MUUSSEGADA

FIRA DE LA VEDELLA AUTÒCTONA DE CATALUNYA

OLVAN, 19, 21 i 22 de NOVEMBRE
2026

5ª EDICIÓ



AJUNTAMENT D'OLVAN

FEDERACIÓ CATALANA de la Raça Bruna dels Pirineus

Diputació Barcelona

Pla de BAGES DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Generalitat de Catalunya

DIJOUS 19

18:00h - Inici de la jornada tècnica PATT

18:15h Els programes de millora genètica de les races autòctones de Catalunya
A càrrec de Dani Villalba, investigador i professor del Departament de Producció Animal de la Universitat de Lleida i responsable de diversos programes de millora genètica de races autòctones catalanes.
19:00h L'App PasturApp: la gestió del bestiar a través d'una aplicació fàcil de manejar
A càrrec de Jaume Serra, responsable de PasturApp, i Martí Orriols, gerent de la Federació Catalana de la Vaca Bruna dels Pirineus (FEBRUPI).
Inscripcions a muussegada.cat
Lloc: Ajuntament d'Olvan

DISSABTE 21

18:00h - Taller formatiu: L'ús gastronòmic de les diferents parts de la cuixa de la vedella

A càrrec de Ramaders del Berguedà.
Activitat oberta a tothom com a oient. Per participar en la degustació de les parts, cal inscriure's a muussegada.cat o @muussegada.
Inscripcions limitades (Preu: 4€).
Lloc: Plaça St. Sebastià

19:00h - Taller infantil Hamburguesa escuixi

A càrrec de Bernadette Cuxart
Inscripcions limitades a muussegada.cat o @muussegada
Lloc: El Sindicat

A partir de les 19h Espai de sopar - degustació de Vedella

Espai de degustació de cinc plats de vedella de races autòctones de Catalunya a càrrec del càtering Les Alzines, acompanyats dels vins de la DO Pla de Bages i de la música de **Dee Gibast Quinetet i The White Line Fever**. Podeu consultar els plats a les nostres xarxes socials!
Entre grups, explicació dels plats del sopar degustació i del projecte de Ramaders del Berguedà.
Lloc: Plaça St. Sebastià

Durant tot el vespre

Circuit de tractors de pedals infantils.

DIUMENGE 22

10:00h - Obertura del Mercat de Productes

Amb paradistes de la zona de tots els sectors.
Lloc: Plaça St. Sebastià

10:30h - Taller de cuina per adults: Arròs de vedella amb bolets

A càrrec del restaurant Cal Majoral.
Preu: 4€
Inscripcions limitades a través de la web www.muussegada.cat
Lloc: Plaça St. Sebastià

11:00h - Taller de cuina infantil: "Taco" de vedella amb formatge Brunat

A càrrec de l'Anna Fornell.
De 0 a 12 anys
Preu: 4€
Inscripcions limitades a través de la web www.muussegada.cat
Lloc: Plaça Major

A partir de les 11:00h Maridatge d'un estofat de vedella

Aperitiu d'un plat d'estofat de vedella maridat amb un vi de la DO Pla de Bages a càrrec del restaurant Cal Majoral.
Lloc: Plaça St. Sebastià

11:30h - Xerrada Què pebrots és l'alimentació sostenible?

La restauradora i propietària del Semproniana, **Ada Parellada**, ens convida a descobrir què significa cuinar de manera sostenible a través de la ciència, la salut, la història i la cultura. Una xerrada per reflexionar sobre el poder de les nostres decisions alimentàries en la lluita contra l'emergència climàtica, sense oblidar les emocions i el patrimoni culinari que ens defineixen.

12:30h - Concert amb Doble Erra

Lloc: Plaça St. Sebastià

Durant tot el matí

- Circuit de **tractors de pedals infantils!**
- Sortides cada 30' amb tractor des del costat de La Plaça Rodona, amb el **tractor de La Cabanya del Pastor.**
- Exposició de vaques de la Raça Bruna davant l'Escola Bressol.
- Exposició de maquinària i eines del camp antigues, a la Pista Poliesportiva.
- Jocs de taula vinculats a la pagesia i la gastronomia, a càrrec de la companyia l'Anònima, al 1r pis del Sindicat.

Pots consultar tota la informació i inscriure't a les activitats que requereixen inscripció prèvia a:

@muussegada @muussegada

www.muussegada.cat