el Restaurant Mugaritz, elaborat per Pep Gatell (La Fura dels Baus), en què es parla de les idees de què parteixen els seus plats, què significa per a l'equip assolir l'excel·lència i l'èxit, com es pateix i gaudeix... en definitiva, com es crea i es destrueix Mugaritz constantment. La pel·lícula es va estrenar a la secció Kulinary Zinema del Festival de Cine de San Sebastián de 2015.

TAST ENOTURÍSTIC PER DESCOBRIR EL TEU MARIDATGE IDEAL

📍 **ESCOLA D'ENOTURISME DE CATALUNYA**
C/ Amàlia Soler, 29 Vilafranca del Penedès.

📅 **12 de desembre** ⌚ a les **18.30h**

💰 **Preu: 15€** 🍷 **25 places**

Tast de vins blancs de la DO Penedès maridats amb 3 diferents propostes: formatge de Xerigots, paté de gall del Penedès amb IGP de Mallart, xocolates de Simon Coll. Tot a càrrec d'un sommelier de l'Escola d'Enoturisme de Catalunya.

Vins: Blancs de la DO Penedès.

Inscripcions: Al web de l'Escola d'Enoturisme.

TAST GASTRONÒMIC

📍 **TAVERNA DEL VINSEUM**

📅 **14 de desembre** ⌚ a les **20h**

💰 **Preu: 30€ Amics del VINSEUM: 25€**

Compra online a: entrades.vinseum.cat

Aquest nou tast gastronòmic posa en valor el potencial de la cuina d'aviram que desplega el restaurant vilafranquí Vilagut. Acompanyat dels millors vins escollits per a l'ocasió, el xef Julià Bernet ens proposa una harmonia de sabors amb productes d'aviram de raça penedesenca i de qualitat IGP.

ACTIVITATS DURANT LA FIRA

TASTA LA GASTROTECA: SHOWCOOKING PER DESCOBRIR 3 RECEPTES FÀCILS AMB PRODUCTES IGP GALL DEL PENEDÈS.

📍 **PLAÇA DE LA GASTRONOMIA**

🍷 **20 places**

📅 **16 de desembre de 12 a 13.30h**

👤 **Tots els públics** (Per ordre d'arribada)

Cal conservar el patrimoni gastronòmic per no perdre les tradicions i a la vegada és important promoure propostes innovadores que s'adaptin al ritme social actual. Mallart Xarcuters compta amb una línia de productes singulars de Gall del Penedès que posen en valor el rei del corral i des de Caram Caram, et presenten 3 receptes fàcils i singulars per sorprendre't a tu i els teus convidats.

- Caneló fred de paté rústic de Gall del Penedès
- Coca de recapte de confit de Gall del Penedès
- Arròs amb brou de Gall del Penedès i aletes en escabets

GASTROTECA.CAT

Prodeca
Promotora dels aliments catalans

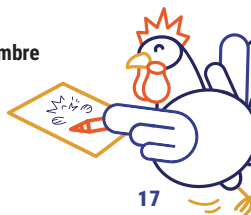
Generallitat de Catalunya

sempre endavant

CONCURS: CREA EL TEU GALL

📍 **ONLINE** 👤 **Tots els públics** 📅 **29 de novembre al 17 de desembre**

Crea el gall més original i divertit i participa en el concurs online d'Instagram on podràs guanyar un lot de producte de proximitat gentilera d'Embotits Mallart. Podreu utilitzar materials reciclats, grafiti, intel·ligència artificial, etc. Tots els treballs es penjaran com a post a l'Instagram: @firadelgall



JOC: L'ENIGMA DELS GALLS ALS BALCONS

 CENTRE DE LA VILA

 30 de novembre al 17 de desembre.

 3er i 4rt de primària

D'entre els galls i gallines penjats als balcons, busca els set galls i gallines que tenen una lletra. Els trobaràs al centre de la vila i t'ajudaran a trobar l'enigma que amaguen. Emplena la butlleta amb la solució i lliura-la els dies 16 i 17 al matí de 10 a 15.00 al punt d'informació de la Fira del Gall, o bé a l'Oficina de Turisme fins el diumenge 17. Es farà un sorteig i les 3 butlletes que s'escullin i tinguin l'enigma correcte obtindran un lot de productes de proximitat gentilesa de Cafès Novell, Catànies Cudié i Fleca Parés.

BITLLES CATALANES

 DAVANT DEL PAVELLÓ FIRAL

 16 i 17 de desembre de 10 a 14h

 Tots els públics

Aprendrem a jugar amb unes simpàtiques bitlles catalanes acompanyats pels membres de l'associació Club Bitlles Vilafranca.

LUDOTECA PELS MÉS PETITS

 PAVELLÓ FIRAL

 16 i 17 de desembre de 9.30 a 14.30h

 de 0 a 6 anys

Activitat manipulativa amb jocs de fusta en un espai exclusiu per infants.

TALLER DE MAQUILLATGE. MAQUILLA'T COM UN GALL

 PLAÇA D'EXPOSICIÓ DE L'AVIRAM


 16 i 17 de desembre de 10 a 14h

 Tots els públics

L'alumnat del curs d'auxiliar de perruqueria i estètica del PFI ens maquillarà per visitar la Fira ben mudats.

Aquesta activitat formarà part de la Marató de 3Cat. Hi haurà una taquilla inversa per col·laborar amb aquest esdeveniment i ajudar a la causa d'enguanys que és la salut sexual i reproductiva.

TALLER PINTA EL TEU QUADRE AMB SORRA DEL GALL TOMASOT

 ESTAND DE L'ASSOCIACIÓ DE CRIADORS DE LA RAÇA DE GALLINES PENEDESENCA. (PAVELLÓ FIRAL)

 16 i 17 de desembre de 10 a 12.30h

 Nens i nenes a partir de 3 anys (Places limitades)

 Preu: 5€

Taller d'estampació.

FES EL TEU GALL AMB GLOBOFLÈXIA. TALLER ORGANITZAT PELS ARTESANS

 DAVANT DE LA FASSINA

 16 i 17 de desembre d'11 a 14h

 Tots els públics

Galls, gallines i pollets fets amb globoflèxia.

Aquesta activitat formarà part de la Marató de 3Cat. Hi haurà una taquilla inversa per col·laborar amb aquest esdeveniment i ajudar a la causa d'enguanys que és la salut sexual i reproductiva.

SWING A LA FIRA DEL GALL ORGANITZAT PER L'ASSOCIACIÓ SWING VILAFRANCA

📍 **ESPAI DARRERA DE L'AUDITORI
MUNICIPAL**

📅 **Diumenge 17, a partir de les 12.30h**

Classe d'iniciació oberta a tothom a càrrec dels professors Imma i Lluís, seguit de ballada.

LA FIRA DEL GALL AMB LES ENTITATS SOCIALS I SOLIDÀRIES DE VILAFRANCA

L'Ajuntament de Vilafranca del Penedès farà, durant la inauguració de la fira, la compra d'aviram per als centres benèfics de la ciutat a cada una de les parades exposades, amb finalitat benèfica.

EXPOSICIÓ "L'AVIRAM I LA FIRA A CEL OBERT"

📍 **RAMBLA DE NOSTRA SENYORA**

📅 **Del 4 de desembre de 2023 al 12 de
gener de 2024. PERMANENT**

Treballs col·lectius de dibuix de les aules de 1er i 2on curs de primària de les escoles de Vilafranca del Penedès.

Col·laboren: *Escoles i Servei d'Educació de
l'Ajuntament de Vilafranca del Penedès*

ELS GALLS ALS BALCONS

📍 **A TOTA LA VILA**

Figures de galls de porexpan aprofitaran l'ambient firal al centre de la vila.

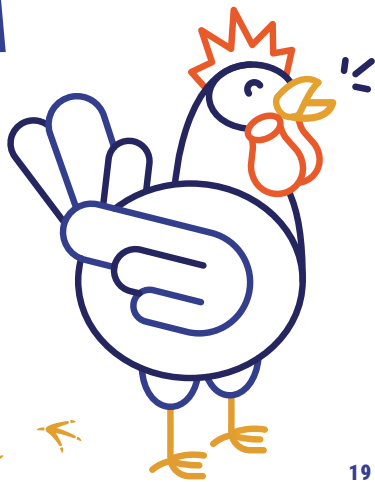
LA FIRA A LA VILA

EXPOSICIÓ DEL TOMASOT I LA BALLARICA

📍 **CASA DE LA VILA**

📅 **De l'1 al 28 de desembre (excepte els
dies 16 i 17 que estaran exposats a
la fira).**

La parella del bestiar festiu, símbol de la Fira del Gall, surt del corral i es mostra en públic per a gaudi de petits i grans.



LA FIRA ALS RESTAURANTS DE VILAFRANCA!



Tasta també el Gall del Penedès als restaurants de Vilafranca i els vins de la DO Penedès.

 **Del dissabte 9 de desembre de 2023 al dissabte 6 de gener de 2024, ambdós inclosos.**

**RESTAURANT
CAN BEL·LÉS**



 **Can Bellés**

*Carrer d'Amàlia Soler, 179
938 174 363*

Gall del Penedès amb IGP
rostit a la catalana.

**CAL
TON**

 **Cal Ton**

Carrer del Casal, 8 / 938 903 741

Gall del Penedès amb IGP farcit, cuit a baixa
temperatura amb poma Granny Smith.
Wan-ton de pularda del Penedès amb IGP
amb salsa de foie, trompetes de la mort i
formatge d'ovella.

**EL
CIGRÓ
D'OR**

 **El Cigró d'Or**

*Plaça de l'Oli, 1
938 905 609*

Gall del Penedès amb IGP farcit
d'espigalls, celeri i botifarra
blanca.



 **El Convent**

Carrer de la Fruita, 12 / 931 694 384

Farcellets de Gall del Penedès amb
IGP amb salsa de prunes.



 **El Gat Blau**

Carrer d'Amàlia Soler, 120 / 610 243 747

Gall del Penedès amb IGP rostit
amb bolets de temporada i
poma confitada.

VILAGUT

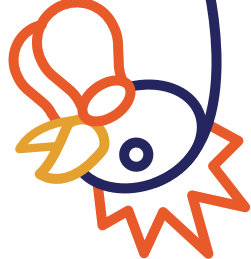
 **Vilagut**

*Carrer del Bisbe Estalella, 15
931 30 70 96*

Caneló de Gall del Penedès amb IGP,
perigord de la seva carcassa.




GAUDEIX DE VILAFRANCA I EL SEU ENTORN



FIRA DE SANTA LLÚCIA

 RAMBLA DE NOSTRA SENYORA

 Tallers nadalencs de 17 a 19h els laborables i d'11.30 a 13.30h i de 17.30 a 19.30h els caps de setmana i festius.

Del 5 al 23 de desembre, de 10 a 20h els laborables i de 10 a 20.30h els caps de setmana i festius.

Figures de pessebre, tions, elements florals, artesanía... tot per decorar i gaudir de les festes de Nadal. El despatx de la Mari Cartes i la bústia reial: podeu anar cada dia a deixar-hi les vostres cartes, però a ella només la trobareu el 5 i el 17 de desembre, a partir de les 17.30h

MERCAT SETMANAL

 CENTRE DE LA CIUTAT

 Dissabte 16, de 8 a 14h

Més de 200 parades amb l'oferta més completa de Catalunya.

CASA DE LA FESTA MAJOR

 C/ MURALLA DELS VALLETS, 63

 Dissabte 16, de 10 a 14h i de 16 a 19h
Diumenge 17, de 10 a 14h

 Preu: 5€

En aquest museu hi trobareu exposats tots els elements protagonistes d'una festa que té l'origen al segle XVII.

ESGLÉSIA DE SANT FRANCESC

 C/ SANT PERE, 3B

 Dissabte 16, d'11 a 13h

CLAUSTRE DE SANT FRANCESC

 C/ SANT PERE, 3

 Dissabte 16 i diumenge 17, d'11 a 14h

CRIPTA DE SANTA MARIA

 PLAÇA DE JAUME I, 2B

 Dissabte 16, d'11 a 13.30h

VINSEUM, MUSEU DE LES CULTURES DEL VI DE CATALUNYA

📍 **PLAÇA JAUME I, 1**

📅 **Dissabte 16, de 10 a 14h i de 16 a 19h**
Diumenge 17, de 10 a 14h

€ **Visita gratuïta / 2€ per una degustació del celler de la quinzena.**

"Alcem la copa!", una mostra que anuncia els continguts del nou museu, temporalment tancada.

📅 **Dissabte 16, a les 12h**

"Visita d'obres", acompanyats d'un membre de l'equip tècnic del museu coneixerem quin és el projecte museogràfic del museu, com s'està treballant i descobrirem com van avançant els treballs al nou edifici.

RUTA MODERNISTA TEATRALITZADA

📍 **OFICINA DE TURISME** € **Preu: 12€**

📅 **Diumenge 17, de 10.30 a 12h**

La ruta és un recorregut per les petjades del Modernisme a Vilafranca i l'itinerari segueix l'important patrimoni arquitectònic modernista fruit del ressorgiment econòmic de l'Alt Penedès de finals del segle XIX i principis del XX.

Imprescindible fer la reserva prèvia a: Turisme Vilafranca
turisme@vilafranca.org / www.turismevilafranca.com
Tel. 93 818 12 54

VISITA A LA BASÍLICA I AL CAMPANAR DE SANTA MARIA

📍 **PLAÇA DEL CAMPANAR**

📅 **Dissabte 16, de 11 a 12:15h**

€ **Gratuït (0 a 4 anys) 6€ (5 a 12 anys) i 10€ (majors de 12 anys)**

Visita comentada a l'església gòtica parroquial més antiga de Catalunya, baixarem a la cripta per descobrir el conjunt escultòric modernista de Josep Llimona,. Després pujarem al campanar més alt del Penedès, per admirar la panoràmica de la vila mentre degustem una copa de cava acompanyada d'històries i anècdotes d'aquest emblemàtic espai del segle XIII.

Imprescindible fer la reserva prèvia mitjançant:
www.viapenedes.com - Tel. 938 172 868

Nota: Cal tenir en compte que, tot i que el campanar està perfectament adaptat per ser visitat, les persones amb mobilitat reduïda poden tenir dificultat per pujar-hi.

COMERÇ OBERT


📍 **TOTA LA CIUTAT**

📅 **Diumenge 17, de 10 a 14h i de 17 a 20.30h**

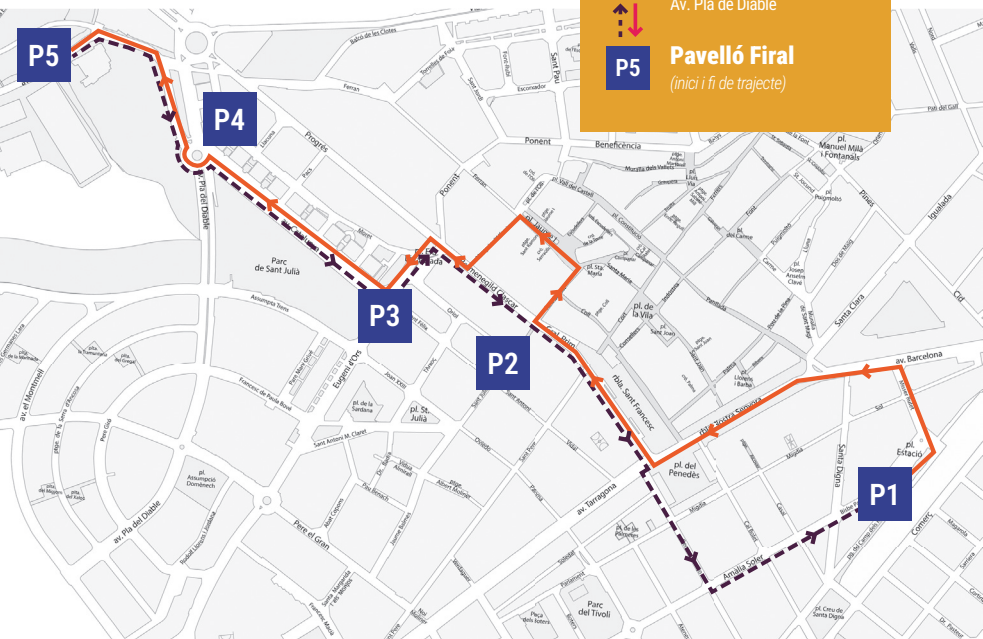
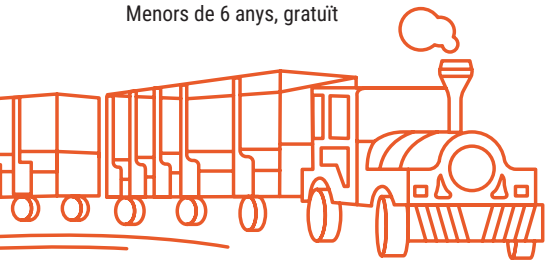
Els comerços també obren el diumenge de la Fira del Gall. L'oferta més completa i personalitzada.



TRENET DE LA FIRA

 **Dissabte 16, de 9 a 15h i de 17 a 20h**
Diumenge 17, de 10 a 15h

 **Preu trajecte: 0.50€**
Menors de 6 anys, gratuït



RECORREGUT

* El dissabte al matí el circuit no passa per la **P1** i **P2** i diumenge de 12 a 13 h el servei queda aturat per la cercavila.

- P1** Estació tren
C/ Bisbe Panyelles
(inici i fi de trajecte)
- P2** Turisme Vilafranca
Plaça Jaume I
- P3** Fira del Gall
Plaça de l'Era Enrajolada
- P4** Fira del Gall
Av. Catalunya -
Av. Pla de Diable
- P5** Pavelló Firal
(inici i fi de trajecte)

PLÀNOL GENERAL

DE VILAFRANCA DEL PENEDÈS

 Hospital

 Taxi

 Bus


 Tren

 Policia

 Pàrquing

 Parades del trenet de la Fira

 Oficina de Turisme

 Punt d'informació

 Parc de Sant Julià

 Pavelló Firal

 Zona comercial

 Mercat d'artesans



Organitza:



Amb el suport de:



Col·labora:

VINSEUM



**DUBTES O PREGUNTES
SOBRE LA FIRA DEL GALL?**

Envia'ns un WhatsApp
al 600 46 41 75



#FIRADELGALL

FIRADELGALL.CAT