



Associació de Comerciants i Empresaris  
Sant Gregori - Vall de Llèmena

- |  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| Agrococs cereals i pinsos                          | Pizzeria El Petit Obrador         |
| Animació infantil Bombolla                         | Pastisseria Noguera               |
| Paranà   | Plagesport                        |
| Carnisseria Can Titol                              | Restaurant Arnau Can Perot        |
| Carnisseria Miquel Vilà                            | Restaurant Can Joan d'Adri        |
| Clinica dental Sant Gregori                        | Restaurant Can Ribas              |
| Estètica Musk - Coral Alsina                       | Restaurant Can Xifra              |
| Fundació Oscobe                                    | Restaurant El Celler de l'Adroher |
| Fusteria P. Molas                                  | Restaurant El Racó d'en Pep       |
| Jardineria Font Viñals                             | Supermercat Valvi                 |
| Enginyeria Anna Frigola                            | Tecnitex                          |
| Reparacions elèctriques de l'automòbil Lluís Ribes | TLC Idiomes                       |
| Rostisseria Sant Gregori                           | X3 Club Girona Pàdel              |

Informació: Ajuntament de Sant Gregori  
972 428 300 - promocio@santgregori.cat - www.santgregori.cat

Organitza:



Ajuntament  
de Sant Gregori



Associació de Comerciants i Empresaris  
Sant Gregori - Vall de Llèmena

Amb el suport de:



Generalitat  
de Catalunya



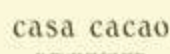
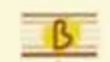
Diputació de Girona



Patrocina:



Collaboren:



## Mapa zones fira



- Plaça Rafael Masó: Parades de productes
- Punt blau: Xocolata desfeta
- Punt vermell: Bar
- Pavelló (3): Tallers infantils
- Pavelló (1 i 2): Aula de cuina
- Punt verd: Activitats familiars

Com arribar:



SANT GREGORI  
17/11/2024

www.llemenacomerciants.com  
www.santgregori.cat



17a  
edició

FIRA  
DEL PA I DE  
LA  
XOCOLATA

## Restaurants, fleques i pastisseries col·laboradores de la Fira

**Pizzeria El Petit Obrador**  
Av. Girona, 47 (St. Gregori)  
Av. França, 271 (Sarrià de Ter),  
C/ Santa Clara, 16 (Girona)  
972 429 605 / 972 172 173 /  
972 730 497

**Restaurant Arnau Can Perot**  
Granollers de Rocacorba  
(Sant Martí de Llèmena)  
972 443 045

**Restaurant El Celler de l'Adroher**  
Ca l'Adroher (Canet d'Adri)  
972 428 270

**Restaurant Can Joan D'Adri**  
Veïnat, carretera d'Adri, s/n  
(Canet d'Adri)  
972 428 691

**Restaurant El Racó d'en Pep**  
Ctra. Santa Afra, s/n  
(Barri del Raval)  
972 428 180 / 972 428 418

**Forn Boix**  
Av. Girona, 105  
972 428 008

**Restaurant Can Ribas**  
Av. Girona, 19  
972 428 426

**Restaurant Can Xifra**  
Ctra. de Cartellà  
(Mas Artigues) 972 428 546

**Rostisseria Sant Gregori**  
C. Joan Maragall, 24  
(Sant Gregori) - 972 428 809

**Pastisseria Noguera**  
Av. Girona, 9 - 972 429 741

**Paranà**  
Av. Girona 27 (Sant Gregori)  
872 012 609

Us llepareu els dits!



En cas de pluja, algunes activitats poden canviar d'emplaçament o ser anul·lades.



# Programa de la fira 2024

10 h. - 19.30 h. Hi haurà parades de pa, xocolata, dolços i productes d'artesanía. També expositors d'entitats del municipi i dels botiguers de l'Associació de Comerciants i Empresaris Sant Gregori-Vall de Llémèna (plaça Rafael Masó).

10.30 h. Xocolatada popular fins a escurar l'olla. A càrrec de Rosa Pujadas, Chocولاتes Torras, Llet Campllong i Bellsolà (pati de l'escola).

10.30 h. - 13.30 h. Espai petit xef. Tallers infantils (pavelló municipal). ☺

10.30 h. - 14.00 h. Activitats infantils i jocs tradicionals i gegants. A càrrec de Cia. Brotguai i Fefe i Companyia (punt verd).

11 h. - 12 h. Contes dolços. A càrrec de l'Associació La Minúscula. Grups limitats: 11.00 h. / 12.00 h. (bar fira).

11 h. Orígens de la xocolata, classes i manipulació. Com fer figures i piruletes a casa. A càrrec del mestre xocolater Miquel B. Costabella (pavelló municipal). ➡

11.45 h. Show cooking. "Patisserie salada". A càrrec del xef pastisser Juanjo Padilla Torres- Formador de l'Aula Gastronòmica de l'Empordà Costa Brava Centre. (aula cuina, pavelló municipal). ➡

12 h. Presentació i posada en marxa de molí antic, recuperat per l'Associació "Porro enlaire Falç avall".

12 h. - 14 h. Concurs de coques i dolços. Organitza Casal Sant Grau (pavelló municipal).

16 h. - 18.30 h. Espai petit xef. Tallers infantils (pavelló municipal). ☺

16 h. - 19 h. Jocs tradicionals i gegants. A càrrec de Fefe i Companyia (punt verd).

16.15 h. - 18.15 h. Contes dolços. A càrrec de l'Associació La Minúscula. Grups limitats: 16.15 h. / 17.15 h. / 18.15 h. (bar fira).

16.30 h. Show cooking. "Com preparar elaboracions amb xocolata blanca". A càrrec del mestre xocolater Jordi Ferrer - Espai Ferrer Xocolata Olot (aula de cuina, pavelló municipal). ➡

17 h. Entrega de premis del concurs de coques i dolços (pavelló municipal).

17 h. Xocolatada popular fins a escurar l'olla. A càrrec del Casal d'Avis Sant Grau, Chocولاتes Torras, Llet Campllong i Bellsolà (pati de l'escola).

17.30 h. Maridatge de pa amb formatges de la Vall de Llémèna. A càrrec de Pablo Garcia - Formatges la Balda i del Forn artesà Lleva't d'Avinyonet (interior pavelló municipal). ➡

19.30 h. Tancament de la fira.

## Concurs de dolços

(pavelló municipal)

12 h. - 14h. Concurs de coques i dolços.

17 h. Entrega de premis del concurs de coques i dolços.

Organitza el Casal Sant Grau.

Les bases del concurs a [www.santgregori.cat](http://www.santgregori.cat)

## Aula de cuina

(interior pavelló municipal)

11 h. Orígens de la xocolata, classes i manipulació. Com fer figures i piruletes a casa. A càrrec del mestre xocolater Miquel B. Costabella.

11.45 h. Show cooking. "Patisserie salada". A càrrec del xef pastisser Juanjo Padilla Torres- Formador de l'Aula Gastronòmica de l'Empordà Costa Brava Centre.

16.30 h. Show cooking. "Com preparar elaboracions amb xocolata blanca". A càrrec del mestre xocolater Jordi Ferrer - Espai Ferrer Xocolata Olot.

17.30 h. Maridatge de pa amb formatges de la Vall de Llémèna. A càrrec de Pablo Garcia - Formatges la Balda.

Reserva de plaça anticipada a [www.santgregori.cat](http://www.santgregori.cat). Cal personar-se a l'activitat 10 minuts abans, en cas contrari s'alliberarà la plaça.



## Espai Petit Xef

(interior del pavelló)

### MATÍ / 10.30 h. - 13.30 h.

- Per menjar-se la cara. A càrrec de l'Espai Jove Cal Bolet. Col·labora Valvi Supermercats.
- Caixeta personalitzada per a dolços. A càrrec de Tic Tac (taller no alimentari). Col·labora Bellsolà.
- Rajola creativa de xocolata. A càrrec de M de xocolata.
- Jocs dolços: pastis de xocolata / donuts de xocolata. A càrrec d'Eva Arroyo (taller no alimentari).
- Tres en ratlla de xocolata i pa. A càrrec de Maria Casademont (taller no alimentari).
- Dolços amb toppings. A càrrec de Quiralia.

### D'11 h. a 13 h. i de 16 h. a 18 h.

- Decorem piruletes de xocolata. A càrrec de Marc Armela - Patisserie Ca l'Armela - Celler de Ter. Col·labora l'Associació de Celiacs de Catalunya, Postres Dispuig, Xocolates Valor i Puratos.

### TARDA / 16 h. - 18.30 h.

- Fem galetes. A càrrec de Tic Tac.
- Rajola creativa de xocolata. A càrrec de M de xocolata.
- Jocs dolços: fermalls i polseres de xocolata. A càrrec d'Eva Arroyo (taller no alimentari).
- Fruita i xocolata. A càrrec de Maria Casademont. Col·labora Valvi Supermercats.
- Imant de gelat cucurutxo. A càrrec de Quiralia. (taller no alimentari).
- Fem pa. A càrrec de l'Espai Jove Cal Bolet i l'Associació de Celiacs de Catalunya
- Ninos sensorials amb farina. A càrrec de Cia. Brotguai. (taller no alimentari).

Matí

Tarda

Aula de cuina



Espai Petit Xef