

FIRA DEL GALL

16 I 17
DE DESEMBRE
DE 2017



VILAFRANCA
DEL Penedès



AJUNTAMENT
VILAFRANCA
DEL PENEDÈS



Vilafranca del Penedès
CAPITAL DEL VI

“TAL COM MARCA LA TRADICIÓ, PELS VOLTS DE SANT TOMÀS, VILAFRANCA DEL PENEDÈS CELEBRA LA CENTENÀRIA FIRA DEL GALL”

La Fira del Gall és l'únic espai a Catalunya on podràs viure l'experiència completa de cria i degustació del Gall del Penedès, reconegut amb la Indicació Geogràfica Protegida (IGP).

Envoltada d'un mercat gastronòmic amb productes KM0 i d'una gran varietat de vins de la DO Penedès, podràs passar un cap de setmana complet a Vilafranca: hem preparat més de 50 activitats per a tu!

Enguany, a més, trobaràs la Mostra de races de gallines autòctones catalanes. I els que no fallen: el mercat d'aviram i la fira d'artesanaria.

ÍNDEX

MERCAT D'AVIRAM	4
EXPOSICIÓ DE RACES DE GALLINES AUTÒCTONES CATALANES	6
MOSTRA GASTRONÒMICA	7
SUPERCCELLER	9
SALA DE TAST	10
LA FIRA DEL GALL SOLIDÀRIA	12
XXI MOSTRA DE BESTIARI FESTIU DE PLOMA	13
MERCAT D'ARTESANIA	14
MÉS ACTIVITATS DE LA FIRA	15
GAUDEIX DE VILAFRANCA I EL SEU ENTORN	18
EL TRENET DE LA FIRA	22
PLÀNOL RECINTE FIRAL	23
PLÀNOL GENERAL DE VILAFRANCA	24
CONCURS INSTAGRAM	26
PATROCINADORS	27

MERCAT D'AVIRAM



PLAÇA DE VENDA D'AVIRAM

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

MERCAT D'AVIRAM DE PAGÈS

Parades de Gall del Penedès amb IGP i aviram de pagès.



VENDA DE GALL DEL PENEDÈS AMB IGP SACRIFICAT

En un estand gestionat per la pròpia Associació de Criadors de la Raça de Gallines Penedesenca es vendrà, a preu de mercat, Gall del Penedès amb IGP sacrificat i plomat.

SERVEI D'ESCORXADOR I PLOMATGE GRATUÏT

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

Només per a galls, gallines i ànecs comprats al mercat d'aviram de pagès. **Atenció! El servei d'ànecs només funcionarà el dissabte.**

JOC DEL GALL DEL PENEDÈS

Dissabte i diumenge, d'11 a 13 h a l'estand Associació de Criadors

Per jugar, caldrà que omplis una butlleta i entraràs en un sorteig d'un gall del Penedès. El guanyador podrà venir a recollir el premi el mateix diumenge.

ASSOCIACIÓ DE CRIADORS DE LA RAÇA DE GALLINES PENEDSENCA – VENDA DE GALL DEL PENEDÈS AMB IGP



▪ **Cal Nadal – Carles Herrero Nadal** Sant Quintí de Mediona
696 360 885 – carlesherreronadal@hotmail.com



▪ **Enric Ferré Guinovart** Rodonyà
657 848 592 – labesavia@gmail.com



▪ **Granja Guirigall – Jordi Guirao Perau** El Pla del Penedès
607 302 699 – bethcolomer@hotmail.com



▪ **Granja Rural d'Espitlles – M^a Antònia Udina Castell**
Santa Margarida i els Monjos – 686 929 807 – gall@penedes.info



▪ **Galls Masia Moliner – Rafael Moliner Calvo** Castellví de la Marca
637 802 850 – penedespotanegra@yahoo.es

▪ **Recries Avícoles Mata, S.L.** Sant Pere Molanta
938 920 101 – avicolesmata@gmail.com – www.galldelpenedes.cat

▪ **Maria Grau Sogas** Pacs del Penedès
619 429 640 – mariagrau1@gmail.com

VENDA D'AVIRAM DE PAGÈS

▪ **Avicultura Jordi, S.L.** La Pobra de Montornès
977 655 650 – absalon44@hotmail.com

▪ **Cal Nadal – Carles Herrero Nadal** Sant Quintí de Mediona
696 360 885 – carlesherreronadal@hotmail.com

▪ **Distribuidora Avícola Sarret** Valls
977 604 028 – avicolasarret@gmail.com

▪ **Francesc Martí Palau** Castellví de la Marca
938 918 134

▪ **Granja Guirigall – Jordi Guirao Perau** El Pla del Penedès
607 302 699 – bethcolomer@hotmail.com

▪ **Montserrat Via Rabella** Torrelles de Foix
616 350 027

▪ **Galls Masia Moliner – Rafael Moliner Calvo** Castellví de la Marca
637 802 850 – penedespotanegra@yahoo.es

▪ **Recries Avícoles Mata, SL** Sant Pere Molanta
938 920 101 – avicolesmata@gmail.com

EXPOSICIÓ DE RACES DE GALLINES AUTÒCTONES CATALANES

PLAÇA DE L'EXPOSICIÓ D'AVIRAM

Dissabte 16, obert tot el dia - Diumenge 17, fins les 15 h

MOSTRA DE LA RAÇA CONVIDADA

Hi trobarem les races catalanes de gallines:
Empordanesa, Flor d'Ametller, Gallina El Prat,
Gallina Pairal.



IX CONCURS DE RAÇA DE GALLINA PENEDSENCA MEMORIAL AMADEU FRANCESCH

Exposició i concurs de les quatre
varietats de Gall i Gallina autòctona
Penedesenca tradicional: aperdiuada,
barrada, blat i negra, i la raça negra
millorada.

III CONCURS DEL MILLOR COLOR DE CLOSCA D'OU DE LA GALLINA PENEDSENCA

Dissabte 16, a les 11 h

Lliurament de premis.

MOSTRA GASTRONÒMICA

DISSABTE 16, DE 9 A 15 H - DIUMENGE 17, DE 10 A 15 H

Oferta de 21 plats d'aviram per 5,50, 6, 7,50 € i més de 25 referències de vins i clàssics de la DO Penedès entre 1,50 i 2,50 €.

TIQUET D'ACCÉS a la Mostra de Cuina d'Aviram **6 €**.

Inclou: brou d'aviram, pa, una copa de vi commemorativa de regal, garlanda, catànies i cafè.

RESTAURANT CAL PADRÍ

Masia Cal Gori, s/n · Castellví de la Marca · Tel. 938 918 268

Gall del Penedès amb col Kale 7,5 €

Ànec mut del Penedès rostit amb prunes i pinyons 6 €

Gofre d'ànec mut del Penedès amb reducció de vi i fruits secs 5,5 €

RESTAURANT EL CIGRÓ D'OR

Plaça de l'Oli, 1 · Vilafranca del Penedès · Tel. 938 905 609

Gall del Penedès farcit de fruits secs amb codony 7,5 €

Ànec amb taronja 6 €

Canelons de pollastre amb beixamel de foie gras 5,5 €

RESTAURANT EL CAT BLAU

C/ Amàlia Soler, 120-124 · Vilafranca del Penedès · Tel. 610 243 747

Gall del Penedès rostit a l'estil tradicional amb prunes i orellanes 7,5 €

Cuixeta de gall farcida de calçots i prunes amb la seva salseta 6 €

Canelons d'ànec mut del Penedès al Xarel·lo amb teula de parmesà i sal fumada 5,5 €

RESTAURANT EL RACÓ DE LA CALMA

C/ Casal, 1 · Vilafranca del Penedès · Tel. 938 199 299

Bombó de Gall del Penedès, farcit de pruna a l'aroma d'espigol i pinyons garrapinyats 7'5 €

Gall del Penedès confitat a l'aroma de muntanya amb puré de patata trufat i ceba confitada 7,5 €

Cruixent de pa farcit de pollastre en escabetx i carn d'oliva negra 5,5



RESTAURANT LA CUCANYA

C/ Racó de Santa Llúcia, s/n · Vilanova i la Geltrú · Tel. 938 151 934

Gall del Penedès amb vinagre de Peralada 7,5 €

Ànec amb castanyes i salsa aranja 6 €

Lasanya de Nadal amb Gall del Penedès 5,5 €



RESTAURANT MASIA LA TORRE DEL GALL - CAN SOLER

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

Gall del Penedès farcit amb salsa mediterrània i patates al romani 7,5 €

Ànec del Penedès amb prunes i pinyons acompanyat de taten de moniato i castanyes 6 €

Canelons amb pasta fresca farcits d'ànec amb salsa de foie i encenalls de parmesà 5,5 €



RESTAURANT SANT JORDI CA LA KATY

Ctra. de Vilafranca. Pontons, Km 8 · Sant Martí Sarroca · Tel. 938 991 326

Gall del Penedès rostit a la cassola 7,5 €

Ànec mut del Penedès rostit amb prunes i pinyons 6 €

Canelons d'ànec amb verdures 5,5 €



MOSTRA DE VINS DE LA DO PENEDES

BLANCS: **BOLET** Vinya Sota Bosc 2016 · **LOXAREL** Àmfores de Loxarel 2016 · **MASCARÓ** Sauvignon Blanc 2016 · **HERETAT MAS TINELL** Alba 2016 · **MONTPICOLIS** Asimètric Blanc 2016 · **PINORD** +Natura Xarel·lo 2016 · **TORRE DEL VEGUER** X&XV 2016

ROSATS: **BOLET** Apagallums 2017 · **LOXAREL** Petit Arnau de Loxarel 2016

NEGRES: **ALBET I NOYA** Curiós 2016 · **BOLET** Cantarelus 2016 · **CAN FEIXES** Negre Tradició 2008 · **CASTELL D'OR** Cossetània Negre Reserva 2009 · **JEAN LEON** 3055 Merlot – Petit Verdot 2016 · **LOXAREL** Eos de Loxarel 2015 · **MASCARÓ** Cabernet Sauvignon 2015 · **HERETAT MAS TINELL** Arte 2014 · **MONTPICOLIS** Terrasses de Montpicolis Criança 2013 · **PARATÓ** Samsó 2013 · **PARÉS BALTÀ** Indígena 2015 · **PINORD** Chateldon 2011 · **SUMARROCA** Terral 2015 · **TORRE DEL VEGUER** Jeronimus 2015 · **TORRES** Bellarterra 2015 · **U MÉS U FAN TRES** Dèfora 2012

CLÀSSIC PENEDES: **ALBET I NOYA** Efecte Brut Nature Reserva 3, 2013 · **LOXAREL** Vintage de Loxarel Brut Nature Reserva 2013 · **MONTPICOLIS** Asimètric Brut Nature Reserva 2015 · **TORRE DEL VEGUER** Marta 2015

SUPERCCELLER

PLAÇA DEL VI

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

TASTAVI

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

MOSTRA DE VINS DO PENEDES

- **ALBET I NOYA** · Curiós Ull de llebre 2016
- **BOLET** · Fredolic 2015
- **CAN FEIXES** · Negre Tradició 2008
- **CASTELL D'OR** · Cossetània Negre Reserva 2009
- **CELLERS TORRES** · Bellarterra 2015
- **HERETAT MAS TINELL** · Arte 2014
- **JEAN LEON** · 3055 Merlot - Petit Verdot 2016
- **LOXAREL** · EOS de Loxarel 2015
- **MASCARÓ** · Cabernet Sauvignon 2015
- **MONTPICOLIS** · Terrasses de Montpicolis Criança 2013
- **PARATÓ** · Samsó 2013
- **PARÉS BALTÀ** · Indígena 2015
- **PINORD** · Chateldon 2011
- **SUMARROCA** · Terral 2015
- **TORRE DEL VEGUER** · Jeronimus 2015
- **U MÉS U FAN TRES** · Dèfora 2012



PREUS TIQUETS

Pack 2 persones

3 tiquets per degustar vins, 2 copes de regal, 1 safata d'embotit i formatge i 1 bossa de patates **8 €**

3 tiquets per degustar vins i copa de regal **4 €**

Degustació safata d'embotits i/o formatges **2 €**

Bossa de patates artesanes **1,50 €**



LA BOTIGA DE NADAL

Espai de venda de vins negres, rosats, blancs, Clàssic Penedès i dolços de la Denominació d'Origen Penedès i altres productes selectes d'alimentació artesana.

SALA DE TAST

Espai destinat a acollir diferents sessions de tast i maridatge. Més informació a l'espai d'activitats Superceller. Totes les activitats són a la plaça del Vi.

*Inscripcions prèvies fins divendres 15, a les 14 h
938 904 811 · comunicacio@dopenedes.cat
Places limitades. L'organització es reserva el dret de modificar la programació.*

TAST DE VINS MEDALLA D'OR, L'ALTA EXPRESSIÓ DE LA DO PENEDES PLAÇA DEL VI

Dissabte 16, d'11.30 a 12.30 h

Tast de 7 vins guanyadors de medalla d'Or al concurs de vins de la DO Penedès.

TAST- MARIDATGE "A 2 BARBAS"

Dissabte 16, de 13.30 a 14.30 h

Tast Maridatge dels escumosos Clàssic Penedès amb xocolata i maduixes de la mà dels dos germans vinculats al món del vi: Xavi Barba (enòleg i distribuïdor) i Lluís Manel Barba (enòleg i professor a l'escola d'Hosteleria Hoffman).



PREU
7 € cada tast

FORMATGES, VINS I ESTRELLES

CONCERT DE SALVA RACERO, EXCANTANT DE LAX'N'BUSTO

Dissabte 16, de 18.30 a 20.30 h

Interpretarà grans clàssics populars de la música des dels anys 60 fins a l'actualitat, acompanyat del seu pianista Dani Garcia.

La formatgeria Xerigots oferirà les seves delícies les quals es podran maridar amb els vins negres d'alta gamma de la DO Penedès.

Tiquet de 2 degustacions de vi, copa de vidre i 2 de formatges Xerigots: 10 €

Per accedir a la carpa a l'hora del concert és imprescindible presentar el tiquet de consumició.



OUS I VI, UNA COMBINACIÓ QUE T'ENCANTARÀ!

Diumenge 17, de 11.30 a 12.30 h

Pilar Criado, la creadora del blog gastronòmic "Les receptes que m'agraden", ens explicarà els encants d'aquest maridatge. Col·labora: La Torre del Gall.

TAST- MARIDATGE "ESPECIAL FIRA DEL GALL"

Diumenge 17, de 13.30 a 14.30 h

Maridatge de vins negres de la DO Penedès amb una selecció de tapes on el protagonista és el Gall del Penedès. Col·labora: Restaurant El Gat Blau.

LA FIRA DEL GALL SOLIDÀRIA

La Fira del Gall té una vessant també solidària. De fet, enguany hi ha diverses iniciatives d'aquest caire que se celebren en el marc de la Fira.

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

El consistori de l'Ajuntament de Vilafranca del Penedès, durant la inauguració de la Fira farà la compra d'aviram a cadascuna de les parades exposades per als centres benèfics de la ciutat.

NOVETAT

PLAÇA D'EXPOSICIÓ DE L'AVIRAM

Dissabte 16 i diumenge 17, de 10 a 14 h.

QUIQUIRIQUIC

Contacontes per a tota la família per a descobrir molt més sobre l'aviram del Penedès. Tot dirigit per un grup de narradores. *

* Els donatius recaptats es destinaran a l'edició d'enguany de La Marató de TV3.



XXI MOSTRA DE BESTIARI FESTIU DE PLOMA

PLANTADA DEL BESTIARI

PLAÇA DE LA GASTRONOMIA

Diumenge 17, a les 10 h

"PORTA'M EL XUMET!"

A les 11 h

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

CERCAVILA DEL BESTIARI FESTIU DE PLOMA

A les 12 h, sortida de la cercavila

A les 13 h, ballades de lluiement a la plaça de Vila

El Gall Tomasot i la Gallina Ballarica fan d'amfitrions de les bèsties de ploma convidades: l'Àliga del Barri de Sant Julià, l'Aligueta Tramuntana, el Mussolot del Campanar, l'Àliga i l'Àliga petita de Tàrraga, la Farnaca i la Farnaqueta de Cambrils, el Duc de Les Roquetes i el Garrafó de Premià de Mar.

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



MERCAT D'ARTESANIA, PRODUCTES NATURALS, BROCANTERIA I PINTURA



Dissabte 16, de 8 a 21 h
i diumenge 17, de 9 a 15 h

Un autèntic mercat d'art i artesanía, productes d'alimentació natural i brocanters on artesans i artistes aconsellen i venen les seves pròpies creacions.

Tallers gratuïts adreçats a infants a partir de 4 anys: taller de ceràmica, creació d'ornaments nadalencs amb materials reciclats i taller de màgia.

Dissabte 16, de 12 a 14 h i de 17 a 19 h
Diumenge 17, de 12 a 14 h

ENOTURISME PENEDEÈS

PLAÇA DEL VI

Dissabte 16 i diumenge 17, de 9 a 14 h

Visita l'espai d'enoturisme PENEDEÈS a la Fira del Gall on hi trobaràs informació turística i molt més. Visita l'espai i deixa't sorprendre!



PREGÓ DE LA FIRA DEL GALL

SALÓ DE SESSIONS DE LA CASA DE LA VILA

Dimecres 13, a les 20 h

Ruth Troyano Puig (Reus, 1979). Llicenciada en Periodisme per la UAB, Màster en Planificació i Gestió del Turisme Enològic i Sommelier Professional per la URV. Periodista freelance dedicada al món del vi i de l'enoturisme, assessora cellers i establiments hotelers i de restauració.

"El vi m'emociona. Penso en les mans que l'han fet. Penso que, com la gastronomia, ha de ser identitari, social, saludable, sostenible i solidari. Diu Joan Roca que cuinar és cuidar. Quan cuinem i hi posem un bon vi, cuidem dues vegades."



MÉS ACTIVITATS DE LA FIRA

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) · Horari: tot el dia.

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

EXPOSICIÓ “L’AVIRAM I LA FIRA A CEL OBERT”

RAMBLA DE NOSTRA SENYORA

De l'1 de desembre de 2017 al 10 de gener de 2018 · Horari permanent ·

Treballs col·lectius de dibuix de les aules de 1r i 2n curs de primària de les escoles públiques i concertades de Vilafranca. Col·laboren: Escoles i Servei d'Educació de l'Ajuntament de Vilafranca.

CURS DE CUINA: PER NADAL, GALL DEL PENEDÈS!

RESTAURANT EL CIGRÓ D'OR (PLAÇA DE L'OLI, 1)

Dimarts, 12 de desembre, a les 17.30 h

Aprendrem a cuinar el Gall del Penedès a mans del xef Oriol Llavina, del Restaurant El Cigró d'Or. Descobrirem tres receptes diferents: Gall del Penedès farcit de fruits secs amb codony, ànec amb taronja i canelons de pollastre amb beixamel de foie gras.

Imprescindible reserva prèvia (places limitades)

a turisme@vilafranca.org · 938 181 254 · Inscripció gratuïta ·

ELS GALLS ALS BALCONS

A TOTA LA VILA

Figures de galls de porexpan apropiaran l'ambient firal al centre de la vila i acompanyaran al públic durant el recorregut que hi ha del centre fins al recinte firal cobrint els carrers de la Cort, de General Prim i Hermenegild Clascar, plaça de l'Era Enrajolada i Avinguda Catalunya, sempre amb el Gall del Penedès com a protagonista. Col·labora: EMA Arsenal.

MATINES I CERCAVILA

Dissabte 16, a les 8.00 h

Des de la plaça de la Vila, sortida de la comitiva d'autoritats precedida de les figures del bestiar festiu de ploma vilafranquí: Gall Tomasot i Gallina Ballarica, acompanyades dels grallers, que aniran fins al recinte de la Fira per inaugurar la Fira del Gall.

QUIN GUIRIGALL!

Un cap de setmana únic!

GAUDEIX DE LA GASTRONOMIA, ELS VINS I LA CULTURA POPULAR COM MAI

16 i 17 de desembre

INCLOU

- Totes les activitats de la Fira del Gall.
- Entrades amb degustació, tant a la Mostra Gastronòmica com al Superceller.
- Visita exclusiva a les vinyes i al celler acompanyats per l'enòleg amb maridatge de vins i formatges.
- Nit d'allotjament en habitació doble amb esmorzar per a dues persones.
- Visita a VINSEUM, Museu de les Cultures del Vi de Catalunya, amb degustació.
- Assegurança de viatge combinat.

PAQUET
TURÍSTIC DES DE
95€
PER PERSONA



Informació i reserves:

VIEMOCIONS / www.viemocions.com/quinguirigall / info@viemocions.com
934 877 626 / 673 279 235

GAUDEIX DE VILAFRANCA I EL SEU ENTORN

FIRA DE SANTA LLÚCIA

RAMBLA DE NOSTRA SENYORA

De l'1 al 17 de desembre, de 10 a 20 h els laborables i de 10 a 20.30 h els caps de setmana i festius.

Figures de pessebre, tions, guirlandes... tot per decorar i gaudir de les festes de Nadal. Tallers de 17 a 19 h els laborables i d'11.30 a 13.30 h i de 17.30 a 19.30 h els caps de setmana i festius.

MERCAT SETMANAL

CENTRE DE LA VILA

Dissabte 16, de 8 a 14 h

Prop de 240 parades amb l'oferta més completa de Catalunya.

PISTA DE GEL

Dissabte 16, de 10 a 14 h i de 17 a 21 h - Diumenge 17, d'11 a 14 h i de 17 a 21 h

Demana el teu tiquet d'accés a la pista a les botiges associades i a les carpes de la Fira del Gall: Aviram, Gastronomia i Superceller. Organitza: Associació de Comerciants Centre Vila.

PESSEBRE VIVENT DE "LES GUNYOLLES D'AVINYONET"

Dissabte 16, de 17 a 20 h

Representació de 4 escenes en viu al voltant del Palau Baltà i Santa Maria. Organitza: Associació de Comerciants Centre Vila.

COMERÇ OBERT

TOTA LA VILA

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

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

LA FIRA ALS RESTAURANTS "VILAFRANCA VE DE GUST!"

Del dissabte 9 de desembre de 2017, al diumenge 7 de gener de 2018, ambdós inclosos.

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

Cal Ton Caneló cruixent de Gall del Penedès amb gambes de Vilanova — **Can Bellés** Gall del Penedès rostit a la catalana — **Casa Joan** Canelons de Gall del Penedès amb el seu rostit — **Casino** Gall del Penedès rostit amb gamba vermella i rovellons — **El Cigró d'Or** Gall del Penedès farcit de fruits secs amb codony — **El Gat Blau** Gall del Penedès rostit a l'estil tradicional amb prunes i orellanes — **En Rima (Hotel Mas Tinell)** Prensat de Gall del Penedès amb reducció de cabernet, avellanes i orellanes — **Racó de la Calma** Bombó de Gall del Penedès amb centre de pruna amb aroma d'espígol.

VINSEUM, MUSEU DE LES CULTURES DEL VI DE CATALUNYA

PLAÇA JAUME I, 1

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

Dissabte 16 de desembre a les 12 h, podràs gaudir amb el preu de l'entrada d'una vista guiada.

GAUDEIX DE VILAFRANCA I EL SEU ENTORN

CLAUSTRE DE SANT FRANCESC

CARRER SANT PERE, 3

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



VISITA AL CAMPANAR DE SANTA MARIA

PLAÇA DEL CAMPANAR

Dissabte 16, de 12 a 13.30 h

Descobrirem la història de la construcció que des del segle XIV ha presidit Vilafranca. L'àngel de la primera planta, el rellotge, els monjos que hi vivien, les campanes, les obres de la façana sud i una copa de vi amb les millors vistes de la vila al terrat del campanar. **Preu 6 €.**

VISITA AL CAMPANAR DE LA TRINITAT

CARRER DE LA FONT, 45

Diumenge 17, de 12 a 13.30 h

Visita al campanar on podrem gaudir d'unes magnifiques vistes de Vilafranca acompanyats d'una copa de vi i un audiovisual. **Preu 6'75 €**

Informació i reserves

ARAD • visites@descobrirpenedes.com •
www.descobrirpenedes.com • 606 889 257 •

HISTÒRIES DE PALAU, VISITA TEATRALITZADA

PLAÇA JAUME I, 1

Diumenge 17, de 12 a 13.30 h

La visita teatralitzada pretén fer viure al públic diferents moments històrics viscuts en les dependències del Palau Reial a través de vuit personatges històricament documentats.

Informació i reserves

VINSEUM • vinseum@vinseum.cat • 938 900 582 •
Preu 10 € (5 € pels amics de VINSEUM)

VISITES A CELLERS

Visita Premium a tots els cellers de la Carretera del Vi amb regal del Passaport per a tots els visitants. Cellers de la Carretera del Vi:

Bodegues Pinord Vilafranca del Penedès 938 903 066 —
Cava&Hotel Mas Tinell Vilafranca del Penedès 931 156 132 —
Cellers Torres Pacs del Penedès 938 177 330 — **Colet Clàssic**
Penedès Pacs del Penedès 938 170 809 — **Hospital de Sitges**
Sitges 938 940 003 — **La Xarmada** Pacs del Penedès 649 102
643 — **Mas Bertan** Sant Martí Sarroca 938 990 859 — **Parés Baltà**
Pacs del Penedès 938 901 399 — **Puig-Batet** Sant Pere de Ribes
679 565 967 — **Rovellats** Sant Martí Sarroca 699 428 443 —
Torre del Veguer Sant Pere de Ribes 938 963 190 — **Torreblanca**
Olèrdola 938 915 066 — **Viladellops** Olèrdola 938 188 371

Reserva prèvia directament al celler indicant "visita Fira del Gall".

EL TRENET DE LA FIRA

Dissabte 16, de 9 a 15 h i de 17 a 20 h

Diumenge 17, de 10 a 15 h

Preu trajecte **0,50 €**

Menors de 4 anys acompanyats **Gratuït**



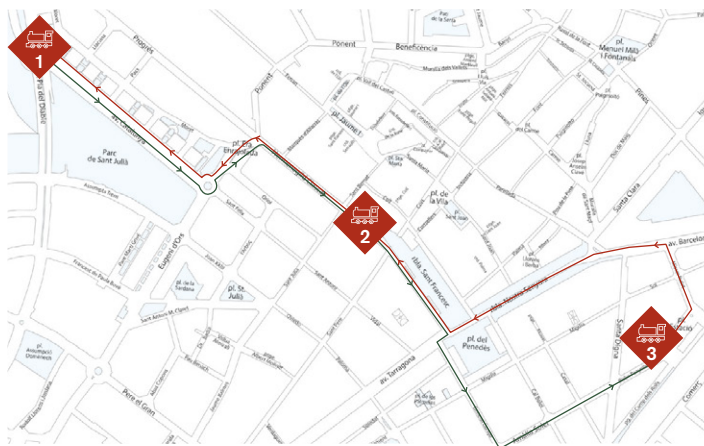
FIRA DEL GALL
Av. Catalunya
Av. Pla del Diabre
(Inici i fi de trajecte)



CENTRE DE LA VILA
C. General Prim



ESTACIÓ DE TREN
C. Bisbe Panyelles
(Inici i fi de trajecte)



PLÀNOL RECINTE FIRAL

Mercat d'artesanania, productes naturals, brocanteria i pintura



MG Mostra Gastronòmica

SC Superceller

Plaça de la Gastronomia

Plaça del Vi

Plaça de l'Exposició d'Aviram

Plaça de Venda d'Aviram

Concurs - Exposició

Associació de Criadors de la IGP

Venda de Galls del Penedès sacrificats

WC Lavabos

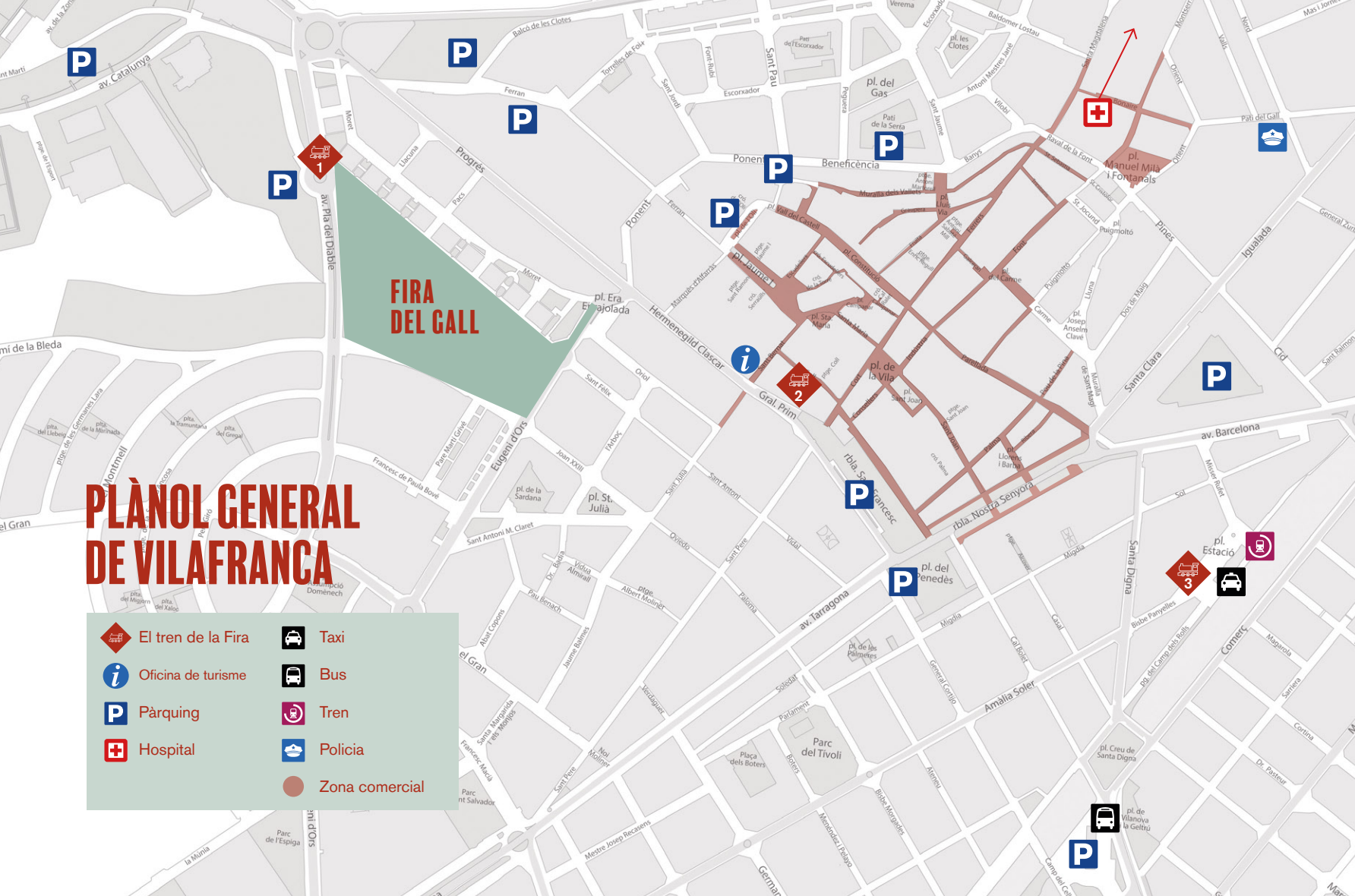
i Informació

x Recollida d'animals sacrificats

o Entrega d'animals vius

PLÀNOL GENERAL DE VILAFRANCA

-  El tren de la Fira
-  Taxi
-  Oficina de turisme
-  Bus
-  Pàrquing
-  Tren
-  Hospital
-  Policia
-  Zona comercial



CONCURS INSTAGRAM

Etiqueta totes les teves fotografies d'Instagram amb el hashtag **#firadelgall** i entraràs a un sorteig de productes del Penedès.

#firadelgall



ORGANITZA



PATROCINA



COL·LABORA



MITJÀ OFICIAL



MITJANS AMICS





Dubtes o preguntes sobre la Fira del Gall?
Envia'ns un WhatsApp al 606 020 586



WWW.FIRADELGALL.CAT

#firadelgall

