

Més de 150 parades s'instal·laran al nucli històric durant dissabte i diumenge

Caldes preveu repartir 3.000 gots de brou durant la Fira de Nadal

Caldes de Montbui

EL 9 NOU

La Fira de Nadal de Caldes omplirà un any més de parades i d'activitats el centre de la vila, durant tot el cap de setmana. Els organitzadors esperen rebre milers de visitants dissabte i diumenge, que podran gaudir les singularitats de la població calderina, com el brou cuinat amb aigua termal i amb llenya en l'olla gegant més gran de Catalunya. Amb 1,5 metres de diàmetre, l'olla té una capacitat per a 1.600 litres de brou.

L'organització s'ha proposat repartir 3.000 gots de brou el diumenge, el doble de racions respecte a l'edició passada. Aquest brou s'elabora amb la col·laboració dels restaurants locals i altres establiments que aporten els diferents ingredients, com carnisseries, xarcuteries, pollastries o botigues de verdures i hortalisses, a més d'altres voluntaris. Una de les novetats d'aquest any és que l'inici de la cocció del brou de Nadal es farà dissabte a les 8 del vespre, quan els visitants podran veure com es posen els ingredients a l'olla gegant amb unes cistelles especials i amb l'aigua termal.

D'altra banda, les 150



Les parades de productes nadalencs, com les figures del caganer, són un dels atractius de la fira

parades d'objectes de Nadal, artesanía diversa i alimentació es repartiran pels diferents carrers i places del nucli històric. S'ha donat preferència als que són del propi municipi, que reben una bonificació del 50%. Una de les activitats destacades serà la venda de plaques de cava amb la marca del gall de la fira. La trobada d'intercanvi de plaques de cava, en la seva cinquena

edició, se celebrarà dissabte. Aquest mateix dia també es faran tallers infantils, l'espectacle *La història del cagatió amb titelles* o l'espectacle *Nadales d'ara i de sempre*, interpretades pels grups corals i instrumentals de l'Escola Municipal de Música Joan Valls.

Diumenge, a més de tallers, se celebrarà el popular cagatió amb la col·laboració de l'Espai Grifoll,

una ballada de sardanes o l'espectacle infantil de pallassos i animació *3/4 de Quinze Show!*. Durant la Fira de Nadal es farà un recapte d'aliments per a famílies de la població.

A més, qui assisteixi a la Fira podrà participar en la visita turística de Caldes, a espais com la Font del Lleó, les Termes Romanes, els safareigs públics i el Museu Thermalia.

Castellterçol celebra la Fira d'Hivern

Castellterçol

Castellterçol celebrarà aquest diumenge la Fira d'Hivern amb diferents parades d'artesanía situades pel nucli antic de les 9 del matí a les 3 de la tarda. Paral·lelament es faran altres activitats com un taller de cuina de Nadal per a nens a les 11 del matí a la plaça Vella, un taller de percussió amb Lluís Molas a les 12 del migdia a la plaça Prat de la Riba, i un taller de tions durant tot el matí a la parada de Càritas. També es podrà fer una ruta de tapes per diferents establiments, visites guiades a les pous de la Ginebreda de les 12 a les 2 del migdia, visites a la Casa Museu Prat de la Riba de les 10 del matí a 2/4 de 2 del migdia. Durant tot el dia es podrà visitar l'exposició "Fred, neu i gel. Les pous del Moianès", a la plaça Prat de la Riba.

Exposició benèfica a Sant Celoni

Sant Celoni

La sala d'exposicions de Can Ramis de Sant Celoni acollirà a partir d'aquest dissabte la mostra d'olis de Josep Deulofeu, que serà a benefici de Creu Roja i que es fa amb la finalitat de recaptar fons per poder-los destinar a la millora dels programes de lluita contra la pobresa i l'exclusió social. Aquests programes, que tenen com a principals beneficiaris tant la gent gran com els infants que Creu Roja de Sant Celoni i el Baix Montseny, s'estan portant a terme amb la col·laboració dels ajuntaments de la zona i les aportacions dels socis. La inauguració serà a les 7 de la tarda. **J.B.M.**

Quart concurs de pessebres a Sant Fost

Sant Fost de Campsentelles

L'Ajuntament de Sant Fost ha convocat la quarta edició del Concurs de pessebres casolans i ha incorporat el Concurs de places i carrers decorats per Nadal per promoure la implicació i la participació ciutadana en les tradicions nadalencques. El jurat visitarà els domicilis i els carrers participants dissabte 15 i diumenge 16 de desembre. Es concedirà el premi al Millor Pessebre Col·lectiu, al Millor Pessebre Particular i al millor carrer/plaça. L'entrega es farà el dia 11 de gener a les 7 de la tarda.

Llerona celebrarà la segona Festa de la Mongeta del Ganxet

Les Franqueses del Vallès

EL 9 NOU

Llerona celebrarà aquest diumenge la segona edició de la Festa de la Mongeta del Ganxet, organitzada per l'àrea d'Agricultura, Territori i Sostenibilitat de l'Ajuntament i el Consell del Poble de Llerona.

La principal novetat d'aquest any és l'organització del primer Concurs de Cuina, que tindrà de jurats Pere Tàpias i Fermí Puig. "Volem que la gent porti les mongetes com les saper, com es cuinaven abans i també com es cuinen ara", va explicar Rosa Maria Pruna, regidora d'Agricultura, Territori i Sostenibilitat, i presidenta del Consell del Poble de Llerona. També es va mostrar molt satisfeta

per tenir com a membres del jurat personatges tan populars com "el reconegut cuiner Fermí Puig i el cantant, presentador de ràdio i expert en cuina Pere Tàpias". L'altre component del jurat és el cuiner de Llerona Enric Castelló.

En la presentació de la Festa, l'alcalde Francesc Colomé va parlar de "l'èxit absolut de l'edició de l'any passat. Llerona és el productor més gran de mongetes del ganxet i de més qualitat. Això és una veritat que s'ha de dir, és la capital mundial d'aquest producte". Colomé també va demanar ser previsor i "vigilar que la festa no es desbordi".

Durant la festa es faran altres activitats com una demostració de batuda i garrbellada de les mongetes, l'en-



Francesc Colomé, Rosa Pruna i Jaume Lloreda en la presentació de la festa

trega dels premis als guanyadors del primer concurs, i un tast de les mongetes del ganxet. Com a activitats paral·leles es mostraran i vendran productes de proximitat i de mongetes del ganxet.

Jaume Lloreda, del restaurant Ca la Mestra, cuinarà les racions de mongeta cedides pels pagesos de Llerona, i botifarra cedides per la

cansaladeria Oliveras de la Garriga. Lloreda va esmentar un parell de recomanacions per cuinar les mongetes: "Són més bones com més quantitat en cuines i, si pot ser, s'han de deixar reposar 20 minuts o mitja horeta". Aquest any preveu cuinar entre 25 i 30 quilos de mongetes per poder servir al voltant de 600 racions.