

La Bisbal fusiona cervesa local, tradició ceràmica i ambient festiu en una fira

Sis cerveseres de proximitat seran presents a l'esdeveniment dissabte a la tarda a la plaça del Castell

La Bisbal d'Empordà estrenarà aquest cap de setmana la primera edició de la Fira de la Cervesa Artesana de la ciutat que fusiona cervesa local, tradició ceràmica i ambient festiu amb el lema "Una cervesa i a pastar fang!". L'esdeveniment tindrà lloc a la plaça del Castell a partir de les quatre de la tarda i fins a gairebé la mitjanit. La mostra reunirà sis cerveseres de proximitat —Albera, Cooperativa Cervesera Cadaqués, Cervesa de Roses, La Calavera, Límbik i No T'enfadis— i inclourà tallers participatius a càrrec de l'Associació de Ceramistes (de 16 a 20 h), una demostració en directe de la tècnica Raku (a partir de les 20 h) i actuacions musicals amb The Beatphones, The Best Of i Litus 3. Els 200 primers assistents rebran una gerra de ceràmica commemorativa, elaborada artesanalment amb el segell Ceràmica de la Bisbal. A més, la Federació del Comerç oferirà begudes no alcohòliques i el tradicional entrepà bisbalenc, el Cartabó, en un ambient lúdic i familiar. Segons el regidor de Comerç i Activitat Econòmica, Martí Pérez, «la BISBAle és molt més que una fira de cervesa; és una oportunitat per dinamitzar el comerç local i donar vida al poble més enllà de la temporada alta». «A més, hi serà present el nostre actiu més preuat: la ceràmica», ha afegit el regidor. Des del govern remarquen que amb aquesta nova fira, la Bisbal reafirma el seu compromís amb la cultura local, l'artesania i la gastronomia, consolidant-se com a espai de trobada per a bisbalencs, veïns de la comarca i visitants.

Font del document:

<https://www.diaridegirona.cat/gironadelicia/2025/10/20/bisbal-fusiona-cervesa-local-tradicio-122810552.html>