



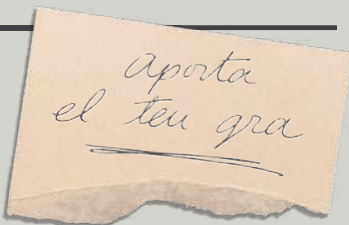
29a



Fira de l'All 3 4 i 5 Octubre



Cornellà del Terri



Ajuntament de
Cornellà del Terri



Diputació de Girona



Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura

La benvinguda de l'alcalde

L'all es planta a l'hivern, quan la terra és freda i sembla adormida. El gra s'hi enfonsa, i a poc a poc, sota la pell dura, hi neix la vida. No cal gaire cosa: paciència i confiança que la natura farà el seu curs. Així han fet generacions de pagesos, sabent que aquell bulb blanc, modest i persistent, acabaria sent menjar, remei i mercaderia que travessaria mercats i fronteres.

Les remeieres el guardaven com a tresor: un gra per al mal de panxa, una infusió per al refredat, un penjoll a la porta per espantar mals esperits. Els comerciants l'enduien en cabassos i en feien negoci. L'all, humil i tenaç, ha estat sempre més que un aliment: ha estat identitat i company de viatge.

I fa 29 anys, aquella herència esdevingué fira. No per cap casualitat, sinó perquè Cornellà va voler reconèixer en comunitat allò que sempre l'ha sostingut: l'agricultura com a fonament i orgull compartit. Des d'aleshores, la Fira de l'All ha crescut com una planta que cada any torna a rebrotar, plena d'aromes i de gent.

Si em pregunten quin és el secret de la nostra fira, la resposta és clara: el secret no és l'all, ni tan sols l'allioli o el pa d'all que fan salivar els carrers. El secret són les persones. Les voluntàries i voluntaris que, amb una generositat infinita, han sabut fer del botifall més que un àpat, i de la fira més que un punt de trobada. Ells són les arrels invisibles que cada any ens sostenen i ens fan créixer.

La Fira de l'All és molt més que un producte: és memòria viva, és l'orgull d'haver exportat identitat, és el sentit de pertinença que ens manté units i la certesa que som poble. Per això, com el gra que arrela a l'hivern, sabem créixer i multiplicar-nos. Aquí rau el seu veritable secret.

Molt bona Fira de l'All.

Salvador Coll
Alcalde de Cornellà del Terri





Fira de l'All-2025 / 29a Ed.

Programa

Fira de l'All-2025

Divendres 3 Oct.

Activitat	A on i quan	Detalls
En busca de l'ALL amb la Xaranga Bufa Tramuntana Organitza: Joves del Terri	Comencem a la plaça de l'Església De 18:30h a 20h.	
Inauguració de la Fira i entrega de l'All d'Honor a Anna Mir, la "Nita" de Sords	Escenari de la Fira 20:00h.	Durant el pregó el bar estarà tancat per menjar... només es serviran begudes
Sopar Popular de l'All Plat combinat de butifall, hamburguesa d'all, mongetes i pa amb tomàquet. També hi haurà servei de bar i entrepans (Entrepans a partir de les 21h.)	Carpa de la Fira 21:00h.	Reserva el teu tiquet al pavelló per 8€ del 23 de setembre al 1 octubre de dilluns a divendres de 16 a 20h. Tiquets el mateix dia a partir de les 20h. per 12€ a la taquilla de la fira
Concert amb el grup All foll	Escenari de la Fira 22:30h.	



Dissabte 4 Oct.

Activitat

A on i quan

Detalls



Vine a esmorzar!	Bar de la Fira De 8h a 10h.	
Fira Comercial, d'Artesania i Alimentació + Mercat de l'All	De 10h a 20h.	Degustació i venda de productes tradicionals i gastronòmics. Demostració de l'ofici d'enforcar alls
4x4 Vall del Terri – Clàssics Vall del Terri	Polígon Pont- Xetmar De 9h a 18h.	Programa a part.
Parc Infantil Familiar	Plaça del Maig De 11h a 13:30h. i de 16h a 19:30h.	3€ matí o tarda / 5€ dia complet
Trobada d'intercanvi de plaques de cava de la Fira de l'All	Passeig davant de l'Ajuntament De 9h a 12:30h.	
Exposició cartells de cinema i passi del Making Of de la pel·lícula Soldados de Salamina	Expo: Escenari de la Fira - 11:30h. Making Of: Ateneu	Amb la presència de Guillem Terribas
Exhibició dels Amics Del Ball en Línea	Escenari de la Fira - 12h.	
Concurs d'allioli Places limitades a 15 participants que es seleccionaran per ordre d'inscripció.	Carpa de segon menjador 12:30h.	La inscripció es podrà fer del 21/09 al 3/10 omplint el formulari que trobaràs a www.cornelladelterri.cat o enviant un WhatsApp al 619.70.61.30
TIR-ALL	Davant l'església - 16:30h.	Inscripcions al mateix dia a les 16h.
Taller de manualitats relacionades amb el món de l'all	Davant l'església - 17:00h.	Per iniciar-se al món d'enforcar alls. Organitzat: CESP del Terri
TAST-ALL! Exhibició de cuina amb en Lluc Quintana de Can Xapes i en Jordi Avila	Carpa del segon menjador - 18:00h.	Reserva el teu tiquet al pavelló del 23/09 al 1/10 de dilluns a divendres de 16 a 20h. Els que no tinguin tiquet podran assistir drets sense el tastet del plat.
Tard'All musicAll amb STAND 2	Escenari de la Fira - 19:30h.	
Concert amb en GERARD SOLANO	Escenari de la Fira 21:30h.	





Diumenge 5 Oct.

Activitat	A on i quan	Detalls
Fira Comercial, d'Artesania i Alimentació + Mercat de l'All	De 10h a 20h.	Degustació i venda de productes tradicionals i gastronòmics. Demostració de l'ofici d'enforçar alls
4x4 Vall del Terri – Clàssics Vall del Terri	Polígon Pont-Xetmar De 9h a 13h.	Programa a part
Celebració de la paraula i ofrena d'all	Església 10:00h.	
Parc Infantil Familiar	Plaça del Maig De 11h a 13:30h. i de 16h a 19:30h.	3€ matí o tarda / 5€ dia complet
Demostració amb les Puntaires del Pla de l'Estany	Carpa de la Fira De 10h a 13h.	
Fira del desembaràs infantil	Carrer Major - De 10h a 13h.	Confirmar assistència al WhatsApp de l'Ajuntament 619.70.61.30 indicant nom i cognom
Espectacle Familiar: Les trementinaries	Escenari de la Fira 1r passe 10h; 2n 11h.	
Actuació de Castellers: Esperxats de l'estany, Colla castellera del Baix Montseny i Castellers del Riberal	Escenari de la Fira 12:00h.	
Espectacle Familiar: El mag frustrat	Escenari de la 2a carpa - 16h.	
Audició de sardanes amb la Principal de Porqueres	Escenari de la Fira 17:30h.	
Espectacle musical itinerant: Tutti veus - No em toquis el cuplet	Recinte de la fira - Comença 19h. Plaça del maig	
Servei dels últims butifalls i entrepans	Carpa de la fira - 20:00h.	



Bar

Horari del bar: divendres de les 20:00h a la 1h de la nit, dissabte de les 8:00h del matí a les 12h

de la nit i diumenge de les 8:00h. del matí a les 23:00h.

Hi haurà servei de bar i amb la famosa botifarra d'All "Butifall" durant tots els dies de la Fira.

Dissabte i diumenge al migdia hi haurà la possibilitat d'acompanyar el Butifall amb arròs i/o fideuà previ reserva a taquilla a partir de les 8h del matí.



*aporta
el teu gra*

Escola i entitats

Durant tota la Fira

L'alumnat de 6è de primària de l'escola La Vall del Terri muntaran servei de cafeteria i de dolços per aconseguir diners per al viatge de final de curs.

Durant el cap de setmana hi haurà...

- * Partits de futbol i de bàsquet de les entitats de Cornellà del Terri (Programa a part)
- * Exposició de cartells antis de cinema
El 3, 4 i 5 octubre de 10h a 13:30h. i de 15:30 a 20:00h.
- * Exposició de pintura als locals Parroquials a càrrec dels alumnes de l'aula de pintura de Cornellà del Terri

Organitza: Ajuntament de Cornellà del Terri

Amb el suport de tots els col·laboradors/es i voluntaris/es de la Fira de l'All i de les entitats i associacions de Cornellà del Terri.

Col·labora: diputació de Girona, Generalitat de Catalunya

**EL PROGRAMA POT VARIAR DEPENDENT
DE LES CONDICIONS CLIMATOLÒGIQUES.**



Bases

Concurs d'all i oli

INSCRIPCIONS

Places limitades a 15 participants que es seleccionaran per ordre d'inscripció. La inscripció es podrà fer del 25 setembre al 2 octubre omplint el formulari que trobaràs adjunt a www.cornelladelterri.cat o enviant un WhatsApp al 619 706 130. El dijous 2 d'octubre es confirmarà la llista definitiva de participants.

Material que subministrarà
l'Ajuntament: All, Oli i sal

HORARIS

12:15: Arribada participants al a carpa
12:30: Començament del concurs
13:30: Presentació dels plats al jurat

PREMIS

1r premi: Panera productes de proximitat + una espatlla + lot fira de l'all.
2n premi: Panera de productes de proximitat + lot d'embotits + lot fira de l'all.
3r premi: Panera de productes de proximitat + lot fira de l'All

JURAT

Personal i col·laboradors/es de la Fira de l'All. Hi haurà un lot de la Fira de l'All per tots els participants.

BASES

Tots els allioli elaborats durant el concurs es faran només amb all, oli i sal (opcional). A l'hora de valorar-lo només es tindrà en compte el gust de cada salsa.

TIR-ALL: Llençament d'all

INSCRIPCIONS: 16:00h.

Vine a participar en el primer concurs de tir d'all. L'objectiu és aconseguir el màxim de punts possible llançant alls en una diana. La distància de llançament variarà segons l'edat de cada participant. Les persones guanyadores es convertiran en els millors llançadors d'all d'aquest 2025.

Material que subministrarà
l'Ajuntament: 5 grans d'all

HORARIS

A partir de 16:30h.

PREMIS

Un trofeu pel campió i subcampió de categoria.

JURAT

Personal i col·laboradors/es de la Fira de l'All.

BASES

Les regles del joc seran públiques i es podran consultar el mateix dia del concurs i seran explicades per la persona que presenti el concurs.



Receptari – 4 receptes, 1 ingredient clau: L'all.

Cornellà del Terri és terra de cuina. De cassoles al foc, de receptes heretades i de sabors que no passen mai de moda. Per això, enguany la Fira de l'All inclou un petit receptari amb quatre propostes de cuina real, viva i autèntica, compartides per persones del poble estretament vinculades al món gastronòmic.

Des de la mirada innovadora de la cuina d'autor fins al sabor d'un plat de diumenge a casa, aquestes receptes ens parlen de territori, de tradició i de l'all com a ingredient imprescindible.

01. Conill a la rabiosa

Pere Masonet, Can Masonet

Ingredients

1 conill tallat en 12 talls

$\frac{3}{4}$ de L d'oli de girasol

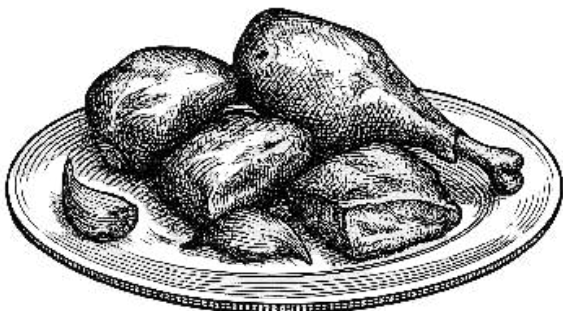
2 cebes a juliana

Sal, pebre i vinagre

All i oli negat

Elaboració

1. 1 cassola amb $\frac{3}{4}$ de litre d'oli
2. Posar el conill i cebes tallades a juliana
3. Deixar-ho coure $\frac{1}{4}$ d'hora
4. Salar i empebrar
5. Quan porti $\frac{3}{4}$ d'hora de cocció, afegir una mica de vinagre blanc i l'all i oli negat
6. Temps de cocció: 1 hora 10 minuts amb el foc mig alt



02. Conill a la cassola amb mel i all

Fina Carreras, Cuinera de l'escola

Ingredients

1 conill
Oli d'oliva
Sal i pebre
Mel
All
Romaní

Elaboració

1. Rentem el conill i el tallem. El salem i l'empebrem per totes les parts
3. El col·loquem en una safata de forn amb un raig d'oli a la base, posem les herbes i oli pel damunt
4. El posem a coure el forn a 190 graus uns 30-35 minuts. Li donem voltes fins que quedi torrat
5. Preparem en un pot uns 6 grans d'all més 2 cullerades de mel al gust, 3 cullerades d'oli d'oliva i triturem ben fi
6. Ho posem per sobre el conill
7. Deixem al forn durant 5 minuts fins que la mel es fongui i li anem tirant el suc perquè agafi gust

Guarnició

- Patates al caliu amb all i oli
- Mongetes seques amb all i julivert

03. Escopinyes a l'allet

Carme Picas, El Ginjoler

Ingredients (per a 4 persones):

400 g d'escopinyes
1/2 cabeça d'all
1 cirereta picant o similar
Oli d'oliva verge

Elaboració

1. Peleu els alls i lamineu-los
2. Ofegueu-los suaument amb l'oli amb la cirereta picada, vigilant que no es cremin els alls
3. Quan comencin a agafar color, aboqueu-hi les escopinyes netes, tapeu i aneu sacsejant la cassola fins que estiguin totes obertes. Serviu-les tot seguit

04. Sopa d'all i cebes, farigola, ou escumat, ceps, all negre i tirabecs

Lluc Quintana, Can Xapes

Ingredients

0,5 kg de dents d'all pelats

1,5 kg de ceba de figueres pelades

1 manat de farigola

Oli Sal

Per a la sopa d'all i cebes amb farigola

1. Pelem els alls i les cebes i les tallem a la juliana, ben fines.

2. En una olla alta comencem a sofregir l'all i la ceba amb un bon raig d'oli.

3. Quan ho tinguem tot ben sofregit, ho cobrim d'aigua i ho deixem bullir durant 2 hores.

4. A mitja cocció hi afegim les fulles de farigola sense la tija.

5. Finalment ho triturem amb un túrmix perquè ens quedi una crema ben fina.

Ingredients

6 ous de pagès

30 cl de vinagre de vi

2 L d'aigua

Per a l'ou escumat

Amb l'ajuda d'unes gotes de vinagre i unes barnilles de cuina tirem els ous d'un en un al cassó i fent cercles amb les barnilles aconseguim un ou escumat amb la clara ben enganxada al rovell. Practiqueu una mica, que potser a la primera costarà!

Ingredients

1 cabeça d'all

1 ou

150 ml d'oli d'oliva suau

Per a la maionesa d'all negre

1. Posem l'all a escalivar al forn a 150°C durant 2 hores. Aprofitem l'escalfor del forn per si hem de fer altres elaboracions.

2. Un cop escalivat, en retirem l'all de l'interior.

3. Fem una maionesa convencional amb l'ou i l'oli i al final hi afegim l'all escalivat.

4. Ho triturem i ja tenim la maionesa a punt.

Per acabar el plat

Ceps laminats

Carbassó mini

Tirabecs escaldats



Final de recepta

Les sopes són unes magnífiques companyes en època de fred i recolliment. Aquesta que us presento amb all, ceba i farigola és molt senzilla de fer i el més important és que també és ben econòmica. Si veieu complicat de fer l'ou poché, podeu acompanyar-la amb un bon ou ferrat.



El cartell...

L'Ariadna Sala és l'autora del cartell de la 29a edició de la Fira de l'All de Cornellà del Terri.

Dissenyadora i directora creativa, l'Ariadna lidera el seu propi estudi —Ariadna Sala Studio— un estudi multidisciplinar amb mirada global que manté l'arrel local.

Per aquest cartell, l'Ariadna s'ha inspirat en l'ofici de les enforcadores, una tasca històricament realitzada per dones del territori. El disseny busca recuperar elements típics i tradicionals del poble de Cornellà, amb una mirada actual però carregada de memòria, posant en valor el treball artesanal, el vincle entre generacions i la força de les coses fetes amb les mans.

Per aquest programa, s'ha volgut reinterpretar l'essència d'un receptari, donant espai a persones del poble per compartir les seves receptes típiques amb un protagonista indiscutible: l'all.

www.ariadnasalastudio.com | [@ariadnasala.studio](https://www.instagram.com/ariadnasala.studio)



Agraïments:

Parròquia de Sant Pere
de Cornellà del Terri,
Carnss Vila i Can Valls

-

X:

[@AjCornellaTerri](https://www.x.com/AjCornellaTerri)

Facebook:

Ajuntament de
Cornellà del Terri

Instagram:

[@ajcornelladelterri](https://www.instagram.com/ajcornelladelterri)

WhatsApp:

625 91 28 05