



41a 3 i 4 de juny 2023
Festa de la Cirera
i la Gastronomia

*Al Papiol, qui menja
sopes se les pensa totes!*



Ajuntament
del Papiol



ASSOCIACIÓ
PAGESOS
EL PAPIOL



Diputació
Barcelona

Les cuines són el **cor de les cases**

Un any més donem la benvinguda al bon temps amb una festa molt nostra, de la nostra pagesia, la nostra terra, el nostre tarannà, la nostra gent i la nostra manera de ser. Enguany tornem a vincular la festa amb els batecs de la vida, el menjar i les cuines.

Les cuines han estat, durant molts anys, el centre de la vida quotidiana. Família i amics es reunien al voltant del foc per cuinar, menjar i compartir. La cuina era un espai màgic on es creaven aromes i sabors únics, on les mans expertes de les cuineres convertien els productes de la terra en plats deliciosos.

La pagesia i la gastronomia sempre han anat de la mà. Som nosaltres els qui ens hem allunyat. Volem escurçar la distància.

*"Panxa plena,
cor content."*



Quin millor moment per fer-ho que la nostra Festa de la Cirera, una festa que des dels seus orígens serveix per retre homenatge a la vida i a la terra.

Al final, la nostra Festa de la Cirera representa aquella gran cuina de poble de pagès, on tothom té cabuda i on se celebra tot i representa un punt d'unió entre la pagesia i la cuina. És una ocasió per retrobar-nos amb les tradicions que ens defineixen com a comunitat, una oportunitat per passar temps de qualitat amb els éssers estimats.

És un moment per retrobar-nos amb les nostres arrels, estimar la terra que ens alimenta i celebrar el plaer de menjar en companyia. Us esperem amb els nostres fogons encesos i els nostres plats plens de tradició i sabor.

Que comenci la festa!

Joan Borràs
Alcalde del Papiol

Festa de la **Cirera 2023**

Poder celebrar aquesta festa és un orgull perquè encara que ara sembli mentida, l'agricultura de la comarca ha estat clau en el desenvolupament i la modernització de Catalunya. Ho explica la historiadora Gemma Tribó Tra-veria en un estudi sobre l'agricultura al Baix Llobregat.

A final del s. XVIII la funció de l'agricultura del Baix Llobregat era bàsicament abastir la ciutat de Barcelona. A mitjan del s. XIX, les mujades de la riba esquerra ja s'havien transformat en regadiu. Això va representar el naixement d'una agricultura més moderna i mixta.

A les zones de secà va predominar el conreu de la vinya fins a la crisi de la fil-loxera (final del S. XIX), que va atacar primer les vinyes franceses. Els pagesos del Baix Llobregat van començar a exportar els seus vins al país veí. Això va facilitar les exportacions de fruites i hortalisses a tota Europa.

Després de la fil-loxera, la vinya es va reduir a la meitat i en el seu lloc es van començar a plantar arbres fruiters com els cirerers, perquè les fruites de secà resistien millor el transport.

Des de mitjan del s. XIX la nostra estructura agrícola es basa en petites explotacions familiars, cosa que ha facilitat l'adaptació als canvis. Per tot això, els pagesos de la riba esquerra del Llobregat van ser pioners de grans transformacions que després es van estendre a la resta del país.

El creixement de Barcelona i del sector serveis, el S. XX, es va convertir en una amenaça per a l'agricultura de la comarca. Les temperatures extremes i la sequera actuals han agreujat la situació.

Comparteixo les paraules de Tribó: "la sensibilitat actual envers la preservació dels recursos naturals, la urgent transició energètica, les mesures actives per lluitar contra el canvi climàtic i la necessitat d'assolir una majoria sobirania alimentària haurien d'actuar com a estímuls per protegir i desenvolupar l'agricultura km0 al voltant de Barcelona".

Pere Figueras
(President de l'Associació de Pagesos del Papiol)

"Un bon dinar
fa de bon esperar."



Dijous 1

19 h

Presentació del llibre *La superació de la crisi agrària de finals del segle XIX al Baix Llobregat*

Amb Gemma Tribó Traveria, l'autora
Organitza: Ajuntament,
Ass. Pagesos i CECBLL
Espai: Biblioteca

DIVENDRES 2

18 h

Inauguració de l'exposició "La música al Papiol, els instruments i les entitats"

Organitza: Museu
Espai: Biblioteca

20 h

Tast de vins

Amb L'Olivera Can Calopa
Organitza: Ass. Pagesos i Ajuntament
Espai: Biblioteca
+ 18 anys
Places limitades. Inscripció prèvia:
www.elpapiol.cat (fins l'1 de juny).

23.30 h

Discomòbil Festa de la Cirera

Organitza: UE Papiol
Espai: pista ludicoesportiva

1 h

Bingo (única partida)

Organitza: UE Papiol
Espai: pista ludicoesportiva

DISSABTE 3

11.30 h

Inauguració de la Festa de la Cirera

Espai: recinte firal

12 h i 17.30 h

Tast de Vins

Amb Jordi Alcover i Sílvia Naranjo, directors de la Guia de Vins de Catalunya
Organitza: Societat Gastronòmica Papiol
Espai: pl. de l'Església
Preu: 12 €
Places limitades. Inscripció i pagament previs: 667 74 08 84.
Més info: 722 44 45 64.

De 12 h a 15 h

Vermut musical al Tiberi

13.30 h

Música en directe amb Marcel Figueras i Joana Vilà

Organitza: Ass. Gastronòmica Tiberi i Ajuntament
Espai: Ass. Gastronòmica Tiberi (C. de la Diputació, 11)

13 h

Receptes refrescants amb cireres i Thermomix

Organitza: Ajuntament
Espai: pl. del Castell

17 h i 19 h

Recorregut guiat El Papiol Patrimoni i visita al Castell

Organitza: Ajuntament
Sortida: estand Ajuntament
Places limitades. Inscripció prèvia a l'estand de l'Ajuntament.

17 h

II Concurs infantil Cuina amb cireres

Organitza: Consell de la Infància i de l'Adolescència
Espai: pl. del Castell
-14 anys
Inscripció prèvia:
www.elpapiol.cat
S'ha de presentar un plat que contingui com a mínim 1 cirera.

18.30 h

Taller "Cuines del món: Marroc"

Organitza: Ass. Musulmana Catalana del Papiol i Ass. Setmana Cultura
Places limitades. Inscripció prèvia:
www.elpapiol.cat.

18.30 h

Ball de sardanes

Amb la cobla La Sitgetana
Organitza: Ass. Pagesos i Ajuntament
Espai: pl. de l'Església

19.30 h

Xerrada sobre vins a Catalunya

Amb Jordi Alcover, director de la

Guia de Vins de Catalunya

Organitza: Ajuntament

Espai: Castell

+ 18 anys

Places limitades. Inscripció prèvia:

www.elpapiol.cat (fins l'1 de juny).

21 h

Música en directe

Organitza: Museu i Ajuntament

Espai: pl. de l'Església

*"A taula i
al llit, al
primer cit."*

DIUMENGE 4

9 h

Esmorzar de pagesos

Organitza: Ass. Pagesos

Espai: pl. dels Països Catalans

Preu: 5€

Venda anticipada de tiquets:

la Copisteria Avilés – Condis.

9.45 a 11.45 h

Tallers infantils: fabricació de bosses d'olor amb plantes aromàtiques i ulleres de cirera

Organitza: Ajuntament

Espai: pl. del Castell

Places limitades.

Es poden portar de casa oueres i cartrons vells.

Taller infantil: pinta cares

Organitza: Grallers i Timbalers

Espai: pl. del Castell

11.15 a 12.15 h

Activitat infantil Aprèn a plantar

Organitza: Ass. Pagesos

Espai: pl. de l'Església

Places limitades.

11.30 h i 18 h

Recorregut guiat El Papiol Patrimoni i visita al Castell

Organitza: Ajuntament

Sortida: estand Ajuntament

Places limitades. Inscripció prèvia a l'estand de l'Ajuntament.

12 h

Xerrada gastronòmica i degustació

Amb Xesc Reyna, mestre xarcuter i guru de la sobrassada

Organitza: Ajuntament

Espai: pl. del Castell

12.30 h

Actuació castellera

Amb la colla castellera Matossers de Molins de Rei, castellers de Sant Feliu de Llobregat i carellots de Sant Vicenç dels Horts

Organitza: Ajuntament

Espai: pl. de Gaudí

13.30 h

Vermut popular: patates a la mallorquina i copa de vi

Organitza: Societat Gastronòmica Papiol

Espai: pl. de l'Església

Preu: 4 €

Venda anticipada de tiquets: la

Copisteria, Forn de pa Albert

(Charter) i Avilés – Condis.

18.15 h

Activitat infantil: La granja del Cirerer

Amb Cia Patawa

Organitza: Ajuntament

Espai: pl. de Serafí Pitarra

18.30 h

Trobar d'enyor: cançons tradicionals catalanes i occitanes medievals

Amb el trobador Alfons Encinas

Organitza: Museu

Espai: pl. del Castell

19.30 h

Timbalada de fi de festa

Amb: Grallers i Timbalers

Organitza: Ajuntament

Espai: pl. de l'Església

*"Molta fruita
menjaré i molta
salut tindrè."*



20 h

Cloenda de la Festa de la Cirera: tastet de pastís

Espai: pl. de l'Església

EXPOSICIONS

Exposició de cireres

Organitza: Ass. Pagesos

Castell

Dissabte, 11.30 a 14 h i 17 a 21 h

Diumenge, 11.30 a 14 h i 17 a 20 h

Exposició de tractors i vehicles agrícoles

Organitza: Ass. Pagesos

Castell

Dissabte, 11.30 a 14 h i 17 a 21 h

Diumenge, 11.30 a 14 h i 17 a 20 h

Exposició "La música al Papiol, els instruments i les entitats"

Organitza: Museu

Biblioteca

Fins el 18 de juny

Dilluns a divendres, horari de

Biblioteca

Dissabte, 11 a 13 h i 17 a 20 h

Diumenge, 11 a 13 h

Horari del recinte

Dissabte, 11.30 a 21 h

Diumenge, 10 a 20 h

Horari de venda de la parada de l'Associació de Pagesos

Dissabte, 11.30 a 14 h i 17 a 20 h

Diumenge, 11 a 14 h

El bus urbà que connecta l'estació de Rodalies amb el centre urbà funcionarà durant tot el cap de setmana de la festa.

Aquest programa s'ha tancat el 15 de maig.

Les possibles modificacions del mateix es publicaran a:

 fb.me/elpapiol

 instagram.com/aj_elpapiol



**Ajuntament
del Papiol**

Amb la col·laboració de:

Ajuntament de Sant Vicenç dels Horts, Ajuntament de Sant Climent de Llobregat, Parc de Collserola, Parc Agrari del Baix Llobregat, Consell Comarcal del Baix Llobregat, Hortat Fruita, Pere Sabaté, Jaume Ros, Jaume Olivé, Suministros de Arcilla, Tallers Puigmadrona, Planters Faura, Manel Bofarull, Centre Hípic Cal Senyoret, bar restaurant El Racó de Baix, bar restaurant El Punt de Trobada, Fruites i Verdures Cal Figueras, Restaurant Can Campmany (Molins de Rei), Farmàcia A. Vilà, Rolyms Vallés SL, restaurant Can Colomé, Jardineria Damià, la Copisteria del Papiol, Jardineria El Papiol, Hípica Domènech-Dunfoy, Agri MA SCP, Oli El Puig.

Amb el suport de:

 ASSOCIACIÓ
PAGESOS
EL PAPIOL



BBVA



*"La millor hora per
dinar és quan hi ha
gana i menjar."*

