

Tasts a la Fira del Conill de Vilafant: del "conill amb all i oli" al "biquini de conill trufat"

Diversos restaurants de la comarca oferiran el 12 d'abril receptes amb la carn del conill com a protagonista

Vilafant celebrarà el proper 12 d'abril la 29a edició de la Fira del Conill, un esdeveniment que combina gastronomia i artesania i que mostra la versatilitat de la carn de conill. Diversos restaurants de la comarca innovaran i proposaran diverses maneres de preparar la carn, demostrant que el conill té moltes possibilitats. Des de plats més tradicionals com un "conill a l'all i oli", fins a versions més modernes com un "rotlle de primavera de conill amb salsa agredolçada de mango" o un "biquini de conill trufat". Són només alguns dels plats que es podran tastar a la plaça durant la fira. La jornada està pensada per a tota la família i inclourà parades d'artesania, activitats infantils, tallers, espais d'inflables i un berenar amb pa i xocolata. A més, la fira comptarà amb activitats musicals: al migdia actuarà el grup de versions Quatre de Quatre, hi haurà la cercavila Swing pels carrers, un concert de black music a l'espai del Cau i es tancarà la jornada amb havaneres acompanyades de rom cremat preparat per la gent gran de Clau de Sol. Segons Francesc Gaspar, regidor de Promoció Econòmica, la fira pretén mostrar les múltiples possibilitats de la carn de conill i alhora convidar a veïns i visitants a descobrir Vilafant. L'alcaldeessa, Montse De la Llave, destaca que aquest esdeveniment és una festa que implica bona part de la població i permet gaudir d'un dia ple d'activitats i gastronomia.

Font del document:

<https://www.diaridegirona.cat/gironadelicia/2026/04/03/tasts-fira-conill-vilafant-conill-128716115.html>