

PROGRAMACIÓ

DISSABTE 21 FEBRER 2026

EL MERCAT

La Fira – Plaça dels Màrtirs

10.00 h a 20.00 h	El Mercat és l'espai per passejar, descobrir i comprar directament a les mans de qui manté viva la tradició xarcutera i els sabors del rebost. Un punt de trobada amb els elaboradors, on el producte explica el territori i cada parada amaga una història. Hi podras trobar més de 20 xarcuteries diverses on comprar i tastar embotits de tot Catalunya.
Entrada lliure	

EL REBOST

Zona de degustació – Plaça dels Màrtirs

10.00 h a 20.00 h	<u>El lloc on la tradició es tasta.</u> Espai de degustació on pots comprar una taula amb sis tipus diferents d'embotits artesans, seleccionats entre els elaboradors participants, acompanyats d'una copa de vi del celler Clarella, per un preu de 12€.
Entrada lliure	

L'AULA

Tastos guiats i xerrades — Plaça dels Màrtirs

11.00 h	Embotits d'Or Catalans. A càrrec de Josep Dolçet / Pagament
12.30 h	Mocaderes: memòria, ofici i comunitat. A càrrec de Maria Nicolau / Gratuït amb inscripció
13.30 h	Mocaderes, matança i porc. Tast d'embotits de matança relatat per les protagonistes més sàvies, les mocaderes / Pagament
16.30 h	De la cort al rebost: refranys amb gust de porc. Amb Jordi Homs / Pagament
18.00 h	Converteix-te en expert en Llonganissa de Vic / Pagament
19.30 h	Aliments amb ànima: embotits singulars i cerveses artesanes. Amb el maridatge de Cervesa del Montseny. A càrrec de David Sanglas / Pagament

L'OBRADOR

Tallers — Plaça dels Màrtirs

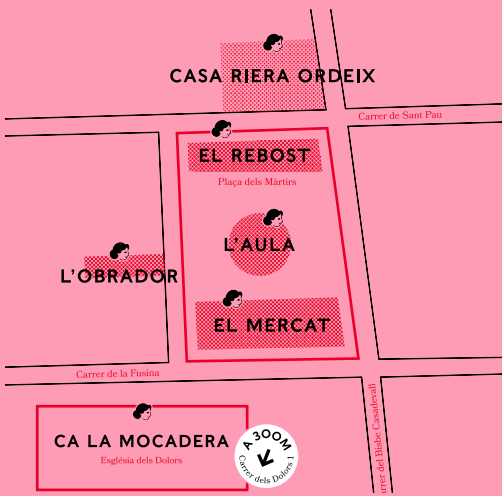
10.30 h	Aprenem a fer botifarra de sabors. A càrrec de Soler de n'Hug / Pagament
12.30 h	La llonganissa IGP a la cuina. A càrrec de Eduard Aliberch, de Mas Monells / Pagament
16.30 h	Viu el ritual de la mocadera durant la matança. A càrrec de Maria Dolors Torrent / Pagament
19.00 h	Més que un entrepà. A càrrec de Taula per dos / Pagament

EXPOSICIONS I VISITES GUIADES

Ca la Mocadera — Església dels Dolors

10.00 h a 14.00 h	<u>Ca la Mocadera.</u> Ca la Mocadera és una casa d'inicis del segle XX que s'ha conservat sense canvis estructurals. Travessar-ne la porta és situar-se en un temps en què la matança del porc marcava el ritme de les llars i formava part del dia a dia. L'habitatge s'ha adequat per acollir una exposició que aborda aquest ritual domèstic i els treballs que se'n derivaven. Al llarg del recorregut es descobreixen els estris i els procediments utilitzats per elaborar llonganisses, botifarres i bulls, el rol essencial de la dona en tot el procés i les circumstàncies que expliquen per què Vic ha esdevingut un territori estretament vinculat a la tradició xarcutera.
16.00 h a 19.00 h	
Entrada lliure	
10.00 h	La ruta del porc: de Ca la Mocadera a la Plaça dels Porcs Inici a l'Església dels Dolors / Pagament
12.00 h	Visita guiada amb degustació a l'assegador de Casa Riera Ordeix Plaça dels Màrtirs / Pagament
16.30 h	Visita guiada amb degustació a l'assegador de Casa Riera Ordeix Plaça dels Màrtirs / Pagament
17.00 h	La ruta del porc: de Ca la Mocadera a la Plaça dels Porcs Inici a l'Església dels Dolors / Pagament

Més informació, reserves i venda d'entrades a vicfires.cat



La Mocadera

PROGRAMACIÓ

DIUMENGE 22 FEBRER 2026

EL MERCAT

La Fira – Plaça dels Màrtirs

10.00 h a 20.00 h
Entrada lliure

El Mercat és l'espai per passejar, descobrir i comprar directament a les mans de qui manté viva la tradició xarcutera i els sabors del rebost. Un punt de trobada amb els elaboradors, on el producte explica el territori i cada parada amaga una història. Hi podras trobar més de 20 xarcuteries diverses on comprar i tastar embotits de tot Catalunya.

EL REBOST

Zona de degustació – Plaça dels Màrtirs

10.00 h a 20.00 h
Entrada lliure

El lloc on la tradició es tasta. Espai de degustació on pots comprar una taula amb sis tipus diferents d'embotits artesans, seleccionats entre els elaboradors participants, acompanyats d'una copa de vi del celler Clarella, per un preu de 12€.

L'AULA

Tastos guiats i xerrades — Plaça dels Màrtirs

11.30 h La matança del porc, tradició ancestral. A càrrec de Josep Dolçet / Pagament

12.30 h El joc del moc (i la moca). Tast d'embotits i dels mots de la matança. A càrrec de Pau Vidal i David Sanglas / Pagament

16.30 h Les sobrassades d'en Xesc Reina. L'embotit convidat Mocadera 2026. A càrrec de Xesc Reina / Pagament

18.00 h Vins de muntanya i embotits, amics per sempre. A càrrec de Ramon Roset / Pagament

L'OBRADOR

Tallers — Plaça dels Màrtirs

11.00 h Taller d'elaboració de botifarra d'ou. A càrrec de Pep Cabot, de l'Escola d'Hostaleria d'Osona / Pagament

16.30 h El millor berenar amb IGP Llonganissa de Vic. A càrrec de Toni Rubia / Pagament

EXPOSICIONS I VISITES GUIADES

Ca la Mocadera — Església dels Dolors

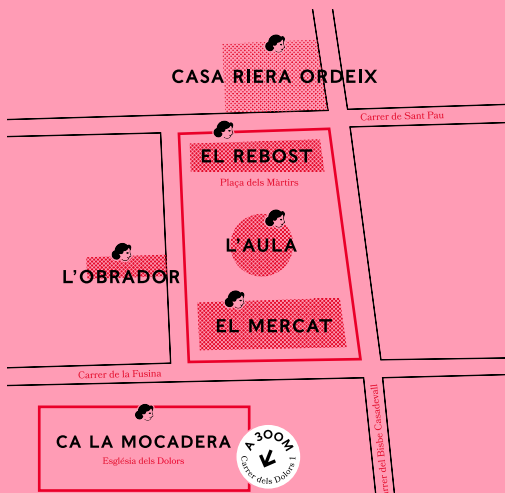
10.00 h a 14.00 h
16.00 h a 19.00 h
Entrada lliure

Ca la Mocadera. Ca la Mocadera és una casa d'inicis del segle XX que s'ha conservat sense canvis estructurals. Travessar-ne la porta és situar-se en un temps en què la matança del porc marcava el ritme de les llars i formava part del dia a dia. L'habitatge s'ha adequat per acollir una exposició que aborda aquest ritual domèstic i els treballs que se'n derivaven. Al llarg del recorregut es descobreixen els estris i els procediments utilitzats per elaborar llonganisses, botifarres i bulls, el rol essencial de la dona en tot el procés i les circumstàncies que expliquen per què Vic ha esdevingut un territori estretament vinculat a la tradició xarcutera.

10.00 h La ruta del porc: de Ca la Mocadera a la Plaça dels Porcs
Inici a l'Església dels Dolors / Pagament

17.00 h La ruta del porc: de Ca la Mocadera a la Plaça dels Porcs
Inici a l'Església dels Dolors / Pagament

Més informació, reserves i venda
d'entrades a vicfires.cat



La Mocadera