



Josep Loís Clemente, “L’ombra del cisteller”, 1r premi del VI Concurs de Fotografia de la Fira Internacional del Cistell, Salt 2011

SALT

XV FIRA INTERNACIONAL DEL CISTELL

BARRI VELL DE SALT / 6 I 7 D'OCTUBRE 2012



Salutació

Salt comença la tardor celebrant el quinzè aniversari de la Fira del Cistell, una cita anual que ens ha fet conèixer i estimar l'art cisteller i els seus artesans.

15 anys de cistelleria a Salt, fruit de la voluntat de difondre i honrar un ofici ben nostre i promocionar-lo mitjançant una fira on s'estableixen vincles amb cistellers d'altres països i que l'han fet internacional.



L'escenari tornarà a ser el Barri Vell que, de ben segur, ens tornarà a captivar engalanant les seves façanes i els carrers que l'acullen, per escampar l'esperit d'alegria per l'aniversari.

No deixeu de visitar-nos. La Fira, gràcies al treball i entusiasme dipositat per l'Associació Catalana de Cistellers i Cistelleres de Catalunya, les entitats i col·lectius saltencs i tots els que han participat en la seva organització, s'ha convertit en un exemple del que és Salt avui: un poble antic dins una ciutat nova, una societat viva que, en aquests moments d'incertesa i preocupació, vol continuar treballant per mantenir la seva identitat.

Benvinguts a Salt. Us hi esperem.

Jaume Torramadé i Ribas
Alcalde de Salt

Presentació

Els propers dies 6 i 7 d'octubre Salt celebra la XV Fira Internacional del Cistell, i es converteix en punt de referència de la cistelleria d'arreu. Mestres artesans de Catalunya, de l'Estat espanyol, França, Dinamarca, Alemanya, Itàlia, Marroc i Anglaterra, entre d'altres, estaran presents a Salt per mostrar els seus darrers treballs.

La consolidació d'aquesta Fira ha estat fruit de quinze anys d'una intensa feina entre l'Associació Catalana de Cistellers i Cistelleres i l'Ajuntament de Salt, però també de totes aquelles entitats saltencques que, de manera desinteressada, treballen per tal que aquest esdeveniment doni al visitant l'oportunitat de gaudir d'una sèrie d'actes sense els quals la Fira no tindrà sentit. Sens dubte la Fira és cistelleria, però també un espai per mostrar una petita part del bo i millor de Salt.

Un cap de setmana per gaudir de tallers de cistelleria, visitar exposicions, conèixer la riquesa de les Deveses de Salt, gaudir d'espectacles de música i dansa, i de la millor gastronomia que per a l'ocasió oferiran els restaurants de la nostra vila. Un cap de setmana per passejar pel Barri Vell, i descobrir patis i balcons engalanats amb coves, cabassos i cistells.

I aprofitem l'oportunitat per consolidar propostes interessants com l'exposició "Medio negra 4 cañas antes de arriba", el Certamen de Cistelleria Roser Albó o la presència del país convidat, una iniciativa que any rere any ens permet conèixer amb més detall l'artesanía d'un lloc diferent, i que enguany serà Colòmbia.

Així doncs, us convidem un any més a acompanyar-nos en aquesta cita. Us esperem a Salt. Us esperem a la Fira.

Robert Fàbregas i Ripoll
Tinent d'Alcalde de Cultura i Educació

3a edició del Certamen Internacional de Cistelleria Roser Albó (CICRA)

A iniciativa de l'Associació de Cistellers i Cistelleres de Catalunya, l'any 2010 es va crear el Certamen Internacional de Cistelleria Roser Albó, un premi que volia incentivar tant la cistelleria tradicional de qualitat com la cistelleria de creació, art i disseny, un aspecte que en el món cisteller es persegueix generació rere generació, amb la creació de nous estris per a noves necessitats i nous usos.

El CICRA no té com a finalitat fomentar la competitivitat entre cistellers, sinó animar-los a realitzar peces amb una especial cura, gust o inspiració, cosa que no sempre es pot fer en el dia a dia de l'ofici.

Així mateix, aquest concurs vol ser un memorial a Roser Albó que, en el seu moment, va agrupar la majoria de cistellers catalans dins l'Associació de Cistellers i Cistelleres de Catalunya i va ser una de les persones impulsores de la Fira Internacional del Cistell de Salt. Artesana, innovadora i emprendedora, sens dubte, el seu és el millor nom que podia portar aquest certamen.

Enguany el Certamen presenta una novetat, ja que per primera vegada s'han establert dos premis, un de cistelleria tradicional i un altre de cistelleria creativa de disseny i fusió. Podreu veure les peces del concurs a la sala d'entitats del Mas Llorens.

País convidat 2012: Colòmbia

Teixidors de somnis i de pensaments ancestrals

Exposició de cistelleria que ens ofereix el llegat indígena de nombroses ètnies i regions de Colòmbia, "una cultura de somnis i de pensaments ancestrals", per recordar-nos el sentit i la necessitat d'una relació harmònica i respectuosa amb la vida i la natura.

Actualment, el 40% del territori de Colòmbia està sota la pressió de *labbies* nacionals i internacionals. Milions de persones i famílies han estat desplaçades de les seves terres, gairebé totes indígenes i camperoles, i l'Associació Catalana Teixidors de Xarxes, Associació Internacional per a l'Educació, la Cooperació i la Sostenibilitat, gestora de la participació de Colòmbia a la XV Fira del Cistell, treballa amb famílies de camperols i artesans al municipi colombià de Tinjacá, a la província de Ricaurte, departament de Boyacá.

En representació dels artesans i cistellers de la regió, participará simbòlicament una de les artesanes més reconegudes del país en el treball de recuperació de l'artesanía en espart: Edilma Rosario Ruiz Murcia, primer premi d'excel·lència en l'Ofici 2002 en el VII Concurs Nacional de Disseny organitzat per Artesanía de Colòmbia amb el projecte QHUMA ("cosa gran" en idioma *muísca*), i 2010 pel seu treball de recuperació de tècniques tradicionals amb el d'artesanía en espart.

Amb "Teixidors de somnis i de pensaments ancestrals" podrem veure una mostra de cistelleria colombiàna tradicional, així com algunes peces representatives de la regió de l'Alto Ricaurte.

Diuenge a la tarda, Hugo Plazas i María Clara Suárez, de Teixidors de Xarxes, ens acompanyaran a conèixer més sobre el país convidat i la seva artesanía.

Exposició: «Medio negra 4 cañas antes de arriba»

El codi secret de l'art cisteller

«Medio negra 4 cañas antes de arriba» és el títol del treball de recerca iniciat per l'Oriol Granyer, veí del Barri Vell, que va fer que en Jaume Puebla, el cisteller de Salt, recuperés els seus apunts del passat, en els quals hi havia anotades totes les marques que distingien els coves dels hortolans per als qui treballava.

També és un exemple del llenguatge basat en la combinació de canyes i vimets que permetia a cada casa dels hortolans de Salt reconèixer el seus coves quan anaven a vendre la verdura al mercat de Girona.

La vinculació del treball del covaner al dels hortolans és una mostra única del nostre patrimoni etnològic que, a mesura que es vagi ampliant, contribuirà a mantenir viva la memòria dels noms de les cases, de les famílies i de les persones vinculades a l'horta de Salt.

Us convidem a redescobrir el llenguatge ocult de l'art cisteller visitant aquesta interessant exposició.



Peça gegant: Els cartres

Els cartres són unes peces de gran format dedicades al tragu rural. N'hi ha de diverses tipologies, i la de la Fira de Salt és la més habitual a les valls del Pirineu català.

Elaborada amb branques gruixudes, de vimetera o de bedoll, és una peça amb una estructura molt depurada i d'una resistència i eficàcia destacades. Posades a banda i banda de les bèsties de càrrega, eren un element fonamental en el transport rural de muntanya.

Establiments col·laboradors



RESTAURANT CAN RICARD
Major, 120. Tel. 972 40 13 90

A escollir dins la carta de temporada que, amb motiu de la Fira, incorpora

Amanida de les hortes de Salt
Amanida de fruita de les hortes de Salt

6 i 7 d'octubre
De 13 a 16 hores



RESTAURANT CAN SERRALLONGA
Major, 194. Tel. 617 45 52 72

PRIMERS
Patata gratinada
Canelons d'espínacs
Trinxat
Fideuà
Tallarines amb crema de verdura
Espaguëtis
Amanida verda
Patata i mongeta

SEGONS
Calamarsets a la planxa
Carn a la brasa: pollastre, conill, ventresca, botifarra, peus,
galta de porc, bistec de vedella, bistec de cavall
o entrecot

POSTRES
Pastís de xocolata
Pastis de crema catalana
Crema de llimona
Flam, iogurt, fruita o gelat

Inclou: beguda i cafè

Preu: 10 €
De l'1 al 6 d'octubre
De 13.00 a 16.00 i de 20.00 a 24.00 h



EL PETIT RACÓ

RESTAURANT EL PETIT RACÓ
Pl. de la Vila, 12. Tel. 972 24 21 46

A escollir dins la carta de temporada que, amb motiu de la fira, incorpora

El plat cisteller
Sorpresa gastronòmica amb detall cisteller de regal

6 i 7 d'octubre. De 13 a 16 h

MURIEL

RESTAURANT MURIEL
Llarg, 34 a 38. Tel. 972 23 89 22

Panera quiche Lorraine de bolets i pernil
Gratapallers farcit d'encenalls a la catalana
Salmorejo de fruites i bola de vimet al perfum de vainilla

Inclou: vins, aigües, pa i cafè

Preu: 18 €
5 d'octubre: de 20.00 a 23.00
6 d'octubre: de 13.00 a 16.00 i de 20.00 a 23.00
7 d'octubre: de 13.00 a 16.00



RESTAURANT NUPI
Major, 152. Tel. 972 90 90 88

PRIMERS
Canelons de bolets amb pernil i gambes o consomé

SEGONS
Espatlla de xai o graellada de peix

POSTRES
Sorbet de llimona o pastís

Inclou: pa, vi, aigua i cafè

Preu: 17 €
6 i 7 d'octubre
De 13.00 a 16.00 i de 20.00 h a 23.00 h

som-hi !!!

SOM-HI!!!
Camí dels Carlins, 10 [Espai Gironès]. Tel. 97243 94 65

PRIMERS
Amanida amb formatge de cabra
Assortiment d'ibèrics i formatges
Assortiment de verdures a la planxa
Escalivada
Ous trencats amb xistorra

SEGONS
Entrecot al pebre o al rocafor
Calamarsets a la planxa
Bacallà a la muselina d'allioli
Graellada de carn
Les croquetes de la iaia

POSTRES
Arròs amb llet
Sorbet de llimona
Gelat de cafè
Fruita

Inclou: pa, refrescs, vi o cervesa i cafè

Preu: 13,95 € (IVA inclòs)
Dies 6 i 7 d'octubre
Dissabte, de 12 a 24 h. Diuenge, de 13 a 23 h
De l'1 al 5 d'octubre
Menú diari amb begudes i cafè inclòs
Preu: 9,95 € (IVA inclòs)
De 12 a 23 h



restaurant
VILANOVA

RESTAURANT VILANOVA
Pg. Marqués de Camps, 51. Tel. 972 23 30 26

APERITIU
Cullera d'escopinyes amb formatge cremós

TAPETES
Xarrup de crema de mongetes tendres amb encenalls de pernil
Carpaccio de tomata amb tonyina
Coca de vidre amb anxoixa i escalivada
Punxó de truita de patata i ceba
Risotto de bolets
Tapeta de sèpia amb salsitxa
Tapeta de platillo

POSTRES
Xarrup de gelat de mango
Tapeta de coca de xocolata i taronja

Inclou: pa, cobert, aigua, cafè i vi de la casa

Preu: 28 € (IVA inclòs)
Del 20 de setembre al 7 d'octubre
De dilluns a diuenge (de 13.15 a 15.30 h)
i de dimecres a dissabte (de 21 a 22.30 h)

I per emportar



CARNS PERE RIGAU
c/ Major, 220. Tel. 972 23 11 69

PRIMER
Fideuà

SEGON
1 tall de pollastre, 1 tall de costelló de porc,
mitja botifarra i patates fregides

Preu: 7,5 €
Diuenge 7 d'octubre. De 9 a 15 h

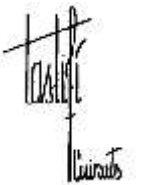


PIZZERIA QUO VADIS
Francesc Macià, 55. Tel. 972 24 21 85

Per la compra de dues pizzes, regal d'una ampolla de lambrusco o de refresc gran

Preu: segons ingredients
(aproximadament 16 € per a dues persones)

Dies 6 i 7 d'octubre
De 13.00 a 15.00 h i de 19.00 a 23.30 h
(diuenge fins a les 23.00 h)



TASTIFI CUINATS
Major, 145. Tel. 972 23 60 50

Canelons de la casa
Pollastre amb samfaina
Pastis de poma

Preu: 10 €
Dies 6 i 7 d'octubre
Dissabte de 10.30 a 15.30 i de 19 a 22 h
Diuenge de 10.30 a 15 h

Localització



- Recinte firal (plaça de la Vila)
- Punt d'informació
- Església de Sant Cugat
- Pedró de l'església de Sant Cugat
- Mas Llorens
- Centre de Recursos de la Gent Gran
- Servei de bar
- Pati de Cal Mut
- Plaça del Teatre
- Factoria Cultural Coma-Cros
- Ajuntament
- Restaurant Can Ricard
- Restaurant Serrallonga
- Restaurant El Petit Racó
- Restaurant Muriel
- Restaurant Nupi
- Restaurant Som-hi!!!
- Restaurant Vilanova
- Carns Pere Rigau
- Pizzeria Quo Vadis
- Tastifi Cuinats

XV FIRA INTERNACIONAL DEL CISTELL. SALT

Programa d'actes

ACTIVITATS DE CISTELLERIA

Dissabte 6 d'octubre: de 10 a 20 h

11.00 h Inauguració de la Fira.
14.00 h Lliurament dels premis CICRA a la sala d'entitats del Mas Llorens.
14.30 h Inici de la construcció de la peça gegant al pati del Mas Llorens.
17.00 h Tallers de cistelleria a càrrec de l'Associació de Cistellers al pati del Mas Llorens.
22.30 h Concert de La Puça Diatònica al pati de Cal Mut.

Diuenge 7 d'octubre: de 10 a 21 h

11.30 h Tallers de cistelleria a càrrec de l'Associació de Cistellers al pati del Mas Llorens.
17.00 h Conferència sobre el país convidat titulada: "Teixidors de somnis i de pensaments ancestrals", al Centre de Recursos de la Gent Gran.
Ponents: Hugo Plazas i María Clara Suárez, de Teixidors de Xarxes.
19.00 h Acabament de la peça gegant.
19.30 h Acte de clausura de la XV edició presidit per l'alcalde de Salt.

ACTIVITATS COMPLEMENTÀRIES

Dissabte 6 d'octubre

11.30 h Visita guiada a les Deveses de Salt (passant pels camps de vimeteres) a càrrec de la SERS. Inici davant l'església.
12.00 h Animació amb xanques a càrrec de la companyia Estampades al recinte firal.
13.00 h Petita fira de degustació a càrrec de Les Cuineres de Salt al pedró de l'església.
17.30 h Espectacle de dansa a càrrec dels alumnes de Nou Espiral a l'escenari del pedró.
I a les 18.00 h, concert del cor infantil Tafic! a l'església de Sant Cugat.

Diuenge 7 d'octubre

10.00 h Trobada de plaques de cava a la plaça de la Vila.
10.30 h Cercavila de gegants i cavallets i representació de la llegendada del llac de Salt a càrrec dels Amics dels Gegants de Salt i l'Associació de Ball Kinbèdèball.
11.00 h Xocolatada popular a càrrec del Cau de Salt al pedró.
12.00 h Contes a càrrec de Fernando Franco Suárez, narrador colombià. Companyia de Teatre d'Aquipallà a l'escenari del pedró.
18.30 h XI Trobada de Corals. Coral Tribana de Salt, Polifònica de Figueres i Coral del GEIEG de Girona. Lloc: església de Sant Cugat.
20.00 h Balls cantats a càrrec d'AulaTradi, l'aula de música popular, tradicional i folk de Salt a l'escenari del pedró.

EXPOSICIONS

Exposició de cistelleria colombiàna: "Teixidors de somnis i de pensaments ancestrals", al Centre de Recursos de la Gent Gran.

Exposició "Medio negra 4 cañas antes de arriba": el codi secret de l'art cisteller, al Centre de Recursos de la Gent Gran.

Exposició de peces participants al CICRA, a la sala d'entitats del Mas Llorens.

