



La Fira d'Espàrrecs, reflex d'un Gavà que avança sense renunciar a les seves arrels

- . La Mostra Agrícola, amb les paneres i lots d'espàrrecs, obrirà dissabte 29 d'abril al matí al pavelló Jacme March
- . GastroGavà, l'espai on degustar tapes exclusives amb l'espàrrec com a protagonista, amplia l'oferta amb una mostra de vins
- . El Mercat del Camp estrena format i el programa d'activitats incorpora noves propostes per a grans i petits

Del 28 al 30 d'abril, Gavà celebra la 64a Fira d'Espàrrecs

Divendres 28 d'abril obriran les portes GastroGavà i la Mostra Comercial. Dissabte s'inaugurarà la Mostra Agrícola al pavelló Jacme March

Del 28 al 30 d'abril, la Fira d'Espàrrecs celebrarà la 64a edició. El recinte firal, d'uns 22.500 metres quadrats de superfície, manté el carrer de Sant Pere com a nexa d'unió dels dos espais centrals: el pavelló Jacme March, on dissabte 29 s'inaugurarà la Mostra Agrícola; i la plaça de Jaume Balmes, que acollirà la quarta edició de GastroGavà, una mostra de l'oferta de restauració local amb l'espàrrec de Gavà i els productes locals com a ingredients principals.

La Fira d'Espàrrecs està organitzada per l'Ajuntament de Gavà amb la col·laboració de la Cooperativa Agropecuària de Gavà i del Baix Llobregat, pel que fa al vessant agrícola. Quant a GastroGavà, l'organització recau en l'Ajuntament, l'Agrupació de Restauradors de Gavà i AGT (Associació de Gastronomia i Turisme). El certamen també compta amb el patrocini de Barnasud i IMAQ.

La Fira d'Espàrrecs evoluciona edició rere edició per oferir nous atractius i propostes. Una mostra de vins en el marc de GastroGavà; el nou format del Mercat del Camp, i l'ampliació de la mostra comercial són algunes de les novetats. Les detallem a continuació:

➤ **Redistribució dels espais del recinte firal**

EL comerç local es reubica en una zona de pas intens de vianants i s'integra amb la zona de venda d'artesanía i empreses.

També es reubica i amplia l'espai destinat a la mostra d'automoció, generant un continu comercial des de l'eix comercial del carrer de Sant Pere.

També es reordena el recinte agrícola per incorporar elements audiovisuals de promoció de la ciutat, la Fira i la pagesia gavanenca.

➤ **Ampliació de l'espai de terrassa de GastroGavà i nova Mostra de vins**

Aquest any, GastroGavà estrena una Mostra de vins de la mà dels cellers de la ciutat. Oferiran més de 15 varietats de vins per a la degustació, que faran un bon maridatge amb l'oferta gastronòmica de la Fira, a càrrec d'una quinzena de restaurants del municipi que ens oferiran tapes exclusives i de qualitat elaborades amb el producte local i l'espàrrec de Gavà com a ingredients principals.

La zona de degustació GastroGavà amplia l'espai de terrassa a la plaça de Jaume Balmes per oferir més bon servei als visitants de la Fira.

Tot plegat estarà dinamitzat amb actuacions i activitats per a tota la família.

➤ **Mercat del Camp**

Els millors productes de l'horta gavanenca a un espai obert destinat especialment a presentar els productes de Km 0 de la nostra ciutat en un entorn més proper al públic, cosa que en facilitarà el coneixement i la venda.

➤ **Noves activitats**

La Fira comptarà amb 2 escenaris per a actuacions i activitats adreçades als visitants on grups de música, escoles de ball, danses tradicionals, cercaviles, etc. animaran els visitants de la Fira. La programació inclourà noves propostes per gaudir en família. Són les següents:

- . Expotractors: exposició de tractors nous i antics i de maquinària del camp.
- Ral·li antic: recorregut de cotxes d'època de Gavà-Centre a Gavà Mar.
- Espai de jocs gegants
- Nous tallers infantils, a l'espai Els Petits Pagesos

El recinte de la 64a edició

El recinte de la Fira d'Espàrrecs, que s'amplia en uns 2.500 metres quadrats (passarà a tenir 22.500) mantindrà el carrer Sant Pere com el nexa d'unió entre els dos principals espais: la plaça de Jaume Balmes i el pavelló i l'escola Jacme March. El nou tram es localitzarà en el carrer de Sant Pere en direcció a l'eix de vianants on s'ubicarà la mostra d'automoció.

El recinte firal es divideix en quatre zones:

Zona Plaça de Jaume Balmes

- . Punt d'Informació Turística i de la Fira
- . GastroGavà
- . Mercat del Camp
- . Escenari d'activitats

Zona Martí L'Humà

- . Espai infantil "La Fira t'apropa als Serveis d'Emergència"

Zona Sant Pere

- . Mostra Comercial i Artesanal

Zona Jacme March

- . Mostra Agrícola
- . Exposició fotogràfica del 48è Concurs Nacional de Fotografia
- . Espai "Els Petits Pagesos"

La Mostra Agrícola, l'ànima de la Fira



Elaborada per la pagesia gavanenca, la Mostra Agrícola és el reflex de l'esforç i la il·lusió d'aquest col·lectiu perquè la Fira d'Espàrrecs es mantingui fidel als seus orígens. Té lloc al pavelló Jacme March i hi exposen els participants al *Concurs d'espàrrecs i paneres*.

El Concurs d'espàrrecs i paneres va tenir lloc per primer cop l'any

1932. Va començar com una competició entre pagesos per veure qui disposava dels millors espàrrecs. Actualment, la mostra agrícola consta de 4 categories i és requisit indispensable que l'espàrrec en sigui l'ingredient principal.

. **“Lots d'espàrrecs”**. Cada lot ha d'estar constituït per tres platons, cadascun d'ells elaborat amb una varietat diferent d'espàrrec: blanc, morat i verd. Cada plató conté quatre manats d'espàrrecs que es valoren per la uniformitat de la presentació quant a mesura i color dels espàrrecs i quant a encaix en el plató.

. **“Paneres de verdures o de productes del camp”**. Les paneres, de com a màxim dos metres d'amplada, contenen verdures característiques de l'agricultura gavanenca i han de tenir com a base l'espàrrec. Són preparades el dia abans de la inauguració de la Fira per tal que els productes utilitzats mantinguin la frescor i exhibeixin la millor qualitat.



. **Paneres artístiques”**. Són composicions de tema lliure elaborades amb l'indispensable espàrrec i tot tipus de productes del camp (verdures, hortalisses, llegums, fruites, etc). S'utilitza qualsevol part del fruit (pells, llavors, fulltes, tiges...) per folrar, donar forma o farcir el motlle de la figura. Els elements que s'en valoren són l'enginy creatiu i la naturalitat dels ingredients emprats.

. **Categoria “Paneres artístiques de llavors”**. Són composicions de tema lliure confeccionades exclusivament amb llavors de diferents plantes. Es poden preparar amb dies d'antelació perquè el producte no és fresc.



En aquest entorn, una edició més, s'oferiran **escenificacions teatralitzades a càrrec de La Roda Produccions**. S'oferiran diverses actuacions: dissabte i diumenge, d'11 a 14 i de 17 a 20 hores. També tornarà a ser present una peça molt especial: un tractor de 1958, propietat de la família Pañella, que ens transportarà al passat agrícola de la ciutat.

El recinte de la Mostra Agrícola també incorporarà **mitjans audiovisuals** per presentar-nos els trets identificatius de Gavà, així com detalls de la tradició moltes famílies pageses conserven a l'hora d'elaborar les paneres a casa seva. Serà el marc on Gavà Televisió i altres mitjans de comunicació podran fer emissions en directe i fer difusió de la Fira i dels recursos turístics de la ciutat.

El pavelló agrícola també acollirà **l'exposició del 49è Concurs Estatal de Fotografia** organitzat per l'Agrupació fotogràfica de Gavà amb la temàtica «Espàrrecs i agrícola». El certamen, que reparteix 3 premis més 2 premis socials, és ja tot un clàssic de la Fira d'Espàrrecs. En aquesta edició, un any més, la pagesia i la fotografia s'uneixen. L'Agrupació fotogràfica organitza de nou l'exposició fotogràfica «Homenatge a la pagesia de Gavà», amb fotografies que recullen imatges antigues de pagesos als camps agrícoles i relacionades amb l'agricultura i els espàrrecs de Gavà. Es lliurarà un premi especial ofert per la Cooperativa Agropecuària de Gavà.

Ja a la sortida del pavelló trobarem l'espai **d'Horticultura Urbana**, que ensenyarà als visitants totes les possibilitats que tenim a casa de fer el nostre propi hort. Els vivers experts de Gavà i empreses de maquinària especialitzada ens mostraran molts tipus de plantes i com s'adapten a cada hàbitat. En aquesta edició participaran Garden Bordas, Jardiland, Viviers Barri i IMAQ.

GastroGavà



Organitzat per l'Ajuntament i l'Agrupació de Restauradors de Gavà, GastroGavà representa una bona oportunitat per tastar una mostra de la millor gastronomia gavanenca i, en aquesta edició, també vins.

La proposta gastronòmica compta, un any més, amb la col·laboració de l'Associació de Gastronomia i Turisme del Baix Llobregat, entitat amb reconegut prestigi en el sector de l'organització d'esdeveniments gastronòmics.

Enguany GastroGavà presenta una nova proposta, la **Mostra de Vins**, que ens aproparà a més de 15 varietats de vi produïdes en comarques de l'entorn del Baix Llobregat. Els experts dels cellers locals Bacu's, Celler La Vinya, Gavavins i Touche Barcelona Celler, oferiran una experiència de sabors molt especials amb un tiquet de 10 € que inclourà 4 degustacions de vi més una copa.

La mostra de vins complementarà les degustacions de qualitat i amb espèrrecs de Gavà i productes autòctons que elaboraran especialment per l'ocasió una quinzena de restauradors de la ciutat.

Els participants són:

- Anhel
- Croissanteria Hèctor
- Ermita de Bruguers
- Forn M. Cruz
- La Molleteria
- La Taperia
- Major 36
- Masia Solior
- Mundo Casero
- Nostra Pizza

- Pizzeria Margu
- Sunset Burger
- Tasta'mm

Es comptarà també amb la col·laboració del reconegut restaurant Les Marines per al concurs popular per escollir la millor tapa.

Un espai de degustació i lleure

GastroGavà obrirà les portes divendres 28 d'abril, de 19 a 22.30 hores. Dissabte i diumenge l'horari serà d'11.30 a 16.30 i de 19 a 22.30 hores.

Els visitants tindran a la seva disposició degustacions elaborades amb espàrrecs de Gavà amb dues opcions de tiquet:

. Opció 1: 4 tapes + 2 begudes + 2 gots = 12 €

. Opció 2: 1 tapa + 1 beguda + 1 got = 3,5 €

Enguany, aquest espai gastronòmic comptarà amb un interessant programa musical i d'activitats al llarg dels tres dies de Fira. Entre elles, la proposta "Cuina per a nens", dos tallers perquè els infants coneguin els productes de l'horta gavanenca, actuacions musicals que dinamitzaran l'estada a la terrassa, i un jurat de bloguers que puntuarà les millors elaboracions del GastroGavà 2017.

La Fira, un aparador comercial

La Mostra Comercial, Artesanal i d'Automoció és l'espai de la Fira destinat a la compravenda i a la promoció de productes i serveis. Està formada per les parades i les carpes distribuïdes al llarg del carrer de Sant Pere dedicades a la **venda de productes artesans** del sector de l'alimentació, la bijuteria, l'equipament de la persona, l'automoció, etc.

També hi exposen i donen a conèixer els seus productes i serveis una **representació de comerços i empreses del municipi**, que fan de la Fira la seva eina de promoció per entrar en contacte amb clients potencials i fidelitzar els que ja tenen.

També és el lloc on les empreses locals de productes i serveis turístics donaran a conèixer activitats complementàries d'oci i lleure de la nostra ciutat.

L'automoció tindrà un espai especialment dedicat a l'exposició de vehicles de les primeres marques del mercat, al carrer de Sant Pere, en un entorn molt accessible des de l'eix comercial de la ciutat.

En aquesta zona també hi haurà el **Punt d'informació Turística i de la Fira**, que servirà com a lloc d'inici i de trobada tant per als participants en la Mostra Comercial com per als visitants i ciutadans que necessitin saber una mica més sobre la Fira d'Espàrrecs i tot el que succeeix entorn d'ella. També es facilitarà informació turística local, comarcal i de la província de Barcelona.

En aquesta ocasió el punt d'informació serà el mòdul oficial de Turisme de l'Ajuntament de Gavà, amb un caràcter modern i atractiu que no deixarà indiferent a ningú.

Altres espais

Distribuïdes en les diferents zones del recinte firal, els visitants també podran gaudir d'aquestes altres propostes:

Mercat del Camp

A la plaça de Jaume Balmes, en un format més fresc i amb una ambientació més autèntica i arrelada a l'origen dels productes de la terra, hi haurà un espai especial de venda directa on poder comprar productes de l'horta gavanenca que els mateixos pagesos posaran a disposició dels visitants: productes frescos i de qualitat, directes del camp a la taula.

El Mercat del Camp completarà la seva oferta amb l'exposició d'una peça emblemàtica de la història de l'agricultura mecanitzada a la nostra ciutat, un tractor i una recol·lectora cedida per la família Prunera, per a aquesta edició.

Espai Els Petits Pagesos

Espai temàtic, d'accés lliure i gratuït, destinat als més petits de la casa perquè puguin prendre d'una manera divertida, juntament amb les seves famílies, sobre agricultura, els espàrrecs i la Fira.

Pensat per gaudir la Fira en família des del vessant més didàctic, aquest espai estarà ubicat al pati de l'escola Jacme March i s'hi podrà accedir des de la Mostra Agrícola i des de l'entrada de l'escola Jacme March al carrer de Sant Pere.

En aquest espai temàtic vinculat a la Mostra Agrícola, els infants podran gaudir de jocs gegants, inflables i tallers per aprendre en família:

- Taller de quadre de llavors. De la llavor a la panera artística.
- Taller «Arrelant esqueixos de plantes aromàtiques»
- Taller «Fem melmelada»
- Taller d'espàrrecs de fondant
- Taller de technoverdures
- Taller de maquillatge i contacontes

Espai infantil «la Fira t'apropa als serveis d'emergència i seguretat»



La Fira comptarà amb un espai pedagògic i didàctic de la mà dels cossos de seguretat de la nostra ciutat: Policia Municipal, Mossos d'Esquadra i Bombers.

En aquest espai els infants podran conèixer els vehicles oficials de policia i bombers i rebre les explicacions sobre temes de seguretat i civisme a la nostra ciutat.

En aquest punt també s'informarà sobre el funcionament de l'aplicació de seguretat ciutadana ja disponible per als nostres dispositius mòbils i PC.

Activitats per gaudir la Fira en família

Durant els dies de celebració de la Fira, les entitats culturals, socials, esportives i educatives de Gavà hi participen de manera molt activa organitzant tota mena d'activitats. Grallers, bastoners, l'esbart i castellers també se sumen a la interessant oferta de tallers i jocs destinats als més petits perquè puguin gaudir de tot un dia en família a la Fira.

El programa incorpora novetats, com ara **Expottractors**, una exposició de tractors antics i moderns i de maquinària del camp. Aquest espai estarà ubicat al pati de

l'escola Jacme March i s'exposaran tractors antics i moderns així com maquinària pròpia del cultiu del camp. Es compta amb la col·laboració de l'Associació d'Amics del Tractor d'època del Bages i de l'empresa local Auto Camiones Gavà.

A més, diumenge al matí **vehicles d'època** faran el recorregut pel centre de la ciutat i Gavà Mar. En acabar, quedaran exposats a la plaça de Jaume Balmes fins al migdia. Aquesta activitat compta amb la col·laboració de l'Associació de vehicles d'època del Baix Llobregat.

La ciutat es guarneix de Fira

Amb motiu de la Fira, a la ciutat s'organitzen diferents activitats complementàries:

- Jornada de portes obertes al Parc Arqueològic Mines de Gavà, c. de Jaume I, 7. Entrada gratuïta. Dissabte 29 d'abril, de 10 a 19 h. Diumenge 30 d'abril, de 10 a 14.30 h.
- Jornada de portes obertes al Refugi antiaeri de la Rambla de Gavà. Accés pel pas soterrani de la cruïlla de la rambla de Salvador Lluch i el carrer de Salamanca. Entrada gratuïta. Diumenge 30 d'abril, de 10 a 14 h.
- 5^è Trofeu de Promoció del Baix Llobregat – Gran Premi Fira d'Espàrrecs. Dissabte 29 d'abril, de 9.30 a 14 h. Estadi Municipal La Bòbila.
- Mostra de paneres de llavors als mercats municipals. Del 24 al 29 d'abril. Mercat del Centre i Mercagavà.

La història de la Fira



La primera edició del que avui coneixem com la Fira d'Espàrrecs va tenir lloc el 22 de maig de 1932. Va néixer com a Concurs Exposició d'Espàrrecs on els agricultors volien mostrar un producte autòcton que només es produïa als camps situats a les Sorres de Gavà. Durant la dècada dels trenta, el cultiu de l'espàrrec blanc va tenir el seu moment d'esplendor i la producció en aquesta època sobrepassava les sis mil tones anuals.

Des de 1932, el Concurs Exposició d'Espàrrecs es va convocar anualment fins l'any 1936. La Guerra Civil Espanyola i la postguerra, amb les seves conseqüències, van impedir que aquesta iniciativa de la pagesia gavanenca tingués continuïtat.



Fira d'Espàrrecs de 1935, al vestíbul de l'Ajuntament
Foto: Centre d'Història de la Ciutat

La Fira es va reprendre l'any 1943, però va patir dues noves interrupcions. Així, després d'aquell any, no es tornà a fer fins a l'any 1948 i després es va iniciar un nou parèntesi de dotze anys sense celebració. Arribat l'any 1961 es recuperà, ja amb continuïtat, aquesta tradició. La Fira ha conegut diferents emplaçaments: el Casino, la Torre Lluch, el pavelló Jacme March, la pista poliesportiva de Can Tintorer, la plaça de Francesc Macià i l'actual, a la plaça de Jaume Balmes.

Actualment, és una mostra agrícola, comercial i gastronòmica que, any rere any, visiten més de 30.000 persones. La transformació social i econòmica que ha experimentat Gavà s'ha reflectit a la Fira, que alhora que conserva el vessant agrícola ha anat incorporant altres sectors com el comercial i el gastronòmic.

L'espàrrec de Gavà, producte de qualitat

De l'origen a la varietat pròpia

Els espàrrecs que es cultiven a Gavà, com totes les varietats d'espàrrecs conegudes, provenen d'Holanda. L'adaptació al nostre clima, sòl i cultiu dóna lloc a una varietat pròpia. Són els que anomenem *espàrrecs del país*.

La raó per la qual es va desenvolupar amb tant d'èxit a les Ssorres de Gavà i no a la resta del delta del Llobregat és fàcil d'explicar. Es tracta d'una planta que necessita terres sorrenques i humitat en el subsòl. A Gavà, l'extensió de sorres és força gran. Les condicions del terreny eren, doncs, ideals i els pagesos ho van saber aprofitar i fer-ne un cultiu amb potencial econòmic.

La varietat de Gavà ha desenvolupat una planta més longeva, de 12 a 15 anys, i dóna un fruit més prim, un punt més amarg i més saborós.

Mètode de cultiu

Les llavors s'obtenen de les plantes de 3 o 4 anys que han destacat per la quantitat i qualitat dels espàrrecs que han produït. La sembra s'acostuma a fer entre febrer i març, i en un any o dos ja s'obté el planter d'arrels o motes.

Per procedir a plantar-lo es prepara el terreny, es neteja i s'adoba. S'obren solcs d'uns 30 o 40 centímetres de fondària, a 6 o 7 metres l'un de l'altre, i es col·loquen les motes a una distància d'un pam o dos les unes de les altres. Es cobreixen de terra (entre 20 i 30 cm), es deixen uns dos anys i es netegen periòdicament d'herbes parasitàries.

De la primavera a la tardor, la planta va arrelant i creixent en tiges aèries que arriben fins als 50 o 60 cm d'alçada. Quan arriba l'hivern, la part aèria de la planta s'asseca, moment en què es neteja i es comença a donar forma als cavallons que es deixen preparats per a l'aparició dels espàrrecs.

L'eliminació de les parts seques -els feixucs- s'ha de fer amb especial cura l'any de la collita per afavorir la sortida dels turions i evitar molèsties en el moment de collir-los. Aquests mateixos feixucs, secs i tallats, serveixen per protegir els marges del vent de ponent amb la finalitat que no s'endugui la sorra.

Els espàrrecs, tapats de terra, pugnen per sortir a la superfície buscant la llum solar, s'estiren i s'engreixen. És precisament la manca de llum solar la que els manté de color blanc, però en el moment que els toca, adquireixen una coloració verda o morada.

En els darrers anys ha fet servir una nova tècnica que consisteix a cobrir les esparregueres amb plàstics foscos muntats sobre arcs metàl·lics. Aquest material evita que creixi l'herba a les esparregueres, proporciona més escalfor als conreus i l'espàrrec surt completament blanc, la varietat més preuada.

La collita

Es pot començar a collir els espàrrecs a partir del tercer any, però amb prudència per no esgotar la planta, encara jove. Serà a partir del quart any quan s'inicia la collita regular.

Aquesta collita comença el mes de març i es troba en plena temporada d'abril a juny, encara que si fa fred es pot endarrerir. La collita de l'espàrrec és un procés totalment artesanal i demana una gran dedicació.

Per allí on despunta l'espàrrec, s'enretira la terra amb les mans i es descobreix l'espàrrec. Es trenca amb prou cura per no malmetre la mota i el forat es torna a tancar ràpidament amb terra per tal de protegir els espàrrecs que encara no són a punt per collir.

Fer manats

Un cop feta la collita, cal triar els espàrrecs per classes i gruix i fer-ne manats, "manadar" com diuen els pagesos de Gavà. En el moment de collir-los tenen una longitud màxima de 40 cm, però es tallen i es deixen en uns 25 o 30 cm. Es netegen, es reten i se seleccionen pel color de la punta i pel gruix, fent un manat.



El manat no és res més que el feix d'espàrrecs que el pot agafar amb una mà, que en el cas dels blancs acostuma a ser una dotzena. Perquè surti uniforme, s'utilitza un motlle que permet donar-li forma, lligar-lo i tallar els espàrrecs per la base per igualar-los. Temps enrere es lligaven amb espart, que es va substituir per la ràfia i, aquesta, per la cinta de plàstic. Acabat, el manat pot arribar a pesar més d'un quilo.