Associació de Comerciants i Empresaris
Sant Gregori - Vall de Llémena

- Agrocos cereals i pinsos
- Parana
- Carnisseria Can Titoi
- Carnisseria Miquel Vilà
- Clínica dental Sant Gregori
- Estètica Musk - Coral Alsina
- Fundació Oscobe
- Fusteria P. Molas
- Jardineria Font Viñals
- Enginyeria Anna Frigola
- Reparacions elèctriques de l'automòbil Lluís Ribes
- Rostisseria Sant Gregori
- Pizzeria El Petit Obrador
- Pastisseria Noguera
- Plagesport
- Restaurant Arnau Can Perot
- Restaurant Can Joan d'Adri
- Restaurant Can Ribas
- Restaurant Can Xifra
- Restaurant El Celler de l'Adroher
- Restaurant El Racó d'en Pep
- Supermercat Valvi
- Tecnitex
- X3 Club Girona Pàdel

Mapa de zones de la fira



- Pati de l'escola: Xocolatada
- Bar
- Sala 1 d'octubre
- Plaça Rafael Masó: Parades de productes
- Plaça Rafael Masó: Jocs familiars
- Pavelló (1 i 2): Aula de cuina
- Pavelló (3): Tallers infantils

Informació: Ajuntament de Sant Gregori
972 428 300 – promocio@santgregori.cat – www.santgregori.cat

Organitza:

Ajuntament de Sant Gregori

Associació de Comerciants i Empresaris
Sant Gregori - Vall de Llémena

Amb el suport de:

Generalitat de Catalunya · Diputació de Girona · Som Joventut Sant Gregori · Consell Comarcal del Gironès

Patrocina:

Dispuig · Valor · Nestlé · Torras · Valent · Bellsolà · valvi · Llet Camplong · puratos

Col·laboren:

Amat · Associació Catalana de Catalunya · Casa Teixidor · Carns i Embotits Miquel Vila · Complet hotel · Darnés · Lleva't! · Pastisseria Pagès · Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona · Institut Vall de Llémena · Lampisteria Sala Carreras · Laura Mascaró · masens · Noguera pastissers · rstg 107.9 ràdio st. gregori · pont · serunion · Sol Blanc



Fira del Pa i de la Xocolata

19a edició



Sant Gregori 15/11/2026

www.llemenacomerciants.com
www.santgregori.cat

Restaurants, fleques i pastisseries col·laboradores de la Fira

Pizzeria El Petit Obrador
C/ Sunyer, 60 (Girona)
972 730 497

Restaurant El Celler de l'Adroher
Ca l'Adroher (Canet d'Adri)
972 428 270

Restaurant El Racó d'en Pep
Ctra. Santa Afra, s/n
(Barri del Raval)
972 428 180 / 972 428 418

Restaurant Can Ribas
Av. Girona, 19
972 428 426

Rostisseria Sant Gregori
C/ Joan Maragall, 24
(Sant Gregori)
972 428 809

Restaurant Arnau Can Perot
Granollers de Rocacorba
(Sant Martí de Llémena)
972 443 045

Restaurant Can Joan d'Adri
Veïnat, carretera d'Adri, s/n
(Canet d'Adrí)
972 428 691

Forn Boix
Av. Girona, 105
972 428 008

Restaurant Can Xifra
Ctra. de Cartellà
(Mas Artigues)
972 428 546

Pastisseria Noguera
Av. Girona, 9
972 429 741

Parana
Av. Girona 27
(Sant Gregori)
872 012 609

Us llepareu els dits!

En cas de pluja, algunes activitats poden canviar d'emplaçament o ser anul·lades.

Programa de la fira 2026

Matí

10 h a 19:30 h Plaça Rafael Masó	**Hi haurà parades de pa, xocolata, dolços i productes d'artesania.** **També expositors d'entitats del municipi i de les botigues de Sant Gregori-Vall de Llémena.**
10:30 h Pati de l'escola	**Xocolatada popular fins a escurar l'olla.** A càrrec de Rosa Pujadas, Chocolates Torras, Llet Campllong i Bellsolà.
10:30 h – 13:30 h Pavelló 3	**Espai petit xef.** Tallers infantils.
10:30 h – 14 h Plaça Rafael Masó	**Activitats infantils i farcell de jocs tradicionals.** A càrrec de Cia. Brotguai i Fefe i Companyia.
11 h Bar → Sala 1 d'octubre	**«La Cric i la Crac i el retorn de la tardor».** A càrrec de Teatre de Contacte (recollida del públic al bar de la fira, grups limitats).
11 h* Pavelló 1	**Maridatge de vins escumosos i xocolates (* activitat no apta per a menors).** A càrrec de Laura Masramon, sommelier i tastadora de xocolates (cal inscripció prèvia).
11:45 h Pavelló 2	**Show cooking «Bon dia amb xocolata! Esmorzars saludables».** A càrrec de Noel López i Ferran Masip de l'Institut Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona.
12 h – 14 h Pavelló 3	**Concurs de coques i dolços.** Organitza Casal Sant Grau. Les bases del concurs a www.santgregori.cat
12:30 h Bar → Sala 1 d'octubre	**«La Cric i la Crac i el retorn de la tardor».** A càrrec de Teatre de Contacte (recollida del públic al bar de la fira, grups limitats).

Tarda

16 h – 18:30 h Pavelló 3	**Espai petit xef.** Tallers infantils.
16 h – 19 h Plaça Rafael Masó	**Farcell de jocs tradicionals.** A càrrec de Fefe i Companyia.
16:30 h Bar → Sala 1 d'octubre	**«La Cric i la Crac i el retorn de la tardor».** A càrrec de Teatre de Contacte (recollida del públic al bar de la fira, grups limitats).
17 h Pavelló 3	**Entrega de premis del concurs de coques i dolços.**
17:15 h Pavelló 1	**«L'art i plaer del bon pa».** Degustació de pans amb Agnès Julià, del Forn Lleva't (cal inscripció prèvia).
17:30 h Pati de l'escola	**Xocolatada popular fins a escurar l'olla.** A càrrec del Casal Sant Grau, Chocolates Torras, Llet Campllong i Bellsolà.
17:45 h Pavelló 2	**Show cooking «Entrepans gurmet, molt més que pa».** A càrrec del xef Jordi Ribas, restaurant Sol Blanc de Pals.
18 h Bar → Sala 1 d'octubre	**«La Cric i la Crac i el retorn de la tardor».** A càrrec de Teatre de Contacte (recollida del públic al bar de la fira, grups limitats).
19:30 h	**Tancament de la fira.**

Espai petit xef (• Interior del pavelló)

Matí 10:30 h – 13:30 h

Cargol dolç. A càrrec de l'Espai Jove Cal Bolet.
Col·laboren Valvi Supermercats i Bellsolà.

Muffin amb capseta. A càrrec de Tic Tac.
Col·laboren Valvi Supermercats i Bellsolà.

Artista xocolater. A càrrec de M de xocolata.

Torrades escumoses / Mosaic de xocolata.
A càrrec d'Eva Arroyo (Taller no alimentari).

Fantasia amb pa i xocolata.
A càrrec de Quiràlia (Taller no alimentari).

Flor dolça. A càrrec de Maria Casademont.
Col·laboren Valvi Supermercats i Bellsolà.

Tallers amb versió sense gluten. Preguntar a l'entrada del taller.

Tarda 16 h – 18:30 h

Barret pastisser.
A càrrec de Tic Tac (Taller no alimentari).

Artista xocolater. A càrrec de M de xocolata.

Galeta squishy / Tassa de xocolata.
A càrrec d'Eva Arroyo (Taller no alimentari).

Cullera xocolatera.
A càrrec de Maria Casademont (Taller no alimentari).

Volcà dolç. A càrrec de Quiràlia.

El meu monstre. A càrrec de Cia. Brotguai.

Fem pa. A càrrec de l'Espai Jove Cal Bolet.
Col·labora Forn Boix.

Aprenem a fer pa de pessic sense gluten. Taller per a infants amb malaltia celíaca, patrocinat per l'Associació de Celíacs i a càrrec de l'Asun Torras -Obrador Celikat de Palamòs (Acreditat per l'Associació).

D'11 h a 13 h i de 16 h a 18 h

Decorem piruletes de xocolata. A càrrec de Marc Armela - Pastisseria Ca l'Armela - Cellera de Ter.
Col·laboren Puratos, Postres Dispuig i Xocolates Valor.

Aula de cuina (Pavelló 1 i 2)

11 h* **Maridatge de vins escumosos i xocolates.** A càrrec de Laura Masramon, sommelier i tastadora de xocolates (Pavelló – cal inscripció prèvia).

11:45 h **Show cooking «Bon dia amb xocolata! Esmorzars saludables».** A càrrec de Noel López i Ferran Masip de l'Institut Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona (Aula de cuina – pavelló).

17:15 h **«L'art i plaer del bon pa».** Degustació de pans amb Agnès Julià, del Forn Lleva't (Pavelló – cal inscripció prèvia).

17:45 h **Show cooking «Entrepans gurmet, molt més que pa».** A càrrec del xef Jordi Ribas, restaurant Sol Blanc - Pals (Aula de cuina – pavelló).

* *Activitat no apta per a menors.*

Les activitats amb inscripció prèvia es poden reservar a través de la web www.santgregori.cat o si queden places lliures el mateix dia al punt d'informació.

Cal personar-se a l'activitat 10 minuts abans del seu inici. En cas contrari, s'alliberarà la plaça per a les persones interessades presencialment.

Concurs de coques i dolços (• Interior del pavelló)

12 h – 14 h **Presentació de dolços.** Elaboracions que tinguin com a principal ingredient la xocolata.

17 h **Entrega de premis del concurs de dolços.**

Organitza el Casal Sant Grau.

Les bases del concurs a www.santgregori.cat