

Un any més, puntualment arriba el juny i Sant Joan ens porta de nou la Fira de la Cirera d'en Roca.

Aquesta cirera de qualitats excepcionals, tant pel que fa al seu gust i color com perquè és única i d'Arenys de Munt!

Les Jornades Gastronòmiques de la Cirera d'en Roca ens permetran degustar-la de múltiples maneres i sabors, fruit de la inventiva i innovació dels nostres restauradors.

La Fira ens permet veure l'estesa de cireres que els i les cireraires ens acosten per a què puguem allargar el plaer de degustar-les. Com ja he dit en certes ocasions i m'agrada recordar: si ara poguéssim aconseguir que tothom fes silenci durant la fira escoltaríem la remor de les fulles gronxades pel vent, també una remor carregada de tot el pes de la història d'Arenys de Munt i de la petjada dels nostres avantpassats, de la remor dels boixets que amb el seu fer gairebé màgic fan les puntaires tot teixint les puntes. I també gaudir del color de la Cirera d'en Roca que els cireraires ens acosten des de l'arbre fins a sota dels plataners que fan de la nostra riera un marc incomparable i ens proporcionen un espai fresc i agradable per passejar tot relacionant-nos amb els nostres convilatans i convilatanes i amb els i les visitants...

Fer Fires és promocionar el nostre poble, el nostre comerç, la nostra manera de ser i fer país, obrir-nos al món.

Vull acabar agraint als restauradors la participació i innovació en les jornades gastronòmiques, als i les cireraires que amb molt d'esforç i de manera constant mantenen l'activitat cireraire permetent que seguim gaudint de la nostra Cirera d'en Roca.

Acabo amb un poema de Joana Raspall que ens va deixar a finals de l'any passat als 100 anys d'edat:

Les cireretes ja pengen de l'arbre
com fanalets d'una festa major;
enlluernats, els ocells hi fan via,
enamorats d'aquell món de color.

Prou que coneixen la dolçor tancada
dins de la bola vermella i lluent!
cada any hi vénen a la primavera
i els acull, l'arbre, generosament.

Joana Raspall i Juanola

Assaboriu els plats de les jornades gastronòmiques i veniu a la fira el dia 24 a la tarda!

Arenys de Munt, juny 2014

Alfons Molons i Antius

1er Tinent d'Alcalde de Promoció del Poble, Turisme i Fires

Programació:

- 17.00 h** XXla Trobada de Puntaires a la plaça de l'Església.
- 17.45 h** Cercavila amb grup de percussió Soroll.Som i els Geganters d'Arenys de Munt.
- 18.00 h** Inauguració oficial de la Fira.
- 18.30 h** Inici del sisè concurs popular "Escopir pinyols".
- 19.00 h** Actuació del grup de música Nòmada Trio.

Aquest any els productors de cireres d'en Roca també vendran cireres a la plaça de l'Església els diumenges 22 i 29 de juny.

A la zona de la Riera:

- Venda de cireres.
- Fira artesana i comercial.
- Tallers infantils.

Organitza:



Ajuntament
d'Arenys de Munt



Amb el suport de:



Diputació
Barcelona



XXI Fira de la Cirera d'en Roca

Arenys de Munt

24 de juny de 2014, a les 6 de la tarda

Jornades Gastronòmiques de la Cirera d'en Roca

Del 21 de juny al
20 de juliol de 2014



forn de dalt
PASTISSERIA I DEGUSTACIÓ 
Pasta de full amb nata i cireres d'en Roca

Ctra. Torrentbó, 18 · 08358 Arenys de Munt
605 42 97 45 · 93 793 99 04



RESTAURANT
LOURDES

Filet de vedella amb salsa
de cirera d'en Roca
Fantasia de cirera d'en Roca

Parc de Lourdes · Arenys de Munt · Tel. 93 793 80 77



Restaurant
Martori

Arròs dolç amb
cireres d'en Roca

Francesc Macià, 62
Tel. 93 793 80 67
08358 Arenys de Munt



triclinium
menjars cuinats

Arròs de bacallà i carxofes
amb cireres d'en Roca.
Galta de vedella amb cireres.

Rbla Francesc Macià, 34 - Telf. 937 937 193 - Arenys de Munt



RESTAURANT
CERVESERIA

PLAÇA ESSLÈSIA, 4
93 795 03 87
ARENYS DE MUNT

Amanida de cireres amb cruixent d'ibèric i
formatge fresc



L'OBRAJOR

Crep farcida de nata i melmelada
de cirera d'en Roca

Camí de Lourdes, 7 · 08358 Arenys de Munt
Tel. 93 793 80 46



Collsacreu
RESTAURANT

Amanida de figues amb salsa de cireres d'en Roca
Magret d'ànec amb salsa de cireres d'en Roca

Carretera d'Arenys de Munt a Sant Celoni, km 7800
Tel. 93 793 84 99 · Arenys de Munt



L'Era Restaurant

Torrent d'en Puig, 11 - Tel. 93 795 01 14
Arenys de Munt

Timbal de verdures amb formatge
de cabra i cireres d'en Roca confitades
Medallons de magret d'ànec
amb confit de cireres d'en Roca
Bombons de xocolata i cireres d'en Roca

Pastís a la crema de cireres
d'en Roca amb
boixets de xocolata

Francesc Macià, 33
Tel. 93 793 85 94
08358 ARENYS DE MUNT
 pastisseria La Lyonesa



La Lyonesa
J. Garrrell Planes

www.gaudeixarenysdemunt.cat/lalyonesa