



La Fira Nadal Caldes supera les expectatives

CALDES. La Fira de Nadal de Caldes de Montbui va servir diumenge passat 3.000 racions d'escudella nadalenca, cuinada amb l'olla més gran de Catalunya, amb aigua termal de la població i foc de llenya. La cifra supera en 900 les racions de l'any 2011.

L'escudella nadalenca amb aigua termal va ser una de les activitats més destacades de la 27a edició de la Fira de Nadal i d'artesans de Caldes de Montbui, que es va celebrar l'1 i 2 de desembre al nucli antic d'aquest municipi i que enguany, malgrat les baixes temperatures del cap de setmana, ha superat les expectatives de visitants. S'esperava que fossin al voltant de 5.000 i finalment aquests s'han xifrat en 7.000.

La Fira de Nadal de Caldes es caracteritza per fusionar el patrimoni cultural, la tradició termal i la tradició nadalenca i acollia un total de 170 paradistes d'artesanía, objectes nadalencs i alimentació i gastronomia de proximitat, repartits per tot el nucli vell. La cifra suposa 15 paradistes més que en el 2011.

ductes tradicionals, especialment torrons, que es complementaren amb demostracions d'oficis i altres activitats de tipus festiu i cultural. Com en anteriors edicions un trenet que recorria la fira dissabte i diumenge, va fer més còmoda la visita a petits i grans. L'Ajuntament de Llinars del Vallès ha valorat positivament la participació popular, malgrat que el cap de setmana es va caracteritzar per una baixada important de les temperatures. Enguany la novetat ha estat l'organització d'un concurs de fotografies de la fira adreçat als usuaris d'Instagram. RdV



| XAVIER SOLANAS

Bona participació a la Fira dels Torrons malgrat el fred

LLINARS. Llinars va celebrar aquest cap de setmana la 16a edició de la Fira dels Torrons, organitzada per la Unió de botiguers, comerciants i professionals de Llinars amb la col·laboració de l'Ajuntament. La mostra va comptar en aquesta ocasió amb més de mig centenar de carpes de pro-



Recepció al voluntaris de Mollet

MOLLET. L'alcalde de Mollet del Vallès, Josep Monràs, va rebre prop d'un centenar de molletencs que treballen a la ciutat desenvolupant tasques de voluntariat social de forma totalment altruista. Alguns d'aquests entranysables personatges són l'Anna Montes, que des de fa sis anys participa al programa Al Teu Costat; en Joan Sala, que col·labora amb Càritas, o l'Antonio Checa, que fa companyia a un avi amb alzheimer. L'acte de reconeixement que es va desenvolupar la setmana passada,

s'emmarcava en la celebració de la III Jornada de Voluntariat Social que va tenir lloc al Centre de Serveis El Lledoner. L'alcalde molletà va reconèixer la feina que duen a terme aquestes persones aportant el seu petit gra de sorra per a fer més fàcil la vida a centenars de persones que necessiten ajuda. En aquest sentit va agrair-los la tasca que duen a terme en nom de la ciutat. Les jornades de voluntariat van comptar amb una conferència a càrrec del psicòleg i escriptor, Xavier Guix.

una mica del vallès



Bona resposta popular en la II Festa de la Mongeta del Ganxet

LES FRANQUESES. La II Festa de la Mongeta del Ganxet celebrada el passat diumenge al Consell de Poble de Llerona va tenir gran èxit d'assistència, de venda de productes de proximitat i de resposta a la principal novetat d'enguany, el Concurs de Cuina, al qual es van presentar 17 plats. El jurat del concurs era tot un luxe i era format per **Pere Tàpies, Fermí Puig i Enric Castelló**, que van destacar la qualitat dels plats presentats. Mentre el jurat tastava els plats i prenia la seva decisió, es va fer un dels actes més representatius de la Festa, la batuda i la garbellada de la mongeta durant la qual **Josep Girbau, Joan Espel i Josep Prat**, van mostrar com es feia aquesta tasca antigament.

Acabada l'exhibició va ser el moment de lliurar els dos premis del concurs, però abans Pere Tàpies va llegir una divertida glossa realitzada per a l'ocasió que va finalitzar amb una lloança a les mongetes amb botifarra. El primer premi del concurs va ser per a **Paquita Grau**, pel seu plat de mongetes amb cansalada, mentre que el segon fou per a **Anna Liarte**, que va presentar una tripa i peus de xai amb mongeta del ganxet.

La 2a Festa de la Mongeta del Ganxet va finalitzar amb el tast popular. **Jaume Lloreda**, del restaurant Ca la Mestra, va cuinar 35 kilòs de mongetes acompanyades de botifarra a la brasa. En total es van servir més de 500 racions.