

Tastets per esmorzar, dinar o picar



L'ÀREA DE TAST funciona de manera fàcil i divertida. Compri tiquets al punt de venda central i bescanviïls pels productes que desitgi tastar. **Preu del tiquet: 0,50€**

TASTETS DE MATANÇA

| | |
|--------------------|-----------|
| Greixons | 2 tiquets |
| Carn de perol | 2 tiquets |
| Salats i empebrats | 2 tiquets |
| Botifarres | 2 tiquets |

LA NOSTRA BRASA

| | |
|---------------------------------|-----------|
| Botifarra a la brasa | 3 tiquets |
| Ventresca a la brasa | 3 tiquets |
| Cap de llom a la brasa | 3 tiquets |
| Aranya de porc a la brasa | 3 tiquets |
| Costelló a la brasa | 3 tiquets |
| ½ galta de porc al forn Mibrasa | 4 tiquets |
| Porc a l'espasa | 8 tiquets |

| | |
|---------------------|-----------|
| Verdures a la brasa | 3 tiquets |
|---------------------|-----------|

| | |
|--------------------------|-----------|
| Pota i tripa | 4 tiquets |
| Mongetes seques | 2 tiquets |
| Allioli | 1 tiquet |
| Bitxo i bròquil confitat | 2 tiquets |
| Llesca de pa | 1 tiquet |
| Tomata i oli | 1 tiquet |

ARRÒS

| | |
|------------------------|-----------|
| Arròs de galta de porc | 5 tiquets |
|------------------------|-----------|

BAR RESTAURANT SANT CRISTÒFOL

| | |
|-----------------------------|-----------|
| «Callos» pota i tripa i cap | 4 tiquets |
| Ronyons al xerès | 3 tiquets |
| Panet | 1 tiquet |
| Vi / vi afruitat | 2 tiquets |

FORN DE PA SANT CRISTÒFOL

| | |
|--|-----------|
| Pizza de carn de perol | 2 tiquets |
| Pizza de pernil dolç i formatge | 2 tiquets |
| Pizza de bacó | 2 tiquets |
| Croissant mini xocolata negra, blanca i amb llet | 1 tiquet |
| Berlines minis | 1 tiquet |
| Pa de pessic de poma | 2 tiquets |
| Magdalena normal o de cereals | 1 tiquet |
| Coca de greixons de l'àvia Neus * | 1 tiquet |

LA CROQUETERIA

| | |
|-----------------------------------|----------|
| Croqueta de galta de porc guisada | 1 tiquet |
| Croqueta de bolets | 1 tiquet |

FUNDACIÓ PRIVADA ONYAR – LA SELVA

| | |
|---|-----------|
| Raviolis de galta de porc | 2 tiquets |
| Raviolis de formatge de cabra i pastanaga eco | 2 tiquets |
| Crestes de bacallà fregides ecològiques | 2 tiquets |
| Patates braves | 2 tiquets |
| Assortit de patés i olives ecològics | 1 tiquet |
| Copa de vi blanc, rosat o negre ecològic | 2 tiquets |
| Copa de cava ecològic | 3 tiquets |
| Plat de raviolis variats | 4 tiquets |

GRANJA EL PROVENÇAL

| | |
|--------------------------------------|-----------|
| logurt natural | 1 tiquet |
| logurt gustos | 1 tiquet |
| 1 litre de llet fresca pasteuritzada | 2 tiquets |
| 1 litre de batut de cacau | 3 tiquets |
| Crema de xocolata | 1 tiquet |
| Flam de recuit | 2 tiquets |
| Mató | 2 tiquets |
| Formatge tendre i curat amb ratafia | 3 tiquets |
| Pastís de formatge | 2 tiquets |

LA RESERVA, ESPAI GOURMET

| | |
|---|-----------|
| Fuet | 3 tiquets |
| Pernil país | 3 tiquets |
| Pernil Ibèric «Guijuelo» | 3 tiquets |
| Embotits ibèrics | 4 tiquets |
| Pernil pur ibèric de gla DO Extremadura | 6 tiquets |

RESTAURANT VIA AUGUSTA

| | |
|---|-----------|
| Caneló casolà de pota i tripa gratinat amb beixamel de poma i foie gras | 3 tiquets |
| Galeta calenta de peus de porc amb mussolina de carxofes | 2 tiquets |
| Broqueta moruna casolana | 2 tiquets |

PASTISSERIA NOGUERA

| | |
|-----------------------------------|-----------|
| Bunyols | 2 tiquets |
| Coca de greixons de l'àvia Neus * | 2 tiquets |
| Coca de greixons | 2 tiquets |
| Got de gerds o mango | 3 tiquets |

| | |
|--|-----------|
| Mini fuets de xocolata i pinyons | 2 tiquets |
| Canyes salades de porc | 2 tiquets |
| Magdalenes de poma i xocolata | 1 tiquet |
| Croissant petit de xocolata blanca o negra | 1 tiquet |
| Mousse de xocolata o llimona | 3 tiquets |

RAJOSEOLIVA

| | |
|-------------------------|-----------|
| Torrada amb oli i sal | 1 tiquet |
| Torrada amb oli i sucre | 1 tiquet |
| Olives variades | 2 tiquets |

GLU GLUTS

| | |
|---|-----------|
| Cervesa | 2 tiquets |
| Cervesa sense gluten | 3 tiquets |
| Cervesa sense alcohol | 3 tiquets |
| Refresc o suc | 2 tiquets |
| Aigua | 1 tiquet |
| Got de vi | 2 tiquets |
| Ampolla de vi | 8 tiquets |
| *Monada vi solidari Fundació Mona blanc/negre | |

| | |
|--------------------------------|------------|
| Copa de cava | 4 tiquets |
| Ampolla de cava | 12 tiquets |
| Got de Ratafia de l'Empordà | 4 tiquets |
| Got Patxaran català | 4 tiquets |
| Tallat | 2 tiquets |
| Cafè amb llet o cigaló | 3 tiquets |
| Crep de bull negre i brie | 4 tiquets |
| Crep de pernil dolç i formatge | 4 tiquets |
| Crep de xocolata o confitura | 4 tiquets |
| Mini Gintònic | 4 tiquets |
| *a partir de les 15h | |
| Mini «Mojito» | 5 tiquets |
| *a partir de les 15h | |

COMISSIÓ DE FESTES

| | |
|------------------------|-----------|
| Aigua | 1 tiquet |
| Sucs de fruita | 2 tiquets |
| Got de vi | 2 tiquets |
| Ampolla de vi | 8 tiquets |
| Cervesa | 2 tiquets |
| Cervesa sense alcohol | 3 tiquets |
| Refresc | 2 tiquets |
| Cafè / tallat | 2 tiquets |
| Cafè amb llet / Cigaló | 3 tiquets |
| Ratafia | 4 tiquets |



Patrocinadors:



Albert Tulsà – Construccions i Obres Riudellots
Instal·lacions Martí Duran – Euronics Duran – Xavier Alsina SA

Col·laboradors:

Acebsa – Adrià Boada – AJ3 – Ajuntament de Girona
Alumnes de 6è de l'Escola de Riudellots – Associacions de puntaires de les comarques de Girona – Associació de tractors antics – Associació de vehicles clàssics i esportius de Riudellots – Can Buixó – Carnisseria Josep Güell – Casal de Jubilats de Riudellots – Castej – Comissió de Festes de Riudellots – Emili Barba – Escola de hip hop Like a Dream – Espai Jove – Esplai La Petjada – Export Cat 888 SL – Gerfam Rubirola SL – Mas La Casanova – Match so i llum – Mecoima / Castellvall – MiBrasa – Particulars que han aportat material per les exposicions – Particulars que han cedit parcel·les per aparcament Petit Forestier – Riu d'Art – Riude&Clicks – RiudeLAN – Solecció Regisa – TV Girona – Voluntaris de Riudellots – Xavier Calderó – Xavier Piña



Ajuntament de Riudellots de la Selva



Descarrega't l'App de la fira i entra en el sorteig d'un lot de productes de Fiporc!

www.fiporc.cat

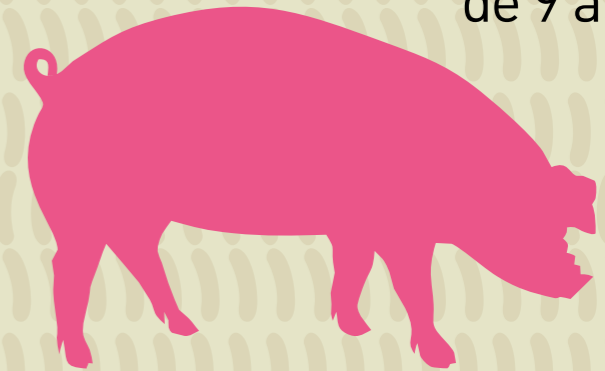


FIPORC

FIRA DEL PORC Riudellots de la Selva

Demostracions · Degustacions · Venda · Tallers · Exposicions

18 i 19 DE FEBRER
de 9 a 19 h



www.fiporc.cat

2017
4a edició



Patrocina



(**) Coca guanyadora del concurs popular de coca de greixons

PLÀNOL



Activitats infantils

A PLAÇA DE LAJUNTAMENT

- Exposició d'animals vius
- Exposició de maquinària agrícola
- Concurs de munyir a mà - Llet Nostra
- Passeig en poni
- Atraccions infantils
- Mostra d'eines del camp antigues

B AJUNTAMENT - Sala polivalent

- Exposició de porquets en miniatura
- Fotografies i estris del procés de matança
- Audiovisual de la matança i del cicle de vida del bestiar porcí

C CASA DE CULTURA

- Exposició del còmic «Lloti»
- Diorames de la fira amb clicks de Playmobil
- Concurs «Troba el click perdut»

D CARRER MAJOR - Sector oest

- Exposició del concurs de dibuix «El porquet de Fiporc» fets pels alumnes de l'Escola de Riudellots de la Selva

E CARRER MAJOR - Sector est

- Mercat de petits productors derivats del porc

F PLAÇA DE L'ESGLÉSIA

- Trobada de puntaires

G CARRER MAJOR - Sector centre

- **MERCAT DEL REBOST D'HIVERN**
- Actuació de músics al carrer

H CARRER MAJOR - Sector est

- **ÀREA DE TAST**
- Ampli espai equipat amb taules i cadires on degustar productes del porc: embotits, carn de porc cuïta, a la brasa... i productes elaborats al municipi. Tria el teu tast i intercanvia tiquets per poder-lo degustar

I CARRER MAJOR - Sector est

- Tallers infantils i Photocall Fiporc
- Ulleres de realitat virtual
- Venda de marxandatge de la fira

J BAIXADA DE LES ACÀCIES

- Exposició de vehicles clàssics i esportius

K CARRER MAJOR - Sector sud-est

- Mostra de tractors antics

L FOOD TRUCK - CATALUNYA RÀDIO

- El Suplement *ON ROAD* conduït per en Pep Nogué

Dissabte 18



9 h H

Obertura de la fira
Esmorzar de forquilla de porc

9 a 19 h

- Degustació de productes a l'àrea de tast (veure relació de tastets)
- **Mercat del rebost d'hivern**
- Venda de marxandatge de la fira a càrrec de l'Espai Jove i de l'Espai La Petjada
- Impressió d'en Lloti en 3D a càrrec de Riudelan

9.30 a 10 h L

En directe, el programa El Suplement *ON ROAD* de Catalunya Ràdio, conduït per en Pep Nogué.

10 h H

Inauguració oficial de la fira a càrrec de les autoritats assistents

10 a 13 h I

- Pintaplats i Pintaglobus a càrrec de Riu d'Art
- Experimenta amb ulleres de realitat virtual a càrrec de Riudelan

10 a 14 h F

Trobada de puntaires
TALLER: Aprèn a fer puntes al coixí. Gratuït

10.20 a 14 h H

Representacions del procés de matança del porc a càrrec dels voluntaris del poble i conduïdes pel cuiner Pep Nogué:

- 10.20 h Elaboració de greixons
- 10.40 h La carn de perol
- 11.00 h Embotir botifarres, fuets i llonganisses
- 11.20 h Preparació de lloms, baiones i pernills
- 12.15 h Especejament del porc
- 12.55 h Elaboració de greixons
- 13.15 h La carn de perol
- 13.35 h Embotir botifarres, fuets i llonganisses
- 13.55 h Preparació de lloms, baiones i pernills

11 h K

Passejada de tractors antics. Sortida davant del pavelló de Fontajau de Girona, recorregut per la ciutat i arribada a Riudellots. A partir

de les 12 h quedaran exposats a la fira.
Cal inscripció prèvia abans del 16 de febrer als telèfons 661 514 771 - 636 225 247

11.30 a 13.30 h

Animació pels carrers de la vila amb el grup Bekhanda

15 a 19 h A

Passeig en poni

15 a 18 h I

Experimenta amb ulleres de realitat virtual a càrrec de Riudelan

15.45 a 18 h H

Representacions del procés de matança del porc a càrrec dels voluntaris del poble i conduïdes pel cuiner Pep Nogué:

- 15.45 h Especejament del porc
- 16.05 h Elaboració de greixons
- 16.30 h La carn de perol
- 17.20 h Embotir botifarres, fuets i llonganisses
- 17.40 h Preparació de lloms, baiones i pernills

16 a 17 h I

Aprèn a fer hamburgueses. Taller infantil. Carnisseria Güell de Riudellots de la Selva

18 h I

Taller l'elaboració de la xocolata del segle XVI al XIX, a càrrec de Aynouse
Inscripcions prèvies a la parada d'Aynouse (Mercat del rebost)



La cuina del porc

Restaurants del municipi on degustar plats i menús basats en el porc:

| | |
|-------------------------------|-----------------|
| Bar restaurant El Castell | T. 972 47 85 94 |
| Bar restaurant Les Oliveres | T. 972 47 73 03 |
| Bar restaurant Sant Cristòfol | T. 972 47 80 79 |
| Bar restaurant Tuneti | T. 972 47 75 77 |
| Bar restaurant Via Augusta | T. 972 47 81 39 |

Diumenge 19



9 h H

Obertura de la fira
Esmorzar de forquilla de porc

9 a 19 h H

- Degustació de productes a l'àrea de tast (veure relació de tastets)
- **Mercat del rebost d'hivern**
- Venda de marxandatge de la fira a càrrec de l'Espai Jove i de l'Espai La Petjada
- Impressió d'en Lloti en 3D a càrrec de Riudelan
- Passeig en poni

10 a 12 h

- Construeix el teu «Lloti» a càrrec dels joves de 6è
- Exhibició de ferrar cavalls a càrrec de Xavier Calderó

10 a 13 h I

Experimenta amb ulleres de realitat virtual a càrrec de Riudelan

10 a 14 h F

Trobada de puntaires

10.20 a 14 h H

Representacions del procés de matança del porc a càrrec dels voluntaris del poble i conduïdes pel cuiner Pep Nogué:

- 10.20 h Elaboració de greixons
- 10.40 h La carn de perol
- 11.00 h Embotir botifarres, fuets i llonganisses
- 11.20 h Preparació de lloms, baiones i pernills
- 12.15 h Especejament del porc
- 12.55 h Elaboració de greixons
- 13.15 h La carn de perol
- 13.35 h Embotir botifarres, fuets i llonganisses
- 13.55 h Preparació de lloms, baiones i pernills

11 a 13 h I

Impressió d'en Lloti en 3D a càrrec de Riudelan

11.30 a 13.30 h

Animació pels carrers de la vila amb el grup Bekhanda

12 a 13 h A

Demostració de màquina antiga de triatge de grana de sembra a càrrec dels voluntaris de la fira

12 a 13.30h F

Exhibició de hip-hop a càrrec de l'escola Like a Dream

15.30 h H

Entrega de premis del concurs de dibuix «El porquet de Fiporc»

15.45 a 18 h H

Representacions del procés de matança del porc a càrrec dels voluntaris del poble i conduïdes pel cuiner Pep Nogué:

- 15.45 h Especejament del porc
- 16.05 h Elaboració de greixons
- 16.30 h La carn de perol
- 17.20 h Embotir botifarres, fuets i llonganisses
- 17.40 h Preparació de lloms, baiones i pernills

15 a 18 h I

Experimenta amb ulleres de realitat virtual a càrrec de Riudelan

17 a 18 h I

Taller - tast L'arròs de galta de porc de Fiporc, a càrrec del cuiner David Sanglas

19 h

Cloenda de la fira



Participa en el Sorteig d'un lot de productes del porc omplint la butlleta que trobaràs al punt de venda de tiquets o descarregant l'App de la fira.

L'Ajuntament de Riudellots de la Selva es reserva el dret de modificar o variar el programa d'actes si causes imprevistes l'hi obliguessin.



Participa al concurs INSTAGRAM fent fotos de la fira amb el #Fiporc2017 i guanya un lot de productes del porc

