



PORC i CERVESA, Manlleu.

una fira gastronòmica singular.

29 i 30 de setembre, 1 d'octubre de 2023.



1. Una fira amb història.
2. Resultats de la últimes edició.
3. Què trobarem a la fira?
4. Imatges de les últimes edicions.
5. Com participar a la fira?

# 1. Una fira amb història



**La Festa del porc i la cervesa es va fer per primera vegada del 16 al 18 d'octubre del 1992 a la Plaça Fra Bernadí,** impulsada per l'Associació de Comerç Centre Manlleu i l'Ajuntament, amb la intenció de dinamitzar el comerç i el centre de la ciutat. Durant les primeres edicions de la fira es va seguir la línia de les "Octoberfest" alemanyes.

A partir de l'any 1998 amplia el contingut gastronòmic, s'allunya de la línia inicial i incorpora un programa de concerts per que els visitants gaudeixin d'un bon espectacle mentre fa una bona degustació, a l'aire lliure. L'any 2004 es reforça el contingut gastronòmic incorporant tasts de cerveses i sessions de cuina en directe, i al 2007 s'incorpora l'elaboració de cervesa artesana a la fira. A partir d'aquesta edició la presència de cerveses artesanes i l'aposta per dotar la fira d'activitat gastronòmica s'incrementa a cada edició: l'any 2010 es dota la fira de l'Aula del gust (espai firal per activitats gastronòmiques) i el Racó del Gormand, i al 2011 es complementa la fira amb un mercat de productes locals i embotits artesans, s'incorporen accions de dinamització de la matança del porc i s'inicia un acord de col·laboració amb l'editorial Sàpiens, i les revistes Cuina, Descobrir i Sàpiens per promoure la fira arreu de Catalunya.

Amb el temps la fira ha esdevingut una activitat singular de referència, gastronòmica i familiar, amb poder d'atracció comarcal i a nivell català. A partir de l'any 2015 es canvia el nom, marca i imatge de la fira, que passa a ser "PORC I CERVESA, FIRA GASTRONÒMICA" per adaptar millor la imatge gràfica de la mateixa al contingut gastronòmic actual. Al 2017 en col·laboració de La Confraria del Gras i el Magre i La Fundació Oficis de la Carn, i dins del marc de la fira, es crea el CONCURS NACIONAL DE LLONGANISSA TRADICIONAL DE CATALUNYA, que des de llavors i fins ara ha premiat cada any els cansaladers i xarcuters que fan les millors llonganisses de l'estat Català.

L'any 2020 la fira es va suspendre per prevenció i compliment de les mesures fixades per la contenció de la COVID19, i al 2021 es va transformar en uns "TASTETS DE PORC I CERVESA", amb l'objectiu d'oferir activitats gastronòmiques de petit format i amb participació limitada i reduïda, sense participació de parades de venda, però des de l'any passat recuperar el format habitual gastronòmic de fira-mercat i la participació de parades de venda, amb un format renovat i ampliat, que es mantindrà en l'edició 2023. Us convidem a viure-ho en directe!

## 2. Resultats de la última edició.

---



### L'any 2022:

- La fira va comptar amb més de 32 activitats que en reforçaven la singularitat.
- + de 15.000 visitants, 4.000 gots de vidre de la fira, reutilitzables, esgotats dissabte nit.
- 30 expositors: 9 de restauració, 11 cervecers artesans, 8 parades del mercat agroalimentari, i 2 empreses de lleure. 5 restaurants (campanya de promoció Els Plats de Porc i Cervesa).
- Més de 500 persones han gaudit dels actes de l'Aula del gust. Més de 800 nens han gaudit dels espais d'oci de la fira (La Granja i l'Era del joc) i dels tallers dels Cracks de la cuina.
- Entrega de 12 medalles commemoratives als 3 cansaladers de que han guanyat premis i mencions nacionals pels productes que elaboren, desde 2016 fins ara.
- Les empreses participants estan satisfetes amb els resultats obtinguts, el 95% tornarien a participar en la propera edició.

### 3. Què trobarem a la fira?



- **A L'ESPAI DEL PORC:**

La **Tradicional matança del porc i el·laboració d'embotits i productes derivats en directe**, oferta pel col·lectiu de comerciants i cansaladers del Mercat Municipal i la **rostida de porcs** en directe, que seran degustats un cop rostits, a la fira.

**Tallers i sessions d'el·laboració d'embotits i de cuina.**

- **A L'AULA DEL GUST, que aquest any de nou es situarà als JARDINS DE CAN PUGET:**

Activitats gastronòmiques, xerrades i presentacions de productes, **el Concurs de Cervesa Artesana de la fira, tasts de cerveses, maridatges d'embotits i cerveses, tallers i sessions de cuina...**

- **A LA FIRA-MERCAT:**

Més de **30 parades de venda i degustació d'embotits, plats preparats, cerveses artesanes nacionals i d'importació**, i un mercat de productes de proximitat, agroalimentaris i productes artesans relacionats amb la temàtica de la fira.

- **A LA GRANJA I A L'ERA:**

Uns espais pensat pels menuts i menudes de casa, amb **jocs, tallers gastronòmics i altres activitats amb monitors**, per que les famílies puguin gaudir de la fira amb tots els sentits.

- **AL GRANER I A LES ESCALES:**

A l'espai escènic de LES ESCALES i AL GRANER s'hi faran concerts i diferents activitats culturals per complementar la fira.

## 4. Imatges de les últimes edicions:



## 4. Imatges de les últimes edicions:



OPE Oficina de Promoció Econòmica Ajuntament de Manlleu



## 4. Imatges de les últimes edicions:



OPE Oficina de Promoció Econòmica  
Ajuntament de Manlleu





## 5. Com participar a la fira?

---



Podeu consultar la normativa i fer la vostra sol·licitud a través de la web [www.porcicervesa.cat](http://www.porcicervesa.cat)

Si teniu dubtes, podeu contactar directament amb els gestors professionals de cada sector, que contractem per tal que s'encarreguin de la captació d'empreses, activitats i productes de talent i qualitat a la fira, amb l'objectiu de cuidar-vos i aconseguir un programa d'actes i una oferta gastronòmica ampla i de qualitat:

**EXPOSITORS PRESENCIALS A LA FIRA EXCEPTE CERVESERS ARTESANS (CANSALADERS, XARCUTERS, MERCAT AGROPRODUCTORS, RESTAURANTS, ROSTIDORS...FOODTRUCKS):**

**ALBA BRUGUERA I MARTA MORAL, de FOOD & MEDIA**

albabruguera@foodandmedia.cat - 680 312 361 martamoral@foodandmedia.cat - 686 086 559

**CERVESERS PRESENCIALS A LA FIRA: ALBERT SANCHEZ, DE LA COMPANYIA CERVESERA MONTSENY**

albert4sanchez@gmail.com – 630 26 15 81

**ACTIVITATS GASTRONÒMIQUES: DAVID SANGLAS dsanglas@gmail.com - 620 47 66 92**

**RESTAURANTS LOCALS PARTICIPANTS EN LA PROMOCIÓ DE RESTAURANTS A LA FIRA (NO PRESENCIALS, CAMPANYA DE PROMOCIÓ VINCULADA A FIRA): LAIA CASADEVALL, de LA RITA COMUNICACIÓ info@larita.cat - T 938 856 316 / M 695 946 162**

Desitgem que la proposta us agradi, ens veiem aviat a fira!

**OPE** Oficina de  
Promoció Econòmica  
Ajuntament de Manlleu

Tel . 93 851 50 22 // 93 782 71 6 // fires@manlleu.cat

