



fira del tap

SURO • INDÚSTRIA • GASTRONOMIA

PELA DEL SURO I ESMORZAR DELS PELADORS

DEMOSTRACIÓ DE L'OFICI DE TAPER

ESTANDS DE PRODUCTES FABRICATS AMB SURO



RUTA DEL SURO TEATRALITZADA

XIC-XEC I CANÇÓ DE TAVERNA

TAST DE VINS DE LES GAVARRES I DE LES DO EMPORDÀ I Penedès

CASSÀ DE LA SELVA

8·9·10 JUNY 2018



Ajuntament de
Cassà de la Selva

www.firadeltap.cat



Una fira que reforça Cassà com a referent del món del tap



>>Amb la primera edició de la Fira del Tap, l'Ajuntament de Cassà de la Selva va fer una aposta ferma i decidida per crear un marc que servís per difondre el patrimoni, la història, la vida social... i tots aquells aspectes vinculats a la indústria del tap de suro. Les suredes de les Gavarres no només han estat un espai natural de gran valor, sinó que encara produeixen una part de la matèria primera que serveix per a l'elaboració de taps de vi, cava o xampany, sobretot a Cassà i a Palafrugell. Però la vida dels tapers d'abans no només era treballar, també hi havia temps per anar a fer un xic-xec, a cacera, a buscar bolets, a cantar a les tavernes... Dediquem un cap de setmana ple d'activitats a reivindicar el passat, el present i, sobretot, el futur del món surer i taper de Cassà i del nostre entorn; un sector que té l'honor, amb els seus taps, de ser present a les millors bodegues, cellers o taules dels restaurants més exclusius del món.

www.firadeltap.cat



Divendres 8 > Espai Tast i Àgora/plaça de la Coma
BEURE A GALET I AMB PORRÓ // TAST DE VINS DE LES
GAVARRRES AMB PRODUCTES DE 'GIRONA EXCEL-LENT'



Sant Martí Vell; Mas Oller, de Torrent; Celler Brugarol, de Palamós; Celler Mas Molla, de Calonge. Ho rematarem amb carquinyolis de la fleca pastisseria Selvana de Cassà i ho farem passar amb malvasia del Mas Molla. **[+ INFORMACIÓ AL PROGRAMA]**

>>El primer acte popular de la Fira del Tap anirà a càrrec del periodista i crític gastronòmic Salvador Garcia-Arbós, i de Montserrat Molla, enòloga i viticultora del celler Mas Molla de Calonge. Ens explicaran, i posarem a la pràctica, com es beu a galet o amb porró. Tot seguit, el cuiner Pep Nogué ens prepararà productes de 'Girona Excel·lent' com olives farcides amb anxoves de l'Escala i cítrics, foie-gras semicuit amb garnatxa o figues amb textures de cacau. Aquests plats s'acompanyaran amb vins de quatre cellers de les Gavarres que el mateix Garcia-Arbós ens presentarà: Eccociwine, de

Dissabte 9 > Pati de Can Trinxeria
XIC-XEC: SOPAR DELS VELLs TAPERS
I CANÇÓ DE TAVERNA AMB ELS TREFINS

>>Ara força gent, amb l'experiència de l'any passat, ja comença a saber què és anar a fer un xic-xec. En aquesta edició repetirem l'experiència i soparem –tal com feien abans els vells tapers quan anaven a fer una xefla als hostals de les



Gavarres– a base de cassoles cuinades per l'Entitat Gastronòmica de Cassà i una quinzena de cuiners i cuineres del poble amants dels fogons. El menú que tastarem en aquesta edició serà: pollastre amb tripes de bacallà, pota i tripa de vedella, bacallà amb pebrot i tomata i xai amb pèsols. De postres: coca del taper de la fleca pastisseria Néctar, acompanyada amb garnatxa d'Espolla. El vi serà del Celler Cooperatiu d'Espolla i el pa de la fleca Selvana. Després del sopar ho rematarem, com l'any passat, amb l'actuació d'Els Trefins, que ens faran gaudir amb les

seves conegudes cançons de taverna. Aquest any, com a novetat, també hi haurà servei de cafès i de combinats per allargar la vetllada. **[+ INFORMACIÓ AL PROGRAMA]**

Dissabte 9 / diumenge 10 > Can Vilallonga
**DEMOSTRACIÓ DE LA PELA DEL SURO AMB UN TAST
DE L'ESMORZAR DELS PELADORS**



>>A la fira de l'any passat vam poder veure una demostració de com és la pela del suro als boscos de les Gavarres i aquest any tornarem amb les destrals i la burxa a llevar les pannes del suros de Can Vilallonga. Aquesta vegada compartirem l'experiència amb l'antropòleg sevillà Agustín Coca, que ens explicarà com són les suredes extremenyas i andaluses, i quines eines fan servir allà per a la lleva del suro... Ho rematarem amb un tast de l'esmorzar que feien els antics peladors a la sureda: ceba, bitxo de Girona, tomata, olives negres, un bon raig d'oli... i tot servit dins d'una panna de suro. **[+ INFORMACIÓ AL PROGRAMA]**

Dissabte 9 / diumenge 10 > Àgora/plaça de la Coma
**L'ANTIC OFICI DE TAPER: LLESCAR, PICAR A LA
BARRINA, TRIAR, CLASSIFICAR, COMPTAR, ENSACAR...**



>>Per explicar i ensenyar com era abans l'ofici de taper, només són necessàries dues màquines: una llescadora i una barrina. Després de bullir el suro al perol, amb aquestes dues eines es llescaven les pannes i es picaven els taps. A partir d'aquí venia la feina de triar i classificar, una tasca delicada que era reservada bàsicament a les dones. En aquesta edició, a part de veure fer taps a la manera antiga, també veurem un rusquer, com es capeja el suro o com es fan taps especials... Per entretenir l'estona i perquè els 'treballadors' estiguin al corrent de les notícies, com era costum a les fàbriques d'abans, hi haurà un lector de diari. **[+ INFORMACIÓ AL PROGRAMA]**

Dissabte 9 > Àgora/plaça de la Coma
CONFERÈNCIA SOBRE LA IMPORTÀNCIA DEL TAP DE SURO
EN EL CAVA // DEBATS SOBRE LA SUREDA I EL SURO

>>El marc de la fira és una bona plataforma per posar a debat alguns aspectes vinculats al sector del suro i del tap. Començarem amb un acte que vincula comercialment, des de fa molts anys, les poblacions de Sant Sadurn d'Anoia i Cassà: el cava i el tap. Serà una conferència que servirà per destacar la importància del tap de suro en el procés d'elaboració del cava i anirà a càrrec d'un representant del sector del cava; la presentació de l'acte serà de Joan Puig, director general del

Grup Oller. També hi haurà tres cara a cara que serviran per posar a debat aspectes relacionats amb la sureda i el suro: 1. Les problemàtiques associades a la gestió de les suredes catalanes, andaluses i extremenyas, amb Rosendo Castelló, president del Consorci Forestal Catalunya, i Agustín Coca, antropòleg de la Universidad Pablo de Olavide de Sevilla; 2.

Les característiques del suro català respecte del suro d'altres territoris, amb els empresaris tapers Enric Vigas, de Palafrugell, i Joan Costa, de Cassà; 3. La valorització de la sureda com a recurs turístic,

amb Josep Capellà, expert en turisme i desenvolupament local, i Francisco Oliveira, alcalde de Coruche (Portugal). **[+ INFORMACIÓ AL PROGRAMA]**



Diumenge 10 > Àgora/plaça de la Coma
TAST DE VINS MONOVARIETALS DE LA DO Penedès
I DE LA DO EMPORDÀ AMB LAURA MASRAMON



>>L'Empordà és terra de garnatxes –blanca, roja i negra– en canvi al Penedès el raïm més cultivat és el xarel·lo –blanc i vermell–. I la proposta que fem als que voleu experimentar amb vins monovarietals –elaborats amb una sola varietat de raïm– és la d'un tast de dos vins de la DO Empordà: Mar Endins d'Oliveda [1] i Passarell d'Empordàlia [2]; i dos més de la DO Penedès: Equilibri de Can Descregut [3] i Augustus Microvinificacions xarel·lo vermell de Celler Augustus [4]. Aquest tast serà conduït per la sommelier gironina Laura Masramon. La característica que relliga els quatre vins que provarem és que els taps són de suro i fabricats a Cassà o a Palafrugell. **[+ INFORMACIÓ AL PROGRAMA]**

DIVENDRES, 8 DE JUNY



OBRIM LES PORTES DE LES FÀBRQUES DE SURO



>HORA **De 10.00 a 11.00
i d'11.00 a 12.00**

>LLOC **Fàbrica Francisco Oller**
>PREU **Gratuït (places limitades
amb inscripció prèvia*)**

>La majoria de fàbriques de taps de Cassà ja no són com eren fa uns anys; s'ha passat d'un procés gairebé artesanal a una fabricació de gran capacitat i alta tecnologia. Ho comprovarem amb la visita a una de les indústries històriques del poble.



INAUGURACIÓ DE L'EXPOSICIÓ «ARQUEOLOGIA I TAPS»

>HORA **18.30**
>LLOC **Can Trinxeria**

>Una visió del taps des de l'època romana fins a l'actualitat. Aquesta exposició compta amb la col·laboració del Centre d'Arqueologia Subaquàtica de Catalunya i del Museu d'Arqueologia de Catalunya.



CONFERÈNCIA «EL COMERÇ DEL VI AL MÓN ROMÀ», A CÀRREC D'ISABEL RODÀ

>HORA **19.00**
>LLOC **Can Trinxeria**

>Isabel Rodà de Llanza, catedràtica d'arqueologia de la UAB, ens explicarà la importància del mar en el comerç durant l'època romana. Envasats en

àmfores, l'oli, les salaons, el vi... arribaven i sortien dels ports de la Mediterrània cap a destins llunyans; el suro era una peça clau per tapar aquesta mercaderia.



BEURE A GALET I BEURE AMB PORRÓ

>HORA **20.00**
>LLOC **Espai Tast/plaça de la Coma**

>El periodista i crític gastronòmic Salvador Garcia-Arbós i l'enòloga i viticultora Montserrat Molla, del Mas Molla de Calonge, ens faran beure a galet i amb porró, una bona manera de beure vi fresquet que gairebé s'ha perdut del tot.



TAST DE VINS DE LES GAVARRS AMB PRODUCTES DE 'GIRONA

EXCEL·LENT', AMB SALVADOR GARCIA-ARBÓS I PEP NOGUÉ

>HORA **20.30**
>LLOC **Àgora/plaça de la Coma**
>PREU **10 euros (places limitades)**
>TIQUETS **Al Centre Cultural Sala
Galà, a Ticketea o a l'estand de
l'Ajuntament de Cassà durant els
dies de la Fira**

>El cuiner Pep Nogué ens prepararà tastos amb anxoves, formatges, olives, figues... i el periodista gastronòmic Salvador Garcia-Arbós els maridarà amb vins de les Gavarres: Eccociwine, Mas Oller, Celler Brugarol i Celler Mas Molla.

CONCERT D'HAVANERES AMB ELS PESCADORS DE L'ESCALA

>HORA **22.30**
>LLOC **Àgora/plaça de la Coma**

DISSABTE, 9 DE JUNY



PELA DEL SURO

>HORA **De 8.00 a 9.00**

>LLOC **Can Vilallonga**

>Com l'any passat, tornarem a la sureda amb els peladors de suro; diuen que quan proves amb la destreal l'arbre 'parla' i ja se sap si el suro es pot pelar. En aquesta edició ens acompanyarà l'antropòleg de la Universitat de Sevilla,



Agustín Coca, que parlarà de la pela del suro a Andalusia i Extremadura.



TAST D'ESMORZAR DELS PELADORS

>HORA **De 9.00 a 10.00**

>LLOC **Can Vilallonga**

>Durant la campanya de la pela, els peladors esmorzaven a bosc a base d'amanida amb ceba, bitxo, tomata i olives, tot plegat amanit amb un bon oli i servit en una panna de suro. Ho feien passar amb pa, cansalada i vi negre.



VISITA GUIADA AL FESTIVAL ART&GAVARRES

>HORA **10.00**

>LLOC **Can Vilallonga**

>Els artistes Carles Torrent-Pagès, Lluís Serrat, Mercè Ribera i Carles Maronna ens guiaran per les seves instal·lacions de Land Art dins del Festival Art&Gavarres.



ESPAI DE FIRA

>HORA **De 10.00 a 14.00**

i de 17.30 a 22.00

>LLOC **Plaça de la Coma**

>Estands d'exposició i venda de productes fabricats amb suro. També hi haurà un espai de tast de vins i caves de la DO Empordà i de la DO Penedès.

ESPAI DE JOCS I TALLERS INFANTILS AMB SURO

>HORA **De 10.00 a 14.00**

i de 17.30 a 22.00

>LLOC **Plaça de la Coma**



DEMOSTRACIÓ DE L'ANTIC OFICI DE TAPER

>HORA **De 10.00 a 12.00**

i de 19.00 a 21.00

>LLOC **Plaça de la Coma**

>Fins no fa pas massa anys per fer taps n'hi havia prou amb una llescadora i una barrina; aquesta feina era sobretot dels homes. Les dones eren les encarregades de triar-los i classificar-los amb els taps escampats sobre un catre i les paneres a la falda.

DISSABTE, 9 DE JUNY



PRESENTACIÓ D'INICIATIVES I PROJECTES VINCULATS AL SURO

>HORA **De 10.00 a 10.30**

>LLOC **Àgora/plaça de la Coma**

>Espai destinat a presentar iniciatives o projectes relacionats amb el suro i els taps.



'LA CUINA MÉS EXQUISIDA DE LA COSTA BRAVA. ELS TAPERS', DE JAUME FÀBREGA

>HORA **De 10.30 a 11.00**

>LLOC **Àgora/plaça de la Coma**

>L'escriptor i consultor gastronòmic Jaume

Fàbrega ens presentarà el llibre que ens parla de la cuina dels tapers: el peixopaló, el niu o els xics-xecs que feien els tapers de Cassà.



CONFERÈNCIA SOBRE EL CAVA I EL TAP DE SURO

>HORA **11.00**

>LLOC **Àgora/plaça de la Coma**



>Amb la conferència 'La importància del tap de suro en el procés d'elaboració del cava', es farà ben evident que els vincles de Cassà amb

Sant Sadurní d'Anoia són de fa temps. La xerrada anirà a càrrec d'un representant del sector del cava i la presentació serà de Joan Puig, director general del Grup Oller.



INAUGURACIÓ OFICIAL DE LA FIRA DEL TAP

>HORA **12.00**

>LLOC **Àgora/plaça de la Coma**

>Acte oficial d'inauguració de la segona edició de la Fira del Tap amb les intervencions del Molt Honorable President del Parlament de Catalunya, Sr. Roger Torrent, i l'Il·lustríssim Alcalde de Cassà de la Selva, Sr. Martí Vallès.



DEBAT CARA A CARA: «PROBLEMÀTIQUES ASSOCIADES A LA GESTIÓ DE LES SUREDES CATALANES, ANDALUSES I EXTREMENYES»

>HORA **De 17.30 a 18.15**

>LLOC **Àgora/plaça de la Coma**



>Amb Rosendo Castelló, president del Consorci Forestal de Catalunya,

i Agustín Coca, antropòleg i professor de la Universidad Pablo de Olavide de Sevilla. Moderador: Josep M. Riba, biòleg.



DEBAT CARA A CARA: «CARACTERÍSTIQUES DEL SURO CATALÀ RESPECTE AL D'ALTRES TERRITORIS»

>HORA **De 18.30 a 19.15**

>LLOC **Àgora/plaça de la Coma**

>Amb els empresaris Enric Vigas, de Palafrugell, i Joan Costa, de Cassà. Moderador: Oriol Armet, director del Consorci de les Gavarres.

DISSABTE, 9 DE JUNY



DEBAT CARA A CARA: «VALORITZACIÓ DE LA SUREDA COM A RECURS TURÍSTIC»

>HORA **De 19.30 a 20.15**

>LLOC **Àgora/plaça de la Coma**

>Amb Josep Capellà, expert en turisme i desenvolupament local i director de DCB, i Francisco Oliveira, alcalde de Coruche (Portugal) que presentarà el projecte 'Montado de Sobro e Cortiça' dins de l'Estratègia de Eficiència Coletiva, PROVERE. Moderador: Lluís Medir, exalcalde de Palafrugell i expresident de Retecork.

SESSIÓ MUSICAL AMB 'SELECCIONS PARANOIDES'

>HORA **De 20.30 a 22.30**

>LLOC **Àgora/plaça de la Coma**



MARIDATGE AMB VINS DE LA DO Penedès, A CÀRREC DE LAURA MASRAMON

>HORA **De 18.30 a 19.30 (1a sessió)**

>HORA **De 20.00 a 21.00 (2a sessió)**

>LLOC **El Jardí del Nèctar**

>PREU **18 € (places limitades)**

>TIQUETS **Al Centre Cultural Sala Galà, a Ticketea o a l'estand de l'Ajuntament de Cassà durant els dies de la Fira**

>El tap de suro ens lliga amb la gastronomia per la importància que pren per tapar una ampolla de vi o de cava. Aquesta edició maridarem vins i caves de la DO Penedès amb tapes creades per Jordi Reverter del Nèctar. La conducció anirà a càrrec de la sommelier Laura Masramon.



XIC-XEC: SOPAR POPULAR DELS VELLs TAPERS

>HORA **21.30**

>LLOC **Pati de Can
Trinxeria**

>PREU **15 € (places limitades)**

>TIQUETS **Al Centre Cultural Sala Galà, a Ticketea o a l'estand de l'Ajuntament de Cassà durant els dies de la Fira.**



>L'Entitat Gastronòmica de Cassà amb una quinzena de cuineres i cuiners del poble amants dels bons fogons, ens han preparat quatre cassoles que podrem degustar en aquest xic-xec.

CANÇÓ DE TAVERNA AMB ELS TREFINS

>HORA **23.00**

>LLOC **Pati de Can Trinxeria**

>Després del xic-xec, el grup cassanenc de cançó de taverna Els Trefins ens farà cantar una bona estona. Acte obert a tothom.

DIUMENGE, 10 DE JUNY



PELA DEL SURO

>HORA **De 8.00 a 9.00**

>LLOC **Can Vilallonga**

>Com l'any passat, tornarem a la sureda amb els peladors de suro. En aquesta edició ens acompanyarà l'antropòleg de la Universitat de Sevilla, Agustín Coca, que parlarà de la pela del suro a Andalusia i Extremadura.



TAST D'ESMORZAR DELS PELADORS

>HORA **De 9.00 a 10.00**

>LLOC **Can Vilallonga**

>Durant la campanya de la pela, els peladors esmorzaven a bosc a base d'amanida amb ceba, bitxo de Girona, tomata i olives, tot plegat amanit amb un bon oli i servit en

una panna de suro. Ho feien passar amb una mica de pa i cansalada i amb un bon traginyol de vi negre.



2a TROBADA D'INTERCANVI DE PLAQUES DE CAVA DE LA FIRA DEL TAP

>HORA **De 9.00 a 14.00**

>LLOC **Plaça de la Coma**

>Presentació d'una ampolla commemorativa de cava Brut Nature Reserva Freixa Rigau de la Família Oliveda amb una placa de cava del pintor local, Josep Lloveras, relacionada amb el suro. Hi haurà una pirula de la trobada.



DESGORJAMENT D'AMPOLLES DE CAVA

>HORA **De 10.00 a 14.00**

>LLOC **Espai Tast/plaça de la Coma**

>Demostració de desgorjament d'ampolles de cava a càrrec de l'empresa Farré Garriga amb una nova placa de la col·lecció de la 'Ruta del Suro'.



ESPAI DE FIRA

>HORA **De 10.00 a 14.00**

i de 17.30 a 21.00

>LLOC **Plaça de la Coma**

>Estands d'exposició i venda de productes fabricats amb suro. També hi haurà un espai de tast de vins i caves de la DO Empordà i de la DO Penedès.



ESPAI DE JOCS I TALLERS INFANTILS AMB SURO

>HORA **De 10.00 a 14.00**

i de 17.30 a 21.00

>LLOC **Plaça de la Coma**



DEMOSTRACIÓ DE L'ANTIC OFICI DE TAPER

>HORA **De 10.00 a 12.00**

i de 17.30 a 19.30

>LLOC **Plaça de la Coma**

>Fins no fa massa anys per fer taps n'hi havia prou amb una llescadora i una barrina; una feina sobretot dels homes. En canvi, les dones eren les encarregades de triar-los amb els taps escampats sobre un catre i les paneres a la falda.



'DESTAPATS', VISITA GUIADA TEATRALITZADA DE LA RUTA DEL SURO DE CASSÀ

>HORA **De 10.00 a 11.30**

>SORTIDA **Pati de Can Trinxeria**

>PREU **Gratuït (places limitades amb inscripció prèvia*)**

>La Remei i en Fonsu es *desTAPen*

DIUMENGE, 10 DE JUNY



i es converteixen en guies de la Ruta del Suro. Ens acompanyaran per edificis, carrers i places

explicant la seva història, anècdotes, curiositats i la influència que el món del suro ha tingut a la vila de Cassà. Un espectacle per a tota la família.



PRESENTACIÓ D'INICIATIVES I PROJECTES VINCULATS AL SURO

>HORA **De 10.00 a 11.00**

>LLOC **Àgora/plaça de la Coma**

>Espai destinat a presentar iniciatives o projectes relacionats amb el suro i els taps.



PRESENTACIÓ DEL LLIBRE 'EL DIOS DE LA LÁMPARA', DE JORGE GRUART

>HORA **11.00**

>LLOC **Àgora/plaça de la Coma**

>Una novel·la inspirada en el món del suro amb alguns detalls biogràfics i familiars que arrelen directament a Cassà de la Selva.

PRESENTACIÓ DEL 'DESCOBRIM' A CÀRREC DEL GRUP D'ESTUDIS CASSANENCNC (GREC)

>HORA **11.30**

>LLOC **Àgora/plaça de la Coma**

>Presentació del número 10 del *Descobrim* 'Comerciants i fabricants. Vendre taps al llarg dels anys', a càrrec del GREC.



TAST DE VINS MONOVARIETALS DE LA DO EMPORDÀ I DE LA DO Penedès

>HORA **12.30**

>LLOC **Àgora/plaça de la Coma**

>PREU **5 € (places limitades)**

>TIQUETS **Als estands de la DO Penedès i de la DO Empordà durant els dies de la Fira.**

>L'Empordà és terra de garnatxes, en canvi al Penedès el raïm més cultivat és el xarel·lo. I la proposta que fem als que voleu experimentar amb vins monovarietals és la d'un tast d'aquestes varietats de la DO Empordà i de la DO Penedès. El tast serà conduït per la sommelier Laura Masramon.



PRESENTACIÓ DE L'OPUSCLE «GUIA CONTRAMARQUES», D'EDUARD MESTRES

>HORA **18.30**

>LLOC **Àgora/plaça de la Coma**

>El mestre artesà cassanenc Eduard Mestres ha recopilat en un opuscle les marques dels tapers que van estampades als taps. Aquesta *Guia Contramarques* ha estat editada per l'Ajuntament de Cassà.

CONCERT D'HAVANERES DE LES ANXOVETES

>HORA **19.30**

>LLOC **Àgora/plaça de la Coma**

>Les Anxovetes és un grup d'havaneres format per tres veus femenines: Tona Gafarot, Montse Ferrermoner i Marta Pérez.

ORGANITZACIÓ



Ajuntament de
Cassà de la Selva

DIRECCIÓ TÈCNICA



eg
EDITORIAL GAVARRES

AMB EL SUPORT DE



Diputació de Girona



INSTITUT
CATALÀ
DEL SURO

PATROCINADORS



SERRERIAS GAROLERA

ALTRES PATROCINIS



de Maria
The Cork Experience
FABRICACIÓ DE TAPS NATURALS PER A VI

Frayle
Casadevall
MANUFACTURES DEL SURO

MS
manuel serra
Fabricación de Tapones de Corcho

PERE XIFRE S.L.
TAPS DE SURO

Curquejo
Torrent, s.l.
FÀBRICA DE
TAPS DE SURO

AMORIM
FLORESTAL
MEDITERRANI

J.V
J. VIGAS, S.A.
1887

COL·LABORADORS



Ruta del Vi DO Empordà
Costa Brava
Pirineu de Girona

EMPORDÀ
CONSELL REGULADOR DE LA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

PENEDÈS
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
2700 anys

INCAVI
Institut Català de la Vinya i el Vi

ACCORK
Associació d'Empreses Suro
de Catalunya

RETECORK
XARXA EUROPEA DE TERRITÒRIS SUROS

MUSEU DEL
SURO DE
PALAFRUGELL
CENTRE DE LA CULTURA
DEL SURO DE CATALUNYA

Consorci de les Gavarres

AGRAÏMENTS



Entitat Gastronòmica de Cassà // La Colla // GREC // A tots els col·laboradors que de manera desinteressada participen a la Fira