

Aquest dissabte, torna la Fira d'Oli i Pa a Granollers

Els visitants podran degustar els productes a l'hora del vermut i participar als tallers de fer



⁺ [1]

La Fira d'Oli i Pa s'ha convertit en una cita anual de la ciutat

La Fira d'Oli i Pa de Granollers es consolida a la ciutat amb la quarta edició. El dissabte 9 de febrer la plaça de Perpinyà acollirà una vintena de parades de petits productors d'oli i pa durant tot el dia.

Paral·lelament a la venda dels dos productes estrella, al llarg de la jornada es duran a terme diferents activitats: a les 11.30 h es celebrarà un **taller per aprendre a fer sabó**, a càrrec del Consorci de Residus del Vallès Oriental; a les 12.30 h serà **l'hora del vermut** i tothom qui ho desitgi podrà fer un tastet dels productes exposats; finalment, i com a novetat d'enguany, s'hi afegirà un altre aliment: la xocolata. A les 18.30 h i de la mà de Xocolates Granollers, es farà un **taller de pa amb oli i xocolata**.

L'objectiu de la Fira d'Oli i Pa és que els elaboradors puguin fer arribar els seus productes als consumidors de la manera més directa possible, sense intermediaris. Així mateix, la fira vol fer arribar al públic una oferta gastronòmica d'alta qualitat i donar a conèixer les propietats i varietats dels productes protagonistes.

Aquest dissabte a la fira s'hi podrà trobar **oli** de diferents varietats: piquial, argudell, arbequina, vera i hojiblanca, a més d'oli de tòfona o d'alfàbrega. Com a novetat també hi haurà oli ecològic d'Ecosetrill. A més, hi seran els productors del Molí de Can Gibert o del Molí del Pau, entre altres. També hi haurà productes innovadors amb base d'oli i productes terapèutics i cosmètics, elaborats a partir de diferents tipus d'oli.

El **pa** que es podrà tastar i comprar serà l'autèntic pa de forner elaborat sempre de forma artesana. Hi haurà diferents varietats, des de les més tradicionals fins a les més modernes i

ecològiques: de pagès, de cereals, d'oli o de farines ecològiques, entre d'altres propostes. Hi participaran tres forns de pa: el "1904" amb pa ecològic i instal·lat a Granollers des de fa prop d'un any; el "Fornet del Fai" que treballa amb pa ecològic elaborat amb farines també ecològiques procedents de la zona agrària de Gallecs, i cuit en forn de llenya; i el forn "La Torna", de Barcelona, que ja s'ha convertit en un habitual d'aquest esdeveniment.

Més informació: www.facebook.com/events/322268105296161/ [2].



Cartell de la 4a edició de la Fira d'Oli i Pa

// S'ha separat la Galeria d'imatges corresponent al uploader d'imatges propi del content type,
//dels "nodes reference" als continguts de "Galeria d'imatges" pre-existents. ?> // Uploader
d'imatges ?> // "Nodes reference" a les Galeries d'imatges ?>
comunicacio@ajuntament.granollers.cat

URL d'origen:<https://www.granollers.cat/noticies/sala-de-premsa/aquest-dissabte-torna-la-fira-d%E2%80%99oli-i-pa-granollers>

Enllaços

[1] <https://www.granollers.cat/sites/default/files/noticia/2019/02/pa.jpg>

[2] <https://www.facebook.com/events/322268105296161/>

[3] https://www.granollers.cat/sites/default/files/noticia/2019/02/cratell_fira_doli_i_pa.jpg