

## **La Fira del Gall celebra la 355a edició apostant per la qualitat, la tradició i la sostenibilitat**

Entre les novetats d'enguany destaca l'Aula de cuina i el "1r Concurs del Millor plat cuinat amb Gall del Penedès amb IGP".

L'actor, guionista i director de teatre, Quim Masferrer, inaugurarà la mostra el pròxim dijous 19 de desembre.

La Fira del Gall tindrà lloc els dies 21 i 22 de desembre al Parc de Sant Julià de Vilafranca del Penedès.

La Fira del Gall arriba a la **355a edició** i encara avui dia continua essent l'únic espai de Catalunya que permet descobrir i gaudir tot el procés de l'aviram: de la cria a la degustació. Tradicional i centenària, la fira manté la seva aposta pel Gall del Penedès amb IGP, la gastronomia d'alta qualitat i els vins de la DO Penedès.

Enguany, la Fira del Gall se celebrarà el cap de setmana previ al Nadal. Els dies **21 i 22 de desembre**, el Parc de Sant Julià de Vilafranca del Penedès tornarà a ser l'epicentre del principal protagonista de la mostra: el **Gall del Penedès amb Indicació Geogràfica Protegida (IGP)**.

En l'acte de presentació de les novetats de l'edició 2019, celebrada a la sala Alfons XIII de la Família Torres de Vilafranca del Penedès la regidora de Promoció Turística, **Dolors Rius** ha assegurat que *"La Fira del Gall és tradició, innovació i té el component del factor humà que uneix criadors, cellers i restauradors"*. També ha destacat el valor afegit de la fira en l'àmbit de sostenibilitat explicant que *"enguany, la fira també es posiciona en l'àmbit de la protecció del territori i la promoció de la sostenibilitat a través de mesures per reduir l'ús de plàstics en la senyalística de la fira i a la mostra gastronòmica"*.

L'alcalde de Vilafranca del Penedès, Pere Regull, ha conclòs l'acte remarcant el valor que suposa la fira per a la promoció del territori, especialment en les dates nadalenques, *"Vilafranca es posiciona a tota la comarca i genera atracció gràcies a la seva part més única i romàntica: el Gall del Penedès, la gastronomia de qualitat i els vins de la DO Penedès."*

L'acte també ha comptat amb la presència de la directora de la Fira del Gall, **Pilar Yagüe**; el director de la DO Penedès, **Francesc Olivella**; un representant dels restauradors participants en la mostra, **Oriol Llavina** i el president de l'Associació de Criadors de la Raça de Gallines Penedesenca, **Rafael Moliner**.

## De la criança a la degustació. La fira més tradicional

Combinant el seu valor històric amb les novetats més actuals, la Fira del Gall esdevé novament un aparador immillorable pels criadors, restauradors i cellers que, any rere any, contribueixen amb el seu esforç a enriquir el patrimoni cultural de la comarca.

Una de les novetats més destacades de la 355a edició de la Fira del Gall és la celebració del **1r Concurs del Millor plat cuinat amb Gall del Penedès amb IGP**. Aquesta iniciativa vol garantir la innovació gastronòmica pel que fa a la cuina d'aviram, a més de promocionar la tradició de cuinar Gall del Penedès.

Els sis restauradors de la Mostra gastronòmica seran els participants del concurs. Cadascun d'ells prepararà un plat amb Gall del Penedès amb IGP, que serà avaluat per tres experts gastronòmics: la finalista del programa de TVE, Masterchef Junior, **Aina Roglan**; l'*influencer* gastronòmic, **Pau López (@factorgastronòmic)**; i el periodista i director de la revista Cuina, **Josep Sucarrats**. El concurs se celebrarà el dissabte 21 a les 10h i, en un format obert al públic, el jurat anunciarà el veredict del restaurant guanyador i els dos finalistes.

Una altra de les novetats més rellevants d'aquesta edició és l'**Aula de cuina**. Els matins de dissabte i diumenge, a la plaça de la gastronomia, es realitzaran **sis classes magistrals de cuina de Gall del Penedès**. Amb aquesta proposta, la fira aposta per recuperar la transmissió del coneixement de la cuina del gall d'una manera didàctica i oberta al públic. També com a novetat, l'aprenentatge culinari també continuarà dissabte a la tarda de la mà del cuiner **Joan Miró**, xef del popular restaurant barceloní *Les Truites*. A través de les seves explicacions, els assistents aprendran a preparar dues receptes sorprenents i delicioses: la truita de Gall del Penedès i la truita de torrons.

Com ja és habitual, la Fira del Gall comptarà amb el tradicional **Mercat d'aviram**. Durant tot el cap de setmana, en horari de matí, es podrà adquirir el Gall del Penedès amb IGP, així com tota mena d'aviram: gallines, galls de pagès, ànecs o galls d'indi. El servei d'escorxadors i plomatge serà gratuït i comptarà amb totes les garanties de qualitat.

A la **Mostra gastronòmica**, un dels pilars que conformen la Fira del Gall, es podran degustar fins a **19 plats d'aviram**, d'entre els quals 6 estaran fets amb el preuat Gall del Penedès amb IGP. Enguany, la mostra de cuina la conformen **6 restaurants** destacats del territori, que oferiran les seves propostes culinàries a un preu que oscil·la entre els 5,5 € i els 9 €. La mostra també comptarà amb **28 referències de vins** blancs, rosats, negres i Clàssic Penedès de **15 cellers de la DO Penedès** per maridar els plats.

A la plaça del vi, els visitants trobaran el **Celler Penedès**, que comptarà amb la **Sala de Tast** on s'hi programaran fins a 6 maridatges (inscripcions a [comunicacio@dopenedes.cat](mailto:comunicacio@dopenedes.cat) o tel. 938904811), la **Botiga de Nadal** per comprar vins i productes locals de primera qualitat i el **Tastavi**, l'espai dedicat a la degustació i maridatge de vins negres de la DO Penedès. La novetat d'enguany arriba dissabte amb

**la tarda de la truita i el vi.** Per cada tiquet de tast adquirit, s'oferirà una degustació de truita d'Ametller Origen.

En paral·lel als tres espais referents de la Fira del Gall, els visitants podran gaudir de les 90 parades que conformaran la **Fira d'Artesania** i també participar en un ampli ventall d'**activitats familiars** durant tot el cap de setmana. Per millorar l'accessibilitat a tots els espais de la fira, l'organització posarà novament a disposició dels visitants el **Trenet de la Fira**, que connectarà la zona de la mostra amb el centre de Vilafranca i l'estació de tren. Enguany, seguint els objectius de sostenibilitat, l'Ajuntament de Vilafranca ha signat un acord de col·laboració amb RENFE per promoure l'ús del transport públic, amb el qual esdevé el transport oficial de la fira.

Com cada any també es durà a terme la **Mostra de Bestiari Festiu de Ploma**, que enguany arriba a la XXIIIa edició. Com és habitual s'iniciarà a la Plaça de la gastronomia amb la planta del bestiar i la ballada conjunta en **homenatge a Rafa Cabezas**. Posteriorment s'iniciarà la cercavila pels carrers i places de la vila amb presència de 9 bèsties d'arreu del territori.

Finalment, la plaça de l'Exposició d'Aviram reunirà els millors exemplars de raça de Gallines Penedesenca, amb les seves quatre varietats: aperduada, barrada, blat i negre (tradicional i millorada) en el marc de l'**XI Concurs de Raça Gallines Penedesenca Memorial Amadeu Francesch** i el **V Concurs del millor color de closca d'ou de la Gallina Penedesenca**. La raça convidada de la 355a edició de la Fira del Gall és la **gallina Valenciana de Chulilla**.

## **Quim Masferrer pronunciarà el pregó de la Fira del Gall 2019**

La 355a edició de la fira s'inaugurarà el pròxim dijous **19 de desembre** a les **20 h a l'auditori del Vinseum** a càrrec de l'actor, guionista i director de teatre, **Quim Masferrer**. Per garantir l'aforament permès a l'auditori del Vinseum, totes les persones que vulguin assistir al pregó hauran de recollir la seva entrada gratuïta a partir del dia 10 de desembre a l'Oficina de Turisme de Vilafranca del Penedès (màxim 2 entrades per persona).

**Per a més informació:**

Núria Prieto

[nuria.prieto@giny.cat](mailto:nuria.prieto@giny.cat) – 93 368 71 55