

## Recull de Premsa de la Vall del Llémena

Data: 20.11.2022

Font: *Diari de Girona*

Plana: \*

[https://www.diaridegirona.cat/girona/2022/11/20/les-families-omplen-sant-gregori-78819567.html?utm\\_source=whatsapp&utm\\_medium=social&utm\\_campaign=btn-share](https://www.diaridegirona.cat/girona/2022/11/20/les-families-omplen-sant-gregori-78819567.html?utm_source=whatsapp&utm_medium=social&utm_campaign=btn-share).

### Les famílies omplen Sant Gregori pel pa i la xocolata.

- 
- **Tallers infantils per fer galetes o decorar amb xocolata així com degustacions per adults atreuen més de 7.000 visitants.**
- 

Jesús Badenes -SANT GREGORI



La fira del Pa i la Xocolata de Sant Gregori Jesús Badenes.

Desenes de famílies han omplert al llarg del dia el pavelló i l'entorn de la plaça Rafel Masó de Sant Gregori per celebrar la festa més dolça de la tardor a la Vall del Llémena: la Fira del Pa i de la Xocolata. Aparcaments plens i el grup de voluntaris treballant a tot drap eren ja un signe que la festa repetia l'èxit que ha assolit en pocs anys. Entre 7.000 i 8.000 visitants s'han apropat fins l'esdeveniment.

Des de primera hora del matí, els més petits -acompanyats de pares i avis en molts casos- s'han desplaçat fins a la fira de Sant Gregori per poder participar en els diversos tallers preparats.

Al pavelló es podien fer des de clauers i figures de *foam*, fer un pa, decorar la teva pròpia galeta fins a fer piruletes de xocolata o pintar davantals. A més es construïen jocs dolços i gaudien de contes.

A la tarda, a més, van pintar la bossa del pa, combinar fruita i xocolata i fer pals de pa amb xocolata, a més de fer una espelmatòria amb pasta de farina i sal.

## ***Recull de Premsa de la Vall del Llémena***

### **També, programació per adults**

Els tallers però no ha estat l'únic atractiu. Una gran olla de xocolata desfeta s'ha convertit en un dels principals al·licients en un matí que s'ha despertat més fred del que havien estat els últims caps de setmana. Una experiència gastronòmica tradicional que s'ha repetit a la tarda.

Pels adults també va haver-hi una programació d'actes molt especial i dolça: un maridatge de roms i xocolata, a càrrec de Wine Palace - Conrad Johera, que tenia les entrades exhaurides des de feia dies, així com també un «showcooking» dedicat als postres amb xocolata pel Nadal, a càrrec de Núria Lladó.

També entre les activitats no aptes per menors es trobava una degustació de xocolates gourmet i la descoberta de la quarta xocolata, a càrrec de Chocomaster Academy. Posteriorment estava programat un nou «showcooking» amb Eva Rebull de la Fleca Rebull d'Olot, per analitzar altres farines a la cuina i ensenyar com fer pa, canapè, magdalenes i cookies sense gluten.

La fira, que es celebra cada any al mes de novembre i s'organitza conjuntament entre l'Ajuntament de Sant Gregori i l'Associació de Comerciants i Empresaris de Sant Gregori Vall de Llémena, ha arribat enguany a la seva quinzena edició. Un dels atractius principals per als veïns i veïnes de Sant Gregori són els premis del concurs de coques i dolços, que han estat degustats al matí, i el lliurament dels guardons que s'ha fet a primera hora de la tarda.

Dissabte, com a prèvia, Sant Gregori havia comptat amb Lluç Crusellas, mestre xocolater, que ha guanyat el prestigiós concurs World Chocolate Masters.