



# fira del tap

CASSÀ DE LA SELVA | 16 · 17 · 18 · JUNY 2017 |



S U R O



I N D Ú S T R I A



G A S T R O N O M I A



## Les Gavarres, territori surer; Cassà, poble taper

>> Amb la Fira del Tap, l'Ajuntament de Cassà de la Selva té el ferm propòsit de difondre, anualment, el seu ric patrimoni vinculat a la indústria del suro i del tap. Les suredes de les Gavarres no només han estat un espai natural de gran valor, sinó que han produït i encara produeixen, en part, la matèria primera per a l'elaboració de taps de vi, cava o xampanya a les fàbriques dels pobles del voltant. Però la vida dels tapers d'abans no només era treballar, també hi havia temps per als tiberis –anar a fer un *xic-xec*, en deien ells–, la cacera, el cantar...; per tot plegat va fer fortuna la dita: 'Els tapers, una colla de vagos i llaminers'. Dediquem un cap de setmana a reivindicar el passat, el present i el futur del món surer i taper del nostre entorn, tot omplint-lo d'activitats que van des de la pela als debats sobre el futur del sector, passant pels maridatges, la demostració de l'ofici tal com era antigament o els *xics-xecs*.

[www.firadeltap.cat](http://www.firadeltap.cat)



## PELA DEL SURO + TAST D'ESMORZAR DE PELADORS

Dissabte 17 / diumenge 18 > Can Vilallonga



>>De Sant Joan a Sant Jaume, les suredes de les Gavarres, de l'Ardenya, del Montseny o de l'Albera s'omplien de peladors de suro que feien temporada. Encara en queden, però molts menys que fa 30 o 40 anys. Compartirem aquesta experiència per saber quines eines utilitzen per llevar l'escorça de l'arbre, com veuen si un suro es pot pelar o no, quina és la feina de cada un a la colla de peladors... I també compartirem amb ells l'esmorzar: ceba, bitxo, tomata, olives, un bon raig d'oli... i tot servit dins d'una panna de suro.

**[+ INFORMACIÓ I HORARIS AL PROGRAMA]**

## DEMOSTRACIÓ DE L'ANTIC OFICI DE TAPER

Dissabte 17 / diumenge 18 > Plaça de la Coma i plaça del Dr. Botet



>>Per explicar i ensenyar com era antigament l'ofici de taper, bàsicament només són necessàries dues màquines: una llescadora i una barrina. Després d'haver bullit el suro, amb aquestes dues eines es llescaven les pannes i es feien els taps. A partir d'aquí venia la feina de triar i classificar, una tasca molt delicada i pràcticament reservada només a les dones. En aquesta Fira del Tap, a part de veure fer taps a la manera antiga, també veurem com es fa un rusquer, com es capeja el suro, com es fan taps especials...

**[+ INFORMACIÓ I HORARIS AL PROGRAMA]**

## DEBATS: LA SUREDA, LA INDÚSTRIA I EL MÓN DEL VI

Dissabte 17 > Sala de la Coma

>>La fira servirà de marc per posar a debat alguns aspectes de present i de futur vinculats al sector surer i s'hi tractaran tres aspectes

concrets: la sureda, la indústria i la vinculació dels taps amb el món del vi. D'entrada, ja es plantegen alguns interrogants: per què de les suredes de les



Gavarres no es pot treure més suro de qualitat del que ara en surt? Com ho podem fer per recuperar la salut dels nostres boscos?

Per què utilitzem pocs productes fabricats amb suro –bosses, carteres, bijuteria...– si el tenim tan proper? El suro, a part de tapar ampolles de vi o de cava, pot servir per fabricar material

per a la construcció, per a aïllaments o per a decoració? Podem tapar ampolles de vi amb taps trets de la mateixa finca on hi ha les vinyes?

[+ INFORMACIÓ I HORARIS AL PROGRAMA]



©ICSuro



©Corkland

## ESPAI DE 'XICS-XECS'

Dissabte 17 de juny / diumenge 18 de juny > Pati de Can Trinxeria

>>Els vells tapers de Cassà, quan anaven en colla als hostals de muntanya a fer un tiberi o una xefla, deien que anaven a fer un *xic-xec*. Per això volem recrear un espai per poder tastar els plats que es cuinaven en aquells fogons populars on els tapers anaven a fer els *xics-xecs*. Tastarem: bacallà amb cigrons i ou dur, pollastre amb tripes de bacallà, peus de porc amb cargols, conill amb pebrot i tomata, i pota i tripa de vedella. De postres, tastarem la coca del taper, creada pel pastisser local Jordi Reverter expressament per a aquesta Fira i l'acompanyarem amb

garnatxa d'Espolla. L'Entitat Gastronòmica de Cassà, amb l'ajuda de cuiners i cuineres locals, aficionats a la cuina, seran els responsables de preparar les cassoles que podrem tastar a base de tiquets, al pati de Can Trinxeria, el dissabte per sopar i el diumenge per dinar.



[+ INFORMACIÓ I HORARIS AL PROGRAMA]

## MARIDATGES AMB MARTA ARENAS I LAURA MASRAMON

Divendres 16 de juny / dissabte 17 de juny > El Jardí



>>Les reconegudes sommeliers Marta Arenas i Laura Masramon ens oferiran uns maridatges de vins de la DO Empordà i de caves catalans amb tapes i postres elaborats pel pastisser Jordi Reverter i el seu equip d'El Jardí. Ens explicaran i experimentarem com mariden els vins blancs i el cava amb formatges tendres, els vins negres amb pa amb tomata i llonganissa o xocolota, els vins rosats amb anxoves o els vins dolços amb foie-gras o amb xocolata. La característica comuna d'aquests vins és que estan embotellats amb taps elaborats al nostre territori.

[+ INFORMACIÓ I HORARIS AL PROGRAMA]

## CONFERÈNCIA INAUGURAL DE JOSEP ROCA

Divendres 16 de juny > Sala Centre Recreatiu



>> El sommelier Josep Roca, del reconegut i premiat restaurant El Celler de Can Roca, és un referent mundial en el món dels vins i, a la vegada, n'és un gran divulgador. En aquesta ocasió la seva conferència, que serà el tret de sortida de la Fira del Tap, servirà per explicar la importància del tap de suro per tapar les ampolles de vi, de cava, de xampany, de licor... Un tap de suro ha de complir una funció important: permetre que el vi 'respiri' dins l'ampolla. La presentació anirà a càrrec del

president de la DO Empordà, Xavier Albertí. Al final de l'acte hi haurà una degustació de vins de la DO Empordà tapats amb taps de suro produïts a les fàbriques del voltant de les Gavarres.

[+ INFORMACIÓ I HORARIS AL PROGRAMA]

**VISITES A FÀBRICQUES DE SURO DE CASSÀ DE LA SELVA**



>HORA **16.00**  
>LLOC **Fàbrica Francisco Otter**  
>PREU **Gratuït (inscripció prèvia\*)**

>Les fàbriques de suro han canviat molt els últims anys i s'ha passat d'un procés gairebé artesanal a una producció industrial de gran capacitat i alta tecnologia i ho podem comprovar amb la visita a una de les fàbriques més importants i històriques del municipi que precisament aquest any celebra el seu 125è aniversari.

**CONFERÈNCIA INAUGURAL A CÀRREC DE JOSEP ROCA, SOMMELIER DEL RESTAURANT EL CELLER DE CAN ROCA**

>HORA **19.00**  
>LLOC **Sala Centre Recreatiu**  
>PREU **Gratuït**

>El prestigiós sommelier del restaurant El Celler de Can Roca serà l'encarregat de donar el tret de sortida de la Fira del Tap amb una conferència sobre la importància d'un tap de suro per tapar una ampolla de vi, de cava o de xampany. La presentació anirà a càrrec del president de la DO Empordà, Xavier Albertí.

**TAST DE VINS DE LA DO EMPORDÀ**

>HORA **20.00**  
>LLOC **Pati de la Sala Centre Recreatiu**  
>PREU **Gratuït**

>Després de la conferència de Josep Roca es farà un tast de vins de la DO Empordà.

**MARIDATGE AMB MARTA ARENAS**

>HORA **20.30**  
>LLOC **El Jardí (pl. de la Coma, 21)**  
>PREU **18 €.** Venda de tiquets al **Centre Cultural Sala Galà i a Ticketea**

>El tap de suro ens lliga directament a la gastronomia per la gran importància que pren per tapar una ampolla de vi o de cava. Maridarem vins de la DO Empordà amb tapes creades per Jordi Reverter del Nèctar i amb la conducció de Marta Arenas.

**CONCERT D'HAVANERES DE LES ANXOVETES**



>HORA **22.00**  
>LLOC **Plaça de la Coma. En cas de pluja el concert es farà a la Sala Centre Recreatiu**  
>PREU **Gratuït**

>Les Anxovetes és un grup d'havaneres fundat el 2013, amb només veus femenines, format per Tona Gafarot, Montse Ferrermoner i Marta Pérez, i acompanyades pel guitarrista Salva Gallego i el contrabaixista Xevi Pasqual.

**TROBADA D'INSTAGRAMERS #INSTASURO**

>HORA **7.45**  
>LLOC **Can Vilallonga**  
>PREU **Gratuït**  
>INSCRIPCIONS **www.instagram.costabrava.org**  
>ORGANITZA **Patronat de Turisme Costa Brava Girona**

>La pela del suro és un bon escenari per poder compartir fotografies a través d'Instagram.

**PELA DEL SURO**

>HORA **De 8.00 a 9.00**  
>LLOC **Can Vilallonga**  
>PREU **Gratuït (inscripció prèvia\*)**

>Cada any, de Sant Joan a Sant Jaume, es fa la campanya de la pela del suro i durant aquest cap de setmana acompanyarem els peladors per veure i entendre quina és la seva feina. Ells diuen que quan proves amb la destral, l'arbre 'parla' i ja se sap si el suro es pot pelar o no.

**TAST D'ESMORZAR DE PELADORS**

>HORA **9.00**  
>LLOC **Can Vilallonga**  
>PREU **Gratuït (inscripció prèvia\*)**

>Durant la campanya de la pela els peladors esmorzaven a bosc a base d'amanida amb ceba, bitxo, tomata i olives, tot plegat amanit amb un bon oli i servit en una panxa de suro acabada de llevar.

**VISITA GUIADA DE LA RUTA DEL SURO DE CASSÀ**

>HORA **De 10.00 a 11.45**  
>SORTIDA **Can Nadal**  
>PREU **Gratuït (inscripció prèvia\*)**

>Cassà amaga un ric patrimoni arquitectònic vinculat a la indústria del suro. En aquest recorregut

podem veure els edificis de Can Nadal, l'Estació, Can Trinxeria o Can Serra, entre d'altres.

**ESPAI DE FIRA**

>HORA **De 10.00 a 21.00**  
>LLOC **Plaça de la Coma**

>Estands del sector del suro i del tap. Venda i exposició de productes fabricats amb suro i també tast de vins de la DO Empordà.

**DEMOSTRACIÓ D'OFICIS: COM ES FAN ELS TAPS A L'ANTIGA I COM ES FA UN RUSQUER**

>HORA **De 10.00 a 12.00**  
>LLOC **Plaça de la Coma i plaça del Dr. Botet**

>Fins no fa pas massa anys per fer taps n'hi havia prou amb una llescadora i una barrina; aquesta feina era sobretot dels homes. Les dones eren les encarregades de triar-los i classificar-los amb els taps escampats sobre un catre i les paneres, a les seves faldes. També veurem com es feia un rusquer i per a què servia.

**ESPAI DEBAT: «GAVARRES: TRES VISIONS D'UN PAISATGE SURER»**

>HORA **De 10.30 a 11.30**  
>LLOC **Sala la Coma**  
>PREU **Gratuït**  
>COORDINACIÓ **Consorci Gavarres**

>Taula rodona amb Melcior Soler, president de l'Associació de Gestors Forestals de les Gavarres; Jordi Juanós, director de la Fundació 'Plant For The Planet' i Oriol Armet, gerent del Consorci de les Gavarres i moderador del debat. Escoltarem un propietari forestal amb la visió i experiència que ha adquirit al llarg dels anys;

el director d'una fundació que treballa per combatre el canvi climàtic; i el director del Consorci, que ens parlarà d'actuacions per tal de dinamitzar les suredes.

**INAUGURACIÓ DE LA FIRA DEL TAP**

>HORA **12.00**  
>LLOC **Plaça de la Coma. En cas de pluja es farà a la sala d'actes de Can Trinxeria**

>Acte d'inauguració de la Fira del Tap amb la intervenció del Molt Honorable President de la Generalitat de Catalunya, Sr. Carles Puigdemont; l'Honorable Consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Sra. Meritxell Serret; i l'Il·lustríssim Alcalde de Cassà de la Selva, Sr. Martí Vallès. Després de l'acte es farà la pela dels dos suros de la plaça.

**TALLER DE MANUALITATS INFANTILS AMB SURO**

>HORA **De 17.00 a 19.00**  
>LLOC **Carrer Major**  
>PREU **Gratuït**

**ESPAI DEBAT: «OPORTUNITATS I REPTES DEL SECTOR INDUSTRIAL SURER»**

>HORA **De 17.00 a 18.00**  
>LLOC **Sala la Coma**  
>PREU **Gratuït**  
>COORDINACIÓ **Institut Català del Suro**

>Taula rodona amb Joan J. Puig, president d'AECORK; Ana Belén Noriega, secretària general PEFC Espanya, i Jaume Palet, director comercial de Barnacork. Debat moderat per Albert Hereu, director de l'Institut Català del Suro. Discussió sobre les oportunitats i reptes del sector industrial surer en la conjuntura econòmica actual, la competència

de països com Portugal i l'aposta decisiva per la innovació.

**ESPAI DEBAT: «TAPS DE FINCA. PER UN VI I UN SURO DEL PAÍS»**

>HORA **De 18.00 a 19.00**  
>LLOC **Sala la Coma**  
>PREU **Gratuït**  
>COORDINACIÓ **DO Empordà**

>Taula rodona amb Agustí Ensesa, sommelier i analista vitivinícola; Victor Juher, de l'empresa Costa Quer, especialitzada en taps amb suro del país; i Antoni Roig, de Mas Llunes, celler de la DO Empordà. El debat serà moderat per Xavier Albertí, president de la DO Empordà.

**TERTÚLIA DE TAVERNA DELS VELL TAPERS**

>HORA **18.00**  
>LLOC **Pèrgola del Centre Recreatiu (plaça de la Coma)**  
>PREU **Gratuït**

>Els vells tapers, a part de treballar, eren també molt amants de la xefla i del divertiment. Amb antics treballadors del suro recordarem els noms i les facècies d'alguns d'aquests personatges que en alguns casos han sigut protagonistes de peces musicals. El debat serà moderat per Pitu Basart, director de la revista *Gavarres*.

**DEMOSTRACIÓ D'OFICIS: COM ES FAN ELS TAPS A L'ANTIGA I COM ES FA UN RUSQUER**

>HORA **De 19.00 a 21.00**  
>LLOC **Plaça de la Coma i plaça del Dr. Botet**

>Demostració de l'antic ofici de taper amb les eines tradicionals que s'utilitzaven. També veurem com es feia un rusquer i per a què servia.

**MARIDATGE AMB LAURA MASRAMON**

>HORA **De 19.30-20.30 (1a sessió)**  
>HORA **De 21.00-22.00 (2a sessió)**  
>LLOC **El Jardí (pl. de la Coma, 21)**  
>PREU **18 €**  
>VENDA DE TIQUETS **Al Centre Cultural Sala Galà i a Ticketea**

>El tap de suro ens lliga directament a la gastronomia per la gran importància que pren per tapar una ampolla de vi o de cava. Maridarem vins de la DO Empordà amb tapes creades per Jordi Reverter del Nèctar i amb la conducció de Laura Masramon.

**'XIC-XEC': SOPAR POPULAR DELS VELL TAPERS**

>HORA **21.00**  
>LLOC **Pati de Can Trinxeria. En cas de pluja es farà al Casal de Jubilats**  
>PREU **15 €**  
>VENDA DE TIQUETS **Al Centre Cultural Sala Galà, a Ticketea o a l'estand de l'Ajuntament de Cassà durant els dies de la Fira.**

**TAST D'ESMORZAR DE PELADORS**

>HORA **De 9.00 a 10.00**  
>LLOC **A la sureda de Can Vilallonga**  
>PREU **Gratuït (inscripció prèvia\*)**

**TALLER DE PELA DEL SURO EN FAMÍLIA**

>HORA **De 10.00 a 12.00**  
>LLOC **A la sureda de Can Vilallonga**  
>PREU **Gratuït (inscripció prèvia\*)**

**TALLER DE PELA DEL SURO EN FAMÍLIA**

>HORA **De 10.00 a 12.00**  
>LLOC **A la sureda de Can Vilallonga**  
>PREU **Gratuït (inscripció prèvia\*)**

**CANÇÓ DE TAVERNA AMB ELS TREFINS**

>HORA **23.00**  
>LLOC **Pati de Can Trinxeria. En cas de pluja es farà al Casal de Jubilats**  
>PREU **Gratuït**

>Després del *xic-xec* el grup cassanenc de cançó de taverna Els Trefins ens faran cantar una bona estona.

**ESPAI DE FIRA**

>HORA **De 10.00 a 21.00**  
>LLOC **Plaça de la Coma**

>Estands del sector del suro i del tap. Venda i exposició de productes fabricats amb suro i també tast de vins de la DO Empordà.

**FIRA DE COL-LECCIONISTA DE PLAQUES DE CAVA**

>HORA **De 10.00 a 14.00**  
>LLOC **Carrer Major**

**DESGORJAMENT D'AMPOLLES DE CAVA**

>HORA **De 10.00 a 14.00**  
>LLOC **Carrer Major i plaça del Dr. Botet**

**DEMOSTRACIÓ D'OFICIS: ANTICS TAPERS**

>Es farà una demostració de desgorjament d'ampolles de cava de Farré Garriga amb una nova placa de la col·lecció de la 'Ruta del Suro'.

**DEMOSTRACIÓ D'OFICIS: ANTICS TAPERS**



>HORA **De 10.00 a 13.00**  
>LLOC **Plaça de la Coma i plaça del Dr. Botet**

>Demostració de l'antic ofici de taper amb les eines tradicionals que s'utilitzaven. També veurem

com es feia un rusquer i per a què servia.

**PRESENTACIÓ DEL 'DESCOBRIM' A CÀRREC DEL GRUP D'ESTUDIS CASSANENCS (GREC)**

>HORA **10.30**  
>LLOC **Plaça del Dr. Botet**

>Presentació del número 7 de la revista *Descobrim* dedicada íntegrament al món del suro a Cassà de la Selva.

**RUTA LITERÀRIA 'QUAN EN DÈIEM XAMPANY' GUIADA PER RAFEL NADAL**

>HORA **11.00**  
>SORTIDA **Plaça Dr. Botet**  
>PREU **Gratuït (inscripció prèvia\*)**

**PRESENTACIÓ DEL LLIBRE 'LA CUINA MODERNISTA' DE JAUME FÀBREGA**

>HORA **11.00**  
>LLOC **Sala la Coma**

**PRESENTACIÓ DE VINS DE CELLERS DE LA DO EMPORDÀ**

>HORA **12.00**  
>LLOC **Sala la Coma**

**'XIC-XEC': DINAR POPULAR**

>HORA **13.30**  
>LLOC **Pati de Can Trinxeria. En cas de pluja es farà al Casal de Jubilats**  
>PREU **15 €**  
>VENDA DE TIQUETS **Al Centre Cultural Sala Galà, a Ticketea o a l'estand de l'Ajuntament de Cassà durant els dies de la Fira.**

>Els vells tapers eren molt aficionats

a fer tiberis o xefles als hostals de muntanya, com a cal Bord, ca la Claret, can Mascordet... Solien menjar a base de cassoles que els preparaven les mestresses de les cases. L'Entitat Gastronòmica de Cassà, amb altres cuineres i cuiners locals, ens han preparat cinc plats que podem degustar en aquest *xic-xec*.

**ESPECTACLE INFANTIL 'EL CARROCONTES'**

>HORA **17.30**  
>LLOC **Plaça de la Coma**

**CONCURS FOTOGRÀFIC INSTAGRAM**

>DIES **Del 16 al 18 de juny**  
>LLOC **Fira del Tap**  
>ORGANITZA **Patronat de Turisme Costa Brava Girona**  
>Puja una fotografia de la Fira del Tap a Instagram fins al 25 de juny amb l'etiqueta #instasuro. Premi a les 3 millors fotografies. Consulta les bases del concurs a [www.instagram.costabrava.org](http://www.instagram.costabrava.org)

**MENÚ DEL TAPER**

>DIES **Del 16 al 18 de juny**  
>LLOC **Restaurants de Cassà**  
>Les cases de menjar del poble durant aquest cap de setmana oferiran el menú del Taper.



>HORA **20.00**  
>LLOC **Plaça de la Coma. En cas de pluja, al Casal de Jubilats**

>Cantada que inclou havaneres, corrandes i cançons de gresca, una mica picants, com les que cantaven els tapers a les tavernes o als hostals.

**EXPOSICIÓ «SURO»**

>DIES **Tot el cap de setmana**  
>LLOC **Can Trinxeria**

**CURS DE PELADOR DE SURO**

>DIES **Del 15 al 17 de juny**  
>LLOC **Can Vilallonga**  
>INSCRIPCIÓ **mireia.oliva@gencat.cat**  
>ORGANITZACIÓ **Departament d'Agricultura i Institut Català del Suro**  
>Coneixements teòrics i pràctics de la pela del suro. Curs adreçat a persones que s'hi vulguin iniciar o millorar-ne la pràctica.

**CONCURS FOTOGRÀFIC INSTAGRAM**

>DIES **Del 16 al 18 de juny**  
>LLOC **Fira del Tap**  
>ORGANITZA **Patronat de Turisme Costa Brava Girona**  
>Puja una fotografia de la Fira del Tap a Instagram fins al 25 de juny amb l'etiqueta #instasuro. Premi a les 3 millors fotografies. Consulta les bases del concurs a [www.instagram.costabrava.org](http://www.instagram.costabrava.org)

**MENÚ DEL TAPER**

>DIES **Del 16 al 18 de juny**  
>LLOC **Restaurants de Cassà**  
>Les cases de menjar del poble durant aquest cap de setmana oferiran el menú del Taper.

**\* INSCRIPCIONS**

> Per correu electrònic a [inscripcions@firadeltap.cat](mailto:inscripcions@firadeltap.cat)  
> Per telèfon al **972 46 28 21** (Àrea de Promoció Econòmica de l'Ajuntament de Cassà)  
> Presencialment a **Can Trinxeria (plaça de la Coma, 16)**

Especifiqueu nombre de persones amb noms i cognoms.

> **Data límit per a tots els actes que requereixen inscripció:** Divendres 9 de juny.

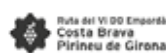
ORGANITZACIÓ



DIRECCIÓ TÈCNICA



AMB EL SUPORT DE



PATROCINI PRINCIPAL



ALTRES PATROCINIS



COL·LABORADORS

Mercader Cork // Museu del Suro de Palafrugell // Consorci de les Gavarres // Associació de Gestors Forestals de les Gavarres Plant for the Planet // PEFC // Entitat Gastronòmica de Cassà // Restaurant-Bar Centre Recreatiu // La Colla // GREC