

ANTIC EMPORDÀ/ LA BISBAL



Un dels estands de la passada edició.

DdeG



Alguns dels objectes que es podien trobar a la fira de l'any passat.

DdeG

La fira aplega més de 40 expositors del 5 al 9 d'abril

Antic Empordà s'inaugurarà el proper dia 5 d'abril i acabarà el dia 9 amb la participació de 42 expositors de tot l'Empordà. El lloc on s'ubicarà la sisena edició de la fira serà al pavelló firal de la Bisbal, amb una superfície d'exposició de 2.200 m².

DdeG, la Bisbal

Els organitzadors expliquen que Antic Empordà, Fira d'Antiguitats i Restauració és «una aposta de l'Ajuntament per promoció i dinamitzar aquest sector, àmbit en què la Bisbal s'ha convertit en un centre nacional i internacionalment reconegut. L'èxit de les edicions anteriors permet assegurar que Antic Empordà i la seva oferta monogràfica ja s'ha convertit en referent obligat entre les fires d'aquest tipus que es realitzen a Catalunya».

L'organització de la fira va a càrrec de l'Ajuntament de la Bisbal d'Empordà i la Cambra de Comerç, Indústria i Navegació de Palamós i compta amb la col·laboració de l'Associació d'Antiquaris i Restauradors de la Bisbal i el patrocini de la Diputació de Girona i de Caixa Girona.

Els organitzadors treballen amb unes previsions d'assistència de visitants similars a la cinquena edició de la fira, la qual fou visitada per 17.000 persones. Durant els dies que dura se celebraran les V Jornades Gastronòmiques Receptes de l'Àvia, que han unit una vegada més restauradors i pastissers bisbalencs per recuperar i oferir al públic assistent diferents plats i postres basats en receptes antigues del Baix Empordà.

S'allargaran tot el mes d'abril i arriben amb una novetat: el «Menú de l'antiquari». Aquesta és una proposta que es durà a terme en el mateix restaurant del recinte firal. Enguany, el menú ha estat proposat al reconegut xef Ch-

ristian Sorensen del restaurant de l'espai La Bòbila de Corçà. Així es podran assaborir tot un seguit de receptes de cuina antiga i tradicional del país, transmeses de generació en generació.

Els restaurants que participen a les jornades són El Suquet, La Cantonada, Divinum Colonial, Cafeteria L'Escut, Tramuntana, Els Fogons, i Willy. Les pastisseries que participen a les jornades són les següents: Pastisseria Font, Massot, Sans, Marull i Galetes Graupera. Coincidint amb la fira se celebrarà la Trobada de cotxes i motos antics i clàssics.

Exporta accions

Una altra activitat serà l'exposició *Exporta accions*. Aquesta mostra neix de la necessitat de fer una exposició de mobles sense que aquests hi siguin físicament, alhora que la seva presència en sigui la raó de ser. L'exposició proposa una mirada contemporània al moble de l'Empordà del segle XVIII donada per 18 artistes de disciplines i sensibilitats diferents. Les diferents propostes artístiques seran en format visual dinàmic, estàtic o sonor..., impressions de gran format o projeccions com nous objectes, o materialitzacions d'algunes escenografies...

El castell palau de la Bisbal serà el marc que embolcallarà les escenografies per crear un joc de relacions en dos temps, una mirada al passat que ajudi a entendre el món contemporani. Així, en cada escenografia, l'objecte (lluny del seu context habitual), quedarà immers en un món d'idees universals i semblarà despertar d'una llarga letargia per dialogar amb l'espectador. La finalitat és exposar mobiliari i objectes diversos del s. XVIII i envoltar-los amb una escenografia creada per a l'ocasió, en la qual l'objecte queda lluny del seu context habitual.

L'exposició es podrà visitar fins al 25 d'abril i en ella participen 18 artistes procedents de diverses disciplines: escriptors, pintors, músics, escultors, cuiners, fotògrafs, dissenyadors gràfics, arquitectes, dissenyadors de moda, ceramistes, actors i videocreadors.

VI FIRA D'ANTIGUITATS I RESTAURACIÓ
LA BISBAL D'EMPORDÀ

ANTIC
EMPORDÀ
DEL 5 AL 9 D'ABRIL DE 2007

WWW.ANTICEMPORDA.CAT