

FIRA I FESTES

SANT LLUC



Artesania



Gastronomia



Comerç

ULLDECONA OCTUBRE 2026

ACTES FESTES DE SANT LLUC

DIVENDRES 9 D'OCTUBRE

- **17.30 h.** A la plaça de bous, **bous de plaça** de la Ramaderia Fernando Mansilla.
- **19.00 h.** A la sala de sessions de l'Ajuntament d'Ulldecona, **conferència "Com llops carnisser: Ser estranger a la Ulldecona i Tortosa modernes"**, a càrrec de Jordi Sancho, investigador del Departament d'Arqueologia i Història de la UB.
- **21.00 h.** A la plaça de bous, **bou embolat** pels Emboladors Falduts pel Foc de la Ramaderia Fernando Mansilla.

DISSABTE 10 D'OCTUBRE

- **09.00 h.** **Bou capllaçat** de la Ramaderia Fernando Mansilla.
- **10.00 h a 14.00 h i de 16.00 h a 18.00 h.** Al Molí d'Oli Cèsar Martinell, últim dissabte per visitar l'exposició **"Carasses, o el dibuix sobre pedra" d'Artur Canyiguer**.
- **11.30 h.** A la plaça de bous, **vaquetes** de la Ramaderia Fernando Mansilla.
- **14.00 h.** **Dinar** de socis i simpatitzants dels **Amics dels Bous**.
- **17.30 h.** A la plaça de bous, **desafiament ramaderies** Fernando Mansilla (Ulldecona), Eliseo Adell (Alfara de Carles) i Ivan Meseguer (Cervera del Maestre).
- **19.00 h.** **Bou cerril** de la Ramaderia Fernando Mansilla
- **19.00 h.** Al Teatre Orfeo Montsià, **dins del cicle Victoria & Savoy projecció de la pel·lícula "Maduixes silvestres"**, dirigida per Ingmar Bergman. Amb presentació i conversa a càrrec del cineasta Manel Raga. Preu de l'entrada: 4 €
- **21.00 h.** **Bou cerril embolat** per Tradició Canareva.

DIUMENGE 11 D'OCTUBRE

- **10.00 h a 13.30 h.** Al Molí d'Oli Cèsar Martinell, últim diumenge per visitar l'exposició **"Carasses, o el dibuix sobre pedra" d'Artur Canyiguer**.
- **17.00 h.** Al Camp Municipal de Futbol, **Gran Derbi** entre La Sénia B i Ulldecona B. Col·labora: **Club de Futbol Ulldecona**
- **18.00 h.** Al Teatre Orfeo Montsià, **XLIII Jornades de Teatre Amateur Joan Roig amb l'obra "La funció que surt malament"**, a càrrec del grup de Teatre Parenys de Sant Joan de Vilatorrada (Bages). Col·labora: **Centre Cultural i Recreatiu**
- **18.00 h.** A l'Ajuntament, **presentació del festival A Cel Obert**, obra **"Contra Natura"**.

*Als actes taurins, col·laboren la Comissió de Bous, Associació Cultural Falduda Amics dels Bous i Emboladors Falduts pel Foc.

DIVENDRES 16 D'OCTUBRE

- **10.30 h.** A la pista coberta del poliesportiu, "**Descobrim la BOCCIA**". Explicació i exhibició de BOCCIA (esport adaptat) per part dels integrants del centre ocupacional de la Fundació Mercè Pla, i prova per part del públic assistent que ho desitgi. Col·labora: **Esports Ulldecona, Pla Educatiu d'Entorn i Fundació Mercè Pla**
- **10.00 h a 14.00 h i de 16.00 h a 18.00 h.** Al Molí d'Oli Cèsar Martinell, últim dia per visitar l'exposició "**Carasses, o el dibuix sobre pedra**" d'Artur Canyigueral.
- **19.30 h.** Als Bucs d'assaig, **laefeilaeme sessions vol.2**. Dj's locals i a les **21 h. sopar de paiporta 2**. Cada assistent porta el seu menjar i beure. Postres a càrrec de laefeilaeme + loBPM. Col·labora: **laefeilaeme + loBPM**

DISSABTE 17 D'OCTUBRE

- **11.00 h.** A la Plaça de l'Església, **cadena rosa coincidint amb el Dia Mundial contra el Càncer de Mama**. Vine amb una peça de roba o un complement rosa i entre tots pintarem la Fira de Sant Lluc amb aquest color de solidaritat i esperança. Col·labora: **Junta Local de l'AECC**
- **11.30 h.** Des de l'Ajuntament al llarg del carrer Major, **actuació de la Colla de Gegants i Grallers d'Ulldecona**.
- **12.00 h.** A la sala de sessions de l'Ajuntament d'Ulldecona, **acte de lliurament dels guardons de la 8a. edició dels PREMIS MANUEL SALES I FERRÉ** a treballs de recerca i investigació a càrrec de l'Institut Manuel Sales i Ferré.
- **A partir de les 17.30 h. Recollida dels nous músics.** Col·labora: **Banda de Música d'Ulldecona**.
- **23.00 h.** A la pista del poliesportiu, **ball amb l'Orquestra Fénix**. A la mitja part, bingo. Per acabar la nit, dj's. Preu: 3€ (got de 33cl inclòs). Col·labora: **Associació Juvenil Jovens Falduts**

DIUMENGE 18 D'OCTUBRE

- **12.00 h. Missa en honor a Sant Lluc**, patró d'Ulldecona. En acabar, **processó** amb la participació de la **Banda de Música d'Ulldecona**.
- **13.00 h.** A la sala de sessions de l'Ajuntament d'Ulldecona, **entrega dels premis del XXXVIIIè Concurs de Narrativa del Grup de Dones d'Ulldecona**. Col·labora: **Grup de Dones d'Ulldecona**
- **17.00 h.** Al Camp Municipal de Futbol, **partit de futbol** entre Sant Pere i Sant Pau i C.F. Ulldecona. Col·labora: **Club de Futbol Ulldecona**
- **18.00 h.** Al Teatre Orfeó Montsià, **XLIII Jornades de Teatre Amateur Joan Roig amb l'obra "Ma sogra és increïble"** de Xavier Escribà, a càrrec del grup de Teatre Gresol d'Alcanar. Col·labora: **Centre Cultural i Recreatiu**

TALLERS I ACTIVITATS FIRA DE SANT LLUC

DISSABTE 17 D'OCTUBRE

- **10.00 h a 12.00 h.** Al carrer Puríssima, **activitat infantil "Omplim la plaça de colors"**. Tant si vens sol/a o acompanyat, podràs crear la teua catifa colors amb guixos. Només cal ganes de passar-ho bé i imaginació. Activitat gratuïta i oberta a totes les edats. Col·labora: **AFA Escola Ramón y Cajal d'Ulldecona**
- **12.00 h.** A la plaça Diputació, **XXXII Concurs d'allioli**. Hi haurà 3 premis: al més ràpid, al més consistent i al més gustós. Inscripcions a l'estand de Turisme. Col·labora: **Mestresses de Casa d'Ulldecona**
- **17.30 h.** A la plaça Diputació, **Mini Màster-Xef Faldut**. Els infants vos convertireu en autèntiques estrelles de la cuina en una competició plena de creativitat, diversió i molt de sabor. Tens entre 3 i 12 anys? T'agrada experimentar a la cuina i vols sorprendre amb un plat únic? Este és el teu moment! Inscripcions obertes a l'OAC de l'Ajuntament fins al dijous 15 d'octubre. Activitat gratuïta.
- **17.30 h a 19.00 h.** Taller de decoració d'espelmes per a totes les edats a l'estand de **Georget Creacions**. Preu 10 €. Places limitades. Inscripcions per Whatsapp al 611 608 610 o a través d'instagram @georgetcreacions .
- **20.00 h.** Al Racó Gastronòmic, **actuació del grup Walking Bounce Swing**, en un directe que recorre l'univers del swing, el jazz i el blues, combinant estàndards dels gèneres amb versions reinterpretades i una mirada actual. Amb la veu d'Anna Amaré, acompanyada de Miguel Ángel Zaragozá al piano i Cristian Serret als vents i bateria. Tres músics amb una sòlida trajectòria, la banda crea un so elegant, enèrgic i amb identitat pròpia.

DIUMENGE 18 D'OCTUBRE

- **10.00 h.** Taller de macramé a l'estand de **Ponts per la Pau**. Crea la teua pròpia peça de macramé: un penjador per a plantar o un bonic tapís decoratiu, fil a fil i nus a nus en un taller artesanal i creatiu. Preu: 15 €. Inscripcions per Whatsapp al 608 880 804. Places limitades.
- **11.30 h a 13.00 h.** Al carrer Puríssima, **Jocs Tradicionals**. Activitat per a xiquets i xiquetes de 3 a 12 anys. Col·labora: **Motocub Ulldecona**
- **12.00 h.** Al Racó Gastronòmic, **experiència enològica submarina "Mar de vino"**. Descobrirem el fascinant procés de criança de vins de bodega submarina, combinant cultura enològica i consciència ambiental amb una demostració de degorjat en directe i el divertit joc tradicional del porró. Conclourà en un ambient festiu amb l'actuació de rumba catalana en directe del **Duet Advertència**.

- **17.00 h. Taller de macramé a l'estand de Ponts per la Pau.** Crea la teva pròpia peça de macramé: un penjador per a plantar o un bonic tapís decoratiu, fil a fil i nus a nus en un taller artesanal i creatiu. Preu: 15 €. Inscripcions per Whatsapp al 608 880 804. Places limitades.
- **16.00 h a 19.00 h. Taller d'elaboració d'articles de vaixela amb resina acrílica, a l'estand de Georget Creacions.** Preu 12 €. Places limitades. Inscripcions per whatsapp al 611 608 610 o a través d'Instagram @georgetcreacions.

DURANT TOT EL CAP DE SETMANA

- A l'estand de Ponts per la Pau, **taller Un fil que ens uneix.** Us conviden a brodar, cada puntada suma per crear una obra col·lectiva de pau, unió i convivència. No cal experiència, només ganes de compartir i deixar-hi la teva petjada. Vine a fer la teva puntada. Col·labora: **Grup de Dones d'Ul·decona i Ponts per la Pau**

PARTICIPANTS

- 1000 gustos
- Ariul Artesan
- Artefeliz
- Artesania Creativa
- Botón Blanco
- Bros
- Byanimon
- Cheese Lab by Tamara
- Cm Cristalesyminerales & mas
- Creperia Gula Gula
- Crocheting
- Crujientes Delicious
- Decomontsià
- Dumonfort
- Embotits Marilen
- Entre Té
- Escola Delta Associació
- Waldorf Delta
- Espelmes artesanals Lia
- Farmasi
- Formatges Antje
- Formatges Ideazabal
- Fruites Germans Agustín
- Georget Creacions
- Inspírate Viajes
- Joies Olga Ventura
- La Casa de las Cuerdas
- La Cosa Nostra
- La Tossa melmelades
- LanaGumi
- Lo Raconet Màgic
- Lo Xaloquet
- Ludovika
- Mas queseros
- Mel de Ramón
- Mel El Montsià
- Moda Enric Calduch
- Molí de la Creu
- Nous Reverté
- Patisserie Raga
- Ponts per la pau
- Quatre Barres
- Reviu Artesania
- Tere creacions
- Tupperware

DEMOSTRACIÓ D'OFICIS

- Alfareria Santiago Mellat
- Lluïsa Mora
- Espadrilles&Accesorios
- De pauma i espart

Lo Racó Gastronòmic

 C/MAJOR. ZONA AJUNTAMENT I PL. DIPUTACIÓ  DS. 17 I DG. 18 A PARTIR DE LES 10:00 H

1

VES ALS PUNTS DE VENDA DE TIQUETS



2

COMPRA LA COPA I UN TANOLARI DE TIQUETS



2 €



10€ | 20€ | 50€

3

PASSEJA PER LES
PARADES DEL RACÓ I TRIA



4

PAGA DIRECTAMENT AMB EL TIQUET



*No es retornaran els diners dels tiquets no gastats.

*Els tiquets únicament són vàlids per a les parades del Racó Gastronòmic.

Participants

 IEPAI

Cervesera artesana nascuda el 2020 a la comarca d'Els Ports (Castelló). El seu objectiu és crear producte de proximitat i qualitat oferint noves alternatives de vida al món rural. Es tracta d'una cervesa sense additius ni conservants i sense pasteuritzar.



 LO GAMBUSÍ

Cervesera artesana nascuda el 2012 a Tortosa. Elaboren, comercialitzen i distribueixen diferents tipus de cervesa artesana feta amb ingredients completament naturals i seguint tècniques tradicionals.



CELLER CAL MINYÓ

Celler familiar de Prat de Comte (Terra Alta) nascut el 2016 per posar en valor la tradició vitivinícola familiar. Els seus vins s'elaboren amb vinyes pròpies als peus dels Ports i combinen varietats tradicionals i un procés acurat per oferir un producte fresc, respectuós i amb molta personalitat.



CELLER CAN PUCOLLA

Són una petita empresa familiar agrària situada a Rodonyà (Alt Camp) que des de l'any 2018 conrea, elabora i distribueix els seus vins, tots ells monovarietals i de cultiu 100% ecològic.



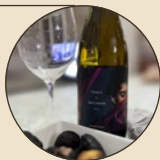
DISFRUTONA

Elaboren vins amb les seues pròpies mans a les Terres de l'Ebre i al Montsant, cuidant el procés amb passió i dedicació. Els seus vins són el resultat d'una vinificació amb mínima intervenció, respectuosa amb el raïm i el territori, oferint aromes i sabors que reflecteixen l'essència de la regió.



CELLER MAS DE LES VINYES

Celler familiar situat a Cabacés, comarca del Priorat i pertanyent a la DO Montsant. Des de fa 25 anys elaboren vi a la propietat, però al darrere hi ha una llarga història relacionada amb la viticultura.



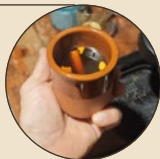
CELLER VINS DE MESIES

Celler familiar de Vilalba dels Arcs (Terra Alta) nascut el 2002 amb el compromís de conrear la vinya de manera ecològica. Cultiven vinyes pròpies i elaboren vins amb verema manual que expressen el caràcter de la terra. Vins de Mesies és vi, terra, família i passió per fer les coses amb ànima.



ASSOCIACIÓ BENICARLANDA AMICS DEL CREMAET

Associació dedicada a promoure el cremaet i les seues variants. Fomenta l'experimentació, la creativitat i l'artesania. Uneix tradició, innovació i germanor degustant un bon cremaet.



DECOMONTSIÀ

Botiga de productes de proximitat de les Terres de l'Ebre, situada a Ulldecona. Ofereix cava, vermut, vi de criança submarina, còctels i els seus licors sota la marca Licor Tallada. Com a novetat, presenta un licor de cafè envellit durant 8 mesos en barrica de roure.



ARIA DI SALVIA

Projecte de cuina conscient i artesanal que ofereix una experiència vegana creativa i respectuosa amb l'entorn. Reinterpreten les clàssiques tapes italianes amb productes de proximitat i km 0, demostrant que la tradició i la innovació vegetal poden anar de la mà per gaudir de la bona taula.



CAN XAVI

Carnisseria, xarcuteria i tall professional de pernil amb àmplia experiència en el sector. Amb una especial dedicació al pernil ibèric, els embotits i els formatges artesans, selecciona productes de qualitat per oferir una experiència gastronòmica autèntica i plena de sabor.



CROQUELLANES

Des de Xiva de Morella (Castelló), elaboren productes de qualitat i de la gastronomia mediterrània. Destaquen les seues croquetes artesanes, conserves, mousses, patés i especialitats en tòfona. Ofereix carxofa confitada, salsa tartufata, croque llanes de diferents sabors, mousses i patés.





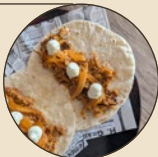
LO CARRER AMPLE I LO XIQUET DEL FORMATGE

Botiga gourmet d'Amposta de carns premium i productes seleccionats. Destaquen les carns madurades de la ramaderia pròpia Coreano Navarro (Santa Bàrbara). Ofereix croquetes premium, torreznos de Soria, pernil ibèric, cecina de León, formatges de Lo Xiquet del Formatge, picanha madurada i hamburgueses de la seva ramaderia.



LO PASEO

Restaurant d'Ulldecona guardonat amb el Solete Repsol este any 2026. Treballen amb producte del terreny i de temporada. Ho elaboren tot al seu restaurant amb una cuina de sempre i d'ara que naix de la terra i viatja sense vergonya. Ofereix tapetes i platets per picar de manera informal.



SOMIATRUITES

Truiteria de Tortosa especialitzada en truites artesanes, des de receptes tradicionals fins a combinacions originals. Una proposta creativa i de qualitat que reinterpreta un plat de tota la vida. Ofereix una selecció de truites, les Croquetes de Maria i els seus natxos per compartir.



BROWNIES AND CO.

És un projecte petit, molt personal, on es fusionen la pastisseria francesa i l'americana. Aposta per l'slow baking: fer les coses amb calma, sense perdre l'essència d'allò fet a casa. Ofereix brownies i cookies elaborades amb ingredients senzills, reals i de qualitat, des de la proximitat, l'honestetat i l'ànima.



CREMELITÉ

Obrador artesà ubicat a Camarles (Tarragona), especialitzat en la creació artesanal de pastissos de formatge gourmet i altres productes de rebosteria. Ofereix una gran varietat de sabors, com ara Oreo, Lotus, formatge d'ovella curat, mango, xocolata blanca, mascarpone i moltes altres combinacions.





Tasta les diferents **propostes dels bars, restaurants i establiments locals.**

Per provar-les, **compra un tiquet de 2 € a l'estand de Turisme** i canvia'l per la tapa al mateix estand.

Consulta l'horari per no perdre-te'n cap!



DISSABTE 17 MATÍ

11:30H Bar Alameda. Paella mixta.

12:00H Ve de Gust. Salmorejo amb *toppings* de fumats i confitats.

12:30H Lo Paseo. Les mandonguilles de Lo Paseo, amb bolets i moniato.

13:15H L'Antic Molí. Degustació de Tapes Gastronòmiques.



DISSABTE 17 TARDA

18:00H Burguer Infinity. Croquetes de la iaia.

19:00H Restaurant El Caçador. Hamburguesa de sípia amb maionesa de romesco.

20:00H Montmar. Pintxo de mandonguilles amb salsa teriyaki.



DIUMENGE 18 MATÍ

11:00H Pizzeria Florència. Focaccia de tardor.

12:00H Les Moles. Snak de pollastre a l'ast.

12:45H La Lluna. *Cuchufrito* de mortadela.

13:30H Per Pebrots. Paella mixta i fideuà.



DIUMENGE 18 TARDA

16:30H Pastisseria Raga. Copeta de tiramisú o xut de crema.

17:45H Green Street. Mini tacos francesos.

18:30H Cafè Fleca Feliu. Pa bao amb pastrami i salsa de mostassa.

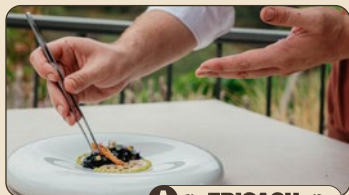
19:30H La Bodega. Truites variades amb pa torrat gentilesa de **Cafè Fleca Feliu** i OOVE gentilesa del **Molí de la Creu**.

Són una oportunitat per descobrir nous sabors, tècniques i maneres d'entendre la gastronomia.

Les inscripcions i el pagament es realitzaran a través de la web:

turismeuldecona.cat/santlluc/

Les places són limitades i s'assignaran per ordre d'inscripció.



FRISACH



LA CUINA D'UN FALDUT AL COR DEL PRIORAT

DISSABTE 17 A LES 19:00 H

PREU 25 €

Taller demostració, degustació i maridatge de la cuina de Vinum, el restaurant gastronòmic de Gran Hotel Mas d'en Bruno, a Torroja del Priorat, l'únic hotel de la província de Tarragona dins de la prestigiosa associació hotelera Relais & Chateaux i vins del Celler Frisach de Corbera d'Ebre. Parlarem de la proposta culinària de Vinum acompanyat d'una petita degustació de plats, que representen la nostra cuina i que tenen un gran nexa d'unió en Uldecona, madridats amb els excepcionals vins dels germans Frisach.



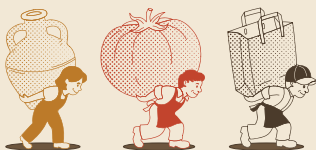
LA BOTERA

SHOWCOOKING REVERSIBLE: CUINA SENSE FILTRES

DIUMENGE 18 A LES 14:00 H

PREU 25 €

Reversible va néixer a Deltebre l'any 2022. Va començar com una hamburgueseria i, en menys de tres anys, van aconseguir un **Solet de la Guia Repsol**. Són avantguarda de carrer: producte, tècnica, bogeria i molta actitud. Ara porten esta filosofia allà on vulguis: càterings, esdeveniments, cuina privada i xef privat. **Presentaran una selecció del que ofereixen als seus càterings:** aperitius canyeros, creatius i, sobretot, els seus arrossos sublims, un dels grans protagonistes de la seua cuina. Tot això, **acompanyat de vins del Celler La Botera (DO Terra Alta).**



FIRA I FESTES SANT LLUC

Organitza



Amb el suport de

