

**20a FIRA SANT GALDERIC**  
Pagesia i art

Rubi, dissabte 18 d'octubre de 2014



**De tapes per la Fira**  
2,5€ Tapa+

- |                         |                 |
|-------------------------|-----------------|
| 1 Antic Hostal del Gall | 15 La Cañita    |
| 2 BocaTapas             | 16 La Diada     |
| 3 Ca la Xana            | 17 La Popular   |
| 4 Cal Pierre            | 18 La Unió      |
| 5 Can Parrilla          | 19 Llamas       |
| 6 Casa Nico             | 20 Marrakech    |
| 7 Cervceria 33 cl       | 21 Mediterráneo |
| 8 El Bodegón            | 22 On K'dem?    |
| 9 El Bullidor           | 23 Pàmpol       |
| 10 El teu Café          | 24 Plats        |
| 11 El Portalet          | 25 Satur        |
| 12 Galicia              | 26 Tast d'Art   |
| 13 Horreo               | 27 Vapor Nou    |
| 14 La Caçoleta          |                 |



**Ubicació de la 20a Fira Sant Galderic**

- Plaça Doctor Guardiet
- Zoo domèstic
- Trobada de Col·leccionistes de Plaques de Cava
- Trobada de Puntaires
- Mostra d'entitats
- Botifarrada
- Concert de cloenda
- Passeig Francesc Macià Plaça Catalunya
- Fira de pagesia i alimentació
- Carrer Xercavins
- Fira d'art
- Carrer Sant Francesc
- Fira d'artesanía
- Plaça Salvador Allende
- Fira Retro Clàssic Rubí
- Passeig Francesc Macià
- Museu Vallhonrat

- Dijous 2 d'octubre**  
20 h Espai Expositiu Municipal Aula Cultural Homenatge al fotògraf Josep M. Roset  
**Presentació del llibre i inauguració de l'exposició**  
"Tal com jo ho he vist. Fotografies de Josep M. Roset"  
Exposició del 2 d'octubre al 12 de novembre
- Divendres 10 d'octubre**  
20 h El Celler  
**Inauguració de l'exposició**  
"L'antic transport de sang. Mostra de carros de mercaderies i de viatgers"  
Exposició del 10 d'octubre al 16 de novembre
- Dimarts 14 d'octubre**  
21 h Masia Can Ramoneda  
**Tast de Vins**  
Vins de celler cooperatiu a càrrec del Celler de Capçanes (DO Montsant)  
Inscripcions: de l'1 al 10 d'octubre, al Punt d'Informació - Oficina de Turisme (Antiga Estació)
- Dijous 16 d'octubre**  
A partir de les 18 h  
**De tapes per la Fira**  
19.30 h Museu Municipal Castell (MMUC)  
**Presentació del llibre i inauguració de les exposicions**  
"Rubi i el comerç de proximitat (1850-1965)"  
13è Concurs de Plaques de Cava, Rubí 2014
- Divendres 17 d'octubre**  
A partir de les 18 h  
**De tapes per la Fira**
- 20a FIRA SANT GALDERIC**  
Pagesia i art  
**Dissabte 18 d'octubre**  
Pg. Francesc Macià i pl. Catalunya  
De 10 a 20.30 h
- 20a Fira de Pagesia**  
C. Xercavins i c. Sant Francesc  
De 10 a 20.30 h
- 20a Fira d'Art i Artesania**  
C. Sant Francesc, 15  
**Exposició de pintura "Visions de Rubí"**  
a càrrec de Xavier Espínola  
Ho organitzen: Molí 21 i veïns del carrer Sant Ignasi
- 11a Fira Retro Clàssic**  
a càrrec d'Amics dels Automòbils Antics  
Solar d'ERC  
Zoo domèstic  
Pl. Doctor Guardiet  
**Petita mostra de col·leccionisme**  
a càrrec d'Amics del Col·leccionisme de Rubí  
De 10.30 a 14 h  
**Concurs de Pintura Daniel Bas**  
Exposició de les obres finalistes  
a càrrec d'EDRA
- De 12 a 23 h  
**3a De tapes per la Fira**



- Pl. Doctor Guardiet  
De 10 a 14 h  
**13a Trobada de Col·leccionistes de Plaques de Cava**  
De 10.30 a 13 h **Taller d'expressió plàstica per a infants**  
a càrrec dels professors d'expressió plàstica d'EDRA  
D'11 a 13 h **Animació de carrer**  
a càrrec de Va D Teatre
- 12 h **Lliurament del premi del 13è Concurs de Plaques de Cava, Rubí 2014**  
En cas de pluja, la trobada i el lliurament del premi se celebraran a l'Auditori Vallhonrat (c. Sant Pere, 77-79)
- 12.15 h **Cercavila musical**  
a càrrec de Rubí Musical SegleXXI
- 12.30 h **Espectacle infantil**  
L'home roda  
a càrrec de la Cia Professor Karoli
- De 16.30 a 19 h  
**20a Trobada de Puntaires de Rubí**  
a càrrec de l'Associació de Puntaires de Rubí
- 17 h **Plantada i cercavila de gegants**  
a càrrec de les colles de geganters de l'Escola Teresa Altet, del Pinar i de Rubí
- 18 h **Ballada de gegants**  
18 h (pl. Catalunya)  
**Xocolata ecològica amb pa de pessic casolà**  
a càrrec de Cooperativa Germinal Vallès
- 18.30 h **Sorteig**  
a càrrec de l'Associació de Puntaires de Rubí
- 19 h **Concert de l'Escola Municipal de Música Pere Burés**  
19.30 h **Dances tradicionals**  
a càrrec de l'Escola de l'Esbart Dansaire de Rubí
- 20 h **Lliurament de premis del Concurs de Pintura Daniel Bas**  
20.15 h **Sardana de llum**  
a càrrec de l'Escola de Sardanes Flor de Neu de Rubí
- 20.30 h **Sorteig de la panera de Sant Galderic i del Joc d'aparadors**  
Hi col·labora: Rubí Centre Comercial
- 20.45 h **Bengales Patum i el monstre Cap Ullu**  
a càrrec de la Colla de Diables Rubeo Diablorum
- 21 h  
**Botifarrada popular**  
Concert amb Malaka Quartet i especial 20è Aniversari
- Plaça Montserrat Roig, s/n**  
**Museu Vallhonrat**  
Jornada de portes obertes. Visites guiades a les 11 i a les 12 h. Entrada gratuïta
- Pg. Francesc Macià / Pere Esmendia  
**2n Recapte d'Aliments**  
Per cobrir les necessitats bàsiques dels col·lectius més vulnerables de Rubí.  
Podeu portar: oli d'oliva, farina, llunes de tonyina, tomàquet en conserva i llet.  
Ho organitza: Taula d'Entitats de Rubí; formada per ASAV, Associació de Solidaritat i Ajuda Veïnal, Càritas Arxiprestal de Rubí, Creu Roja a Rubí - Sant Cugat - Valldoreix i Frater - Nadal de Rubí  
Amb el suport de l'Ajuntament de Rubí.
- Dijous 30 d'octubre**  
20 h Museu Municipal Castell (MMUC)  
Visita guiada a l'exposició i xerrada  
**"La història del comerç local"**  
a càrrec de Lluís Garcia, mestre i estudiós local



**Gaudim de la Fira de Sant Galderic**  
Un any més Sant Galderic ens convoca per gaudir i retrobar-nos en una cita que, com d'altres celebracions de la nostra ciutat (Festa Major, Carnestoltes, Sant Antoni, etc.), són clars exemples de l'esperit participatiu de la població rubinenca. Animació, productes de pagès, música, exposicions i tradició són alguns dels ingredients que ens proposa Sant Galderic i que fan d'aquesta fira un esdeveniment únic.  
Aquest any podem tornar a sortir de tapes per la fira, que enguany es consolida i amplia el nombre de bars i restaurants gràcies a la col·laboració de la Regidoria de Comerç. Aprofitem aquesta magnífica oportunitat per conèixer millor la qualitat de l'oferta de restauració de la nostra ciutat i per trobar-nos tots fent aquesta ruta.  
De ben segur que els veïns i les veïnes de Rubí prendrem de nou el carrer i gaudirem de valent gràcies als organitzadors i a totes les persones que fan possible la Fira de Sant Galderic, als quals aprofito per felicitar i encoratjar perquè segueixin donant vida a aquesta festa amb la col·laboració de l'Ajuntament.  
Estic convençut que la bona feina de tothom farà que just en acabar aquesta edició esperem amb ganes de nou la Fira de Sant Galderic.  
Per molts anys!  
Jaume Buscallà i Garcia  
Tinent d'alcalde  
Regidor de Comerç i d'Identitat i Projecte Exterior



Hi col·laboren:  
Agrupament Escolta Guspira  
Amics del Col·leccionisme de Rubí  
Associació Rubimusal segleXXI  
Aula Entorn Rural Can Jordi  
Cansaladeria J. Millà  
Centre d'Estudis Mumany  
Colla de Diables Rubeo Diablorum  
Colla de Geganters del CEIP Teresa Altet  
Colla de Geganters del Pinar  
Colla de Geganters de Rubí  
Cooperativa Germinal Vallès  
Crac Rubí  
ERC Rubí  
Escola de Sardanes Flor de Neu de Rubí  
Escola Municipal de Música Pere Burés  
Esbart Dansaire de Rubí  
Estrella Damm  
Finca Font del Ferro  
Grup Fotogràfic el Gra  
Masoveria Sant Muç  
Molí 21  
Museu Etnogràfic Vallhonrat  
Rubí Centre Comercial  
Serveis Informàtics A. Roig  
Va D Teatre  
Veïns del carrer Sant Ignasi

Edita: Associació Sant Galderic  
Disseny i maquetació: Masdiseny  
Impressió: Imprinter, SL  
Fotografies: Grup Fotogràfic el Gra, Ajuntament de Rubí i César Font (tapes)

Ho organitza:

www.santgaldericrubí.cat

Hi col·laboren:

**1 Antic Hostal del Gall\***  
Crep de peix i marisc amb escuma de pastanaga i crema de pera  
C. Xercavins, 8 - Tel. 650 314 431



**5 Can Parrilla**  
Jarret amb cervesa negra i mostassa  
C. Doctor Robert, 29 - Tel. 935 880 563



**9 El Bullidor\***  
Musclos amb salsa especial  
C. Doctor Gimbernat, 7 - Tel. 936 971 021



**13 Horreo**  
Anxova del cantàbric, formatge de tetilla i pebrot rostit  
C. Pitágoras, 1 - Tel. 649 961 571



**17 La Popular**  
Costelles de porc amb mostassa i mel  
Pl. Pearson, 2 - Tel. 930 083 335



**21 Mediterráneo**  
Empanada Bruno Roca (pernil, formatge i pollastre)  
C. Sant Joan, 37 - Tel. 602 429 650



**25 Satur**  
Broqueta de bacallà  
Av. Barcelona, 30 - Tel. 935 887 757  
636 929 467



**2 BocaTapas**  
Xoriços a la sidra  
Pl. Nova del Mercat - Tel. 936 975 226



**6 Casa Nico**  
Cua de toro  
C. Joaquim Bartrina, 16 - Tel. 936 990 111



**10 El teu Café**  
Mandonguilles amb sípia i picada de xocolata  
C. Sant Sebastià, 19 - Tel. 666 913 386



**14 La Caçoleta**  
Crep de blat de moro farcit de bocins d'orada amb salsa a la roqueña  
C. Lluís Ribas, 37 - Tel. 603 681 929



**18 La Unió**  
Mandonguilles amb beixamel i pernil serra  
Monturiol, 17 - 603 166 791



**22 On K'dem?**  
Minihamburguesa amb cheddar i cirerols  
Pl. Dr. Guardiet, 11 - Tel. 633 770 173



**26 Tast d'Art**  
Torrades amb pastís de llagostins  
Pl. Catalunya, s/n - Tel. 936 994 756



**3 Ca la Xana**  
Orella gallega a la brasa  
C. Magí Ramentol, 6 - Tel. 935 889 983



**7 Cervceria 33 cl**  
Minihamburguesa farcida amb formatge i un ingredient secret  
C. Josep Ferrer i Domingo, 30 - Tel. 608 100 683



**11 El Portalet**  
Pollastre pakora (hindú)  
Pl. Doctor Guardiet, 14 - Tel. 935 885 468



**15 La Cañita**  
Rotlle de filet de porc adobat i patates amb allioli de mel i mostassa  
C. Joan Fivaller, 26 - Tel. 936 977 698



**19 Llamas**  
Bombolla de bacallà amb escates ballarines  
Pl. Progrés, 9 - Tel. 936 996 698



**23 Pàmpol**  
Laminera arrebossada amb salsa de cabrales  
C. Pau Claris, 1 - Tel. 936 991 011



**27 Vapor Nou**  
Migas de pa amb cansalada  
Pg. Riera, 61 - Tel. 936 975 548



**4 Cal Pierre**  
Musclos farcits i arrebossats amb pebrots del Padrón dolços  
Pl. Pearson, 4 - Tel. 608 887 400



**8 El Bodegon\***  
Croqueta cassolana de bacallà o pollastre  
Dr. Turró, 1 - Tel. 936 970 108



**12 Galicia\***  
Capipota amb cigrons a la gallega  
C. Torrent de l'Alba, 7 - Tel. 936 975 531



**16 La Diada**  
Minientrepà de llom amb ceba i pollastre  
C. Pintor Coello, 6 - Tel. 935 884 970



**20 Marrakech**  
Seitó adobat i fregit amb delícia de formatge  
C. Prat de la Riba, 29 - Tel. 936 979 801



**24 Plats\***  
Ou a baixa temperatura amb ceba caramel·litzada, espàrregs verds i escuma calenta de patata  
C. Llobateras, 61 - Tel. 935 882 822



**Horaris:**  
Dijous 16 i divendres 17 a partir de les 18 h  
Dissabte 18 de 12 a 23 h

**Horaris especials\*:**  
**Antic Hostal del Gall**  
Dijous 16 tancat. Divendres 17 a partir de les 19.30 h  
Dissabte 18 de 12 a 17 h i de 19.30 a 23 h

**El Bullidor**  
Dijous 16 i divendres 17 fins a les 22 h  
Dissabte 18 de 13 a 16 h i de 18 a 23 h

**El Bodegón**  
Dijous 16 tancat. Divendres 17 a partir de les 20 h  
Dissabte 18 de 12 a 17 h i de 20 a 23 h

**Galicia**  
Dijous 16 i divendres 17 a partir de les 18 h  
Dissabte 18 de 12 a 15 h

**Plats**  
Dijous 16 i divendres 17 de 21 a 23 h  
Dissabte 18 de 13 a 16 h i de 21 a 23 h