

30a Fira de l'A11

2, 3 i 4
d'octubre
de 2026

Cornellà del Terri



Ajuntament de
Cornellà del Terri



Diputació de Girona



Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura

La Benvinguda de l'Alcalde

ARRELATS
A UNA
TRADICIÓ

APORTA EL
TEU GRA

Hi ha objectes senzills que, sense voler-ho, expliquen moltes coses. La malla d'all's que il·lustra la portada d'aquest programa n'és un. A primera vista només és un embolcall, una xarxa que conté un producte. Però també és allò que el manté unit, que el protegeix i que, alhora, deixa veure perfectament què hi ha a dins.

Després de trenta edicions, penso que la Fira de l'All s'assembla força a aquesta malla. La fira és el continent, però el que realment li dona sentit és tot allò que hem anat posant a dins durant aquests trenta anys: la pagesia, els productors, les entitats, els comerços, els restauradors, els artesans, els voluntaris, els treballadors municipals, les empreses, els col·laboradors i, sobretot, la gent que any rere any ha fet seva aquesta fira.

Trenta anys donen per canviar moltes coses. La Fira ha crescut, s'ha modernitzat, ha incorporat noves activitats i ha après a adaptar-se als nous temps. Però evolucionar no significa perdre allò que som. Al contrari. Significa saber conservar el que té valor i trobar noves maneres d'explicar-ho. L'all continua sent el nostre símbol i el punt de partida, però al seu voltant hem construït una fira que parla també de territori, de gastronomia, de cultura, de comerç local i d'una manera molt nostra de trobar-nos i compartir

Cap malla no se sosté amb un sol punt. Aquesta tampoc. Si la Fira de l'All avui a la trentena edició és el que és, és gràcies a totes les generacions de persones hi han dedicat temps, idees, feina i il·lusió. Algunes hi són des del principi, d'altres s'hi han anat incorporant pel camí, però totes formen part d'una mateixa història.

Celebrem, doncs, trenta anys mirant enrere amb gratitud, però sobretot mirant endavant. Perquè una tradició només continua viva quan és capaç de conservar les arrels sense deixar de créixer.

Benvinguts a la 30a Fira de l'All de Cornellà del Terri.

Salvador Coll

Alcalde de Cornellà del Terri.



Programa Fira de l'All

FIRA DE L'ALL
2026 / 30a Ed.

Divendres 2 Oct.

ACTIVITAT:

A ON I QUAN:

DETALLS:

A la cerca de l'All!
Organitza: Joves del Terri.

De 18:30h a 20h.

Activitat per a tothom per trobar l'All, que sense All no hi ha fira!

Inauguració de la Fira i entrega de l'All d'Honor a Gracia Gutiérrez Sánchez, "la Ita" i himne de la fira.

Escenari de la Fira 20h.

Durant el pregó el bar estarà tancat per menjar. Només es serviran begudes.

Sopar Popular de L'All.

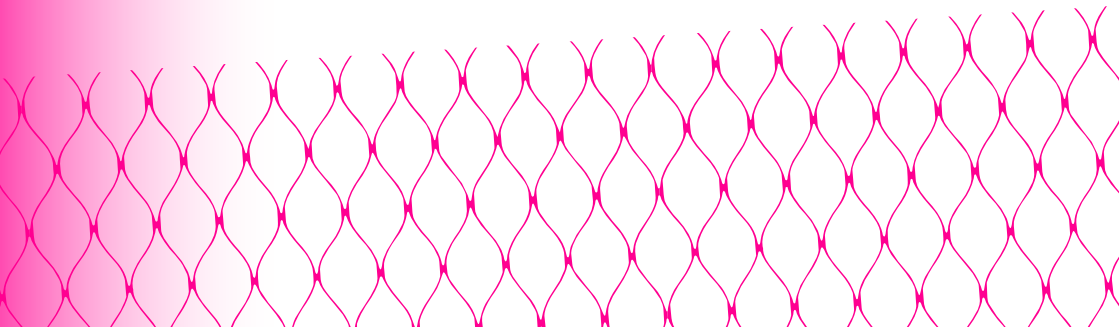
Carpa de la Fira 21h.

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).

Reserva el teu tiquet al pavelló per 8€ del 21 al 29 de setembre de dilluns a divendres de 16 a 20h. Tiquets el mateix dia a partir de les 12€ del vespre: 8 €.

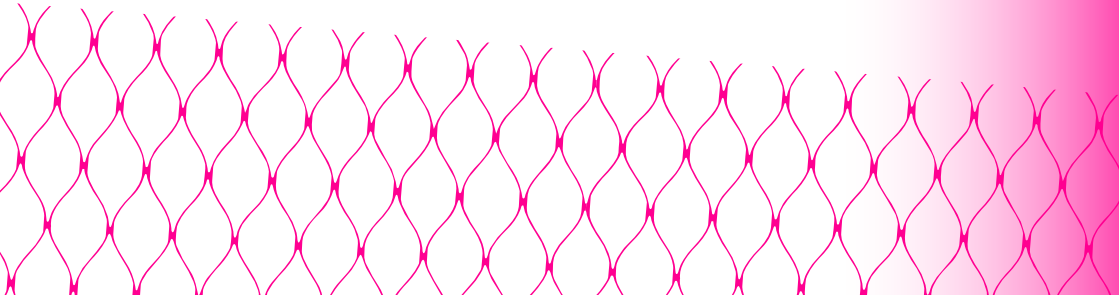
Dani VSO DJ.

Escenari de la Fira 22:30h.



Dissabte 3 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'enforçar alls.
4x4 Vall del Terri – Clàssics Vall del Terr.	Polígon Pont- Xetmar. De 9h a 18h.	Programa a part.
Parc Infantil Familiar.	Plaça del Maig. De 10h a 14h i de 16h a 19h.	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.	
Exhibició dels Amics del Ball en Línia.	Escenari de la Fira. 11h.	
Concurs d'allioli. Places limitades a 15 participants que es seleccionaran per ordre d'inscripció.	Aula gastronòmica. 12:30h.	La inscripció es podrà fer del 21/09 al 1/10 enviant un WhatsApp al 619 70 61 30 .



ACTIVITAT:

A ON I QUAN:

DETALLS:

TAST-ALL! Exhibició de cuina amb la Carme Gasull i la Núria May.

Vine a gaudir d'una exhibició de cuina amb diverses elaboracions on el protagonista és l'all, mentre parlem de receptes i tradicions relacionades amb aquest valuós producte!

Aula gastronòmica.
17h.

Compra el tiquet al pavelló per 3€ del 21/09 al 29/09 de dilluns a divendres de 16 a 20h. Màxim cada persona podrà reservar dos tiquets. Els que no tinguin tiquet podran assistir drets sense el tastet del plat.

Fira del desembaràs infantil.

Carrer Major.
De 17h a 20h.

Tarda de jocs amb el CESP (Tir-All).

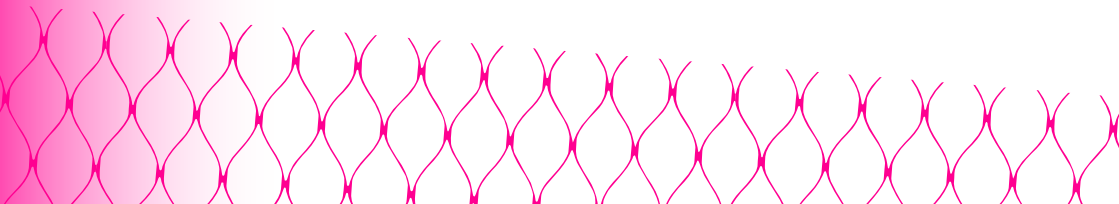
Carrer Major.
18:30h.

Tard'All musical amb Grana i Moscatell.

Escenari de la Fira.
19:30h.

Concert SAWA SAWA.

Escenari de la Fira.
22:30h.



Diumenge 4 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.

Parc Infantil Familiar.

Plaça del Maig.
De 10h a 14h
i de 16h a 19h.

3€ matí o tarda
5€ dia complet.

**Demostració amb les
Puntaires del Pla de
l'Estany.**

Carpa de la Fira.
De 10h a 13h.

**4x4 Vall del Terri –
Clàssics Vall del Terr.**

Polígon
Pont-Xetmar.
De 9h a 13h.

Programa a part.

Missa i ofrena d'alls.

Església.
10h.

**TAST-ALL! Exhibició de
cuina amb Lluç Quintana
de “Can Xapes”
i Jordi Àvila.**

Aula
gastronòmica.
10:30h.

Compra el tiquet al pavelló per 3€ del 21/09 al 29/09 de dilluns a divendres de 16 a 20h. Màxim cada persona podrà reservar dos tiquets. Els que no tinguin tiquet podran assistir drets sense el tastet del plat.

Vine a gaudir d'una exhibició de cuina amb diverses elaboracions on el protagonista és l'all, mentre parlem de receptes i tradicions relacionades amb aquest valuós producte!

**Ballant-la - Espectacle de
teatre de carrer.**

Escenari
de la Fira.
De 11:30h
a 12:30h.

ACTIVITAT:

ON I QUAN:

DETALLS:

**Actuació de l'Esbart
Fontcoberta de Banyoles.**

Escenari
de la Fira.
12:30h.

**TAST-ALL! GIRONA
EXCEL·LENT amb
Jordi Àvila.**

Aula
gastronòmica.
16h.

Compra el tiquet al pavelló
per 3€ del 21/09 al 29/09
de dilluns a divendres
de 16 a 20h. Màxim cada
persona podrà reservar
dos tiquets. Els que no
tinguin tiquet podran
assistir drets sense el
tastet del plat.

Vine a gaudir d'una
exhibició de cuina amb
diverses elaboracions on
el protagonista és l'all,
mentre parlem de
receptes i tradicions
relacionades amb aquest
valuós producte!

**Audició de sardanes amb
la Principal de Porqueres.**

Escenari
de la Fira.
17h.

**TAST-ALL! Desgranem
l'All amb Jordi Àvila.**

Aula
gastronòmica.
18:30h.

Compra el tiquet al pavelló
per 3€ del 21/09 al 29/09
de dilluns a divendres
de 16 a 20h. Màxim cada
persona podrà reservar
dos tiquets. Els que no
tinguin tiquet podran
assistir drets sense el
tastet del plat.

Vine a gaudir d'una
exhibició de cuina amb
diverses elaboracions on el
protagonista és l'all.

**Espectacle musical
itinerant: Tutti veus -
No em toquis el cuplet.**

Comença a la
Plaça del Maig.
19:30h.

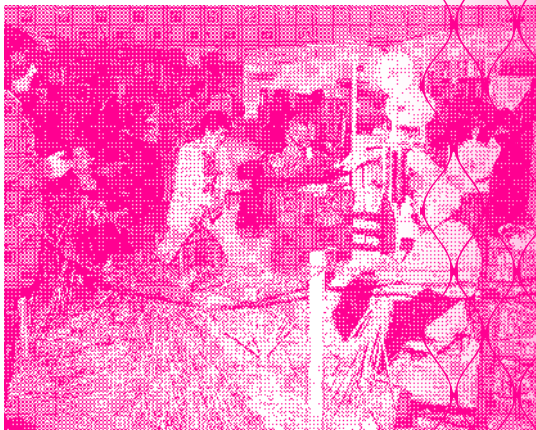
**Servei dels últims
butifalls i entrepans.**

Carpa de la Fira.
20h.

Bar

Horari del bar: divendres de les 20h a la 1h de la nit, dissabte de les 8h del matí a les 1h de la nit i diumenge de les 8h del matí a les 23h.

Dissabte i diumenge al migdia hi haurà la possibilitat d'acompanyar el Butifall amb arròs i/o fideuà.



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. **Divendres de 20h a 24h. Dissabte de 8h a 24h i diumenge de 8h a 22h.**

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 pintura al centre cultural amb el títol **TOT i MÉS** i horari de l'exposició al centre cultural dissabte i diumenge de 10h a 14h i de 16h a 20h.
- Expo Ateneu - inauguració exposició: dissabte matí d'11h a 13h i de les 16h a 20h. Diumenge de 10h a 14h i de 16h a 20h. Títol: **"Maquetació en paper. Art i Cultura"**.

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.

Collabora: diputació de Girona, Generalitat de Catalunya.

EL PROGRAMA POT VARIAR DEPENENT DE LES CONDICIONS CLIMATOLÒGIQUES.

EXHIBICIÓ DE CUINA
AMB LA CARME
GASULL I LA
NÚRIA MAY

Dissabte 3, a les 17h.

EXHIBICIÓ DE
CUINA AMB EN LLUC
QUINTANA DE CAN
XAPES I EN
JORDI ÀVILA

Diumenge 4, a les 10:30h.

TAST GIRONA
EXCEL·LENT AMB EN
JORDI ÀVILA

Diumenge 4, a les 16h.

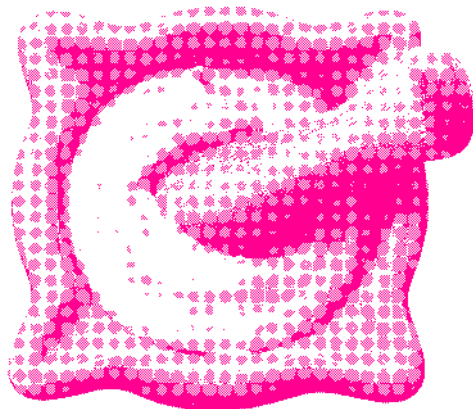
DESGRANEM L'ALL
AMB EN JORDI ÀVILA

Diumenge 4, a les 18:30h.



Tast-A11!

Concurs d'All i Oli



DISSABTE 3 A LES 12:30 H DEL MATÍ,
A L'AULA GASTRONÒMICA.

15 places limitades, per ordre d'inscripció.

INSCRIPCIONS:

Del 21 de setembre a l'1 d'octubre enviant un WhatsApp: **619 70 61 30**.

Horaris

12:15: Arribada participants

12:30: Comença el concurs

13:30: Presentació dels plats

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.

Material que subministrarà

L'Ajuntament: All, oli i sal.

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.

Receptari

POSA'T EL
DAVANTAL.

RECEPTES
QUE FAN
OLOR
D'ALL.

01.

RESTAURANT 4 FOCS - DANIEL "XEF"

Xampinyons Portobello farcits de formatge a la brasa

INGREDIENTS

- Xampinyons Portobello
- All
- Julivert fresc
- Oli d'oliva verge extra
- Sal en escates
- Formatge tendre de cabra o mozzarella

ELABORACIÓ

1. Netegem delicadament els xampinyons Portobello amb paper de cuina i retirem el tronc central.
2. Els disposem cap per avall sobre una paella a la graella i els cuinem directament a la brasa fins que comencin a estovar-se i adquireixin un lleuger torrat.
3. A continuació, els girem i farcim l'interior amb una picada d'all i julivert, unes gotes d'oli d'oliva verge extra i el formatge escollit.
4. Continuem la cocció a la brasa fins que el formatge quedi ben fos.
5. Emplatem els xampinyons ben calents i acabem amb unes escates de sal per aportar un toc de textura i intensificar-ne el sabor

Ideals com a primer plat o com a guarnició de carns a la brasa.

02.

ITA GUTIÉRREZ - ALL D'HONOR

Sopa d'All

INGREDIENTS

- 1 barra de pa de 8 a 10 grans d'all
- Sal
- Caldo de pollastre o aigua
- 2 ous
- Pebre vermell

ELABORACIÓ

1. Tallem els alls en làmines fines, i els posem a una cassola amb oli d'oliva ben calent.
2. Quan comencen a quedar daurats hi afegirem el pebre vermell amb una cullereta de café.
3. Barregem i hi afegim la barra de pa a trossos petits, afegim la sal i el caldo.
4. Deixem bullir fins que aconseguim l'espessor que volem i ja tenim la sopa d'all.

En Ricard Bosch i en Marc Ortega, dissenyadors i directors creatius, són els autors del cartell de la 30a edició de la Fira de l'All de Cornellà del Terri.

Per aquesta edició, en Ricard i en Marc han volgut representar l'all sense mostrar-lo directament. Els interessava treballar amb aquells elements que formen part del seu imaginari i que, només de veure'ls, ens porten inevitablement a l'all.



El disseny parteix d'aquests referents, descontextualitzant-los i convertint-los en un llenguatge gràfic propi. Una reinterpretació d'elements molt reconeixibles que ens permet parlar de l'all des d'una mirada més contemporània, sense perdre el vincle amb la tradició que representa la fira.

Perquè de vegades no cal mostrar una cosa perquè tothom sàpiga què és.

X:
@AjCornellaTerri

Instagram:
@ajcornelladelterri

Facebook:
Ajuntament de
Cornellà del Terri

WhatsApp:
625 91 28 05

El cartell