



**1a Fira Alimentària de la Catalunya Nord
26-27 de novembre
FIGUERES**

Primera fira alimentària adreçada a tots els comerços i productors de la Catalunya Nord que desitgen presentar els seus productes als consumidors i productors de la Catalunya Sud.

Es tracta d'una fira de promoció de productes alimentaris i de la seva venda directa. Una oportunitat per als restaurants, distribuïdors i públic en general de Figueres de conèixer els productes de la terra de la Catalunya Nord.

Aquest esdeveniment vol reforçar els vincles transfronterers i els intercanvis entre els diferents actors que intervenen en el sector de l'alimentació en un període de crisi econòmica.

Aquesta primera edició alimentària a Figueres serà el punt de partida per a una segona fira a Perpinyà per a comerciants i productors de la Catalunya Sud que es preveu organitzar el primer trimestre de 2012.

- **Plaça Catalunya – Figueres**
- **26 i 27 de novembre 2011**

**Horari d'obertura: Dissabte 26 de 9 h 30 à 20 h 00.
Diumenge 27 de 9 h 30 à 20 h 00.**

ACTIVITATS COMPLEMENTÀRIES

Divendres 25 de novembre:

- **18:00 h Master class** (Escola d'Hostaleria de Figueres)

Dissabte 26 de novembre :

- **12:00 h -13:00 h**
Inauguració i visita de l'Excm. Sr. Alcalde de Figueres
- **18:00 h**
Demostració Alumnes de l'Escola d'Hostaleria Alt Empordà de tall de pota de pernil i tast amb pa artesanal.

Diumenge 27 de novembre:

- **12:00 h – 14:00 h**
Tast elaborat pels alumnes de l'Escola d'Hostaleria Alt Empordà amb els productes dels expositors.

L'USAP reserva una sorpresa per als més petits durant el cap de setmana.

Formatges, vins, foie gras, embotits, pans artesanals i brioixeria, punch, limequats, mel, suc de fruita, vinagres, aperitius i... l'USAP! **Un esdeveniment transfronterer per als amants de la gastronomia i per als amants del rugbi...**

Per als professionals de la restauració, distribuïdors i comerços, esteu convidats a la **master class gratuïta a les 18 h del dia 25 a l'Escola d'Hostaleria Alt Empordà** (Figueres). Alguns expositors faran la presentació dels seus millors productes (concepció, elaboració, usos a la cuina, etc.) que podreu descobrir dissabte i diumenge amb les activitats que tenim programades amb l'Escola d'Hostaleria. No hi falteu!

Per a inscripcions a la master class, envieu un correu a info@franstage.com

Llistat expositors:

- [Domaine de Rancy](#) (vins dels Pirineus Orientals)
- [Mas de l'Arbre](#) (melmelada, nèctar, fruita (limequat))
- [Le Chaudron](#) (Ipocrás, Saugette, Hydromel)
- Gauby Juliette (formatges)
- Le pain d'Eric (pa artesanal bio)
- [Domaine des Moret](#) (vins de Tautavel)
- Formatge del Jura (formatges)
- [La Pommeraie](#) (sucs de fruita, vinagre, confitura)
- [Les Maîtres de mon Moulin](#) (farina, pasta, pa, galetes, pastissos)
- Ruche de Tautavel (mel, pain d'épices, nougat...)
- Compagnie Robin (aperitius varietat de licors, maceracions)
- [USAP](#) (equip de rugby de Perpinyà)
- Pradal (foie gras, patés, magrets...)

Franstage S.L.

c. Josep Viader i Moliner, 6 2-1 | 17005 Girona
Tel./fax 972 485 236 | Mòb. 610 429 845
www.franstage.com | info@franstage.com