

1a Fira Gastronòmica

del
Porrons
d'Abreera

Divendres, dissabte i diumenge
28, 29 i 30 de setembre 2018



Ajuntament d'Abreera
Regidoria de Cultura

Segueix-nos!

@AbreeraInforma
@abrerainfo

ajuntamentabrera.cat



PRESENTACIÓ DEL PROGRAMA DE LA FIRA GASTRONÒMICA DELS PORRONS D'ABRERA



Jesús Naharro
L'Alcalde

Benvolguts veïns i veïnes d'Abrera,

Neix al nostre municipi la **Fira Gastronòmica dels Porrns d'Abrera**.

Des de l'Ajuntament hem preparat, juntament amb la ciutadania, una fira abrerena de caire tradicional i gastronòmic amb l'objectiu de recuperar l'època d'esplendor del barri del Rebato amb els restaurants els Tres Porrns i Quatre Porrns i la tradició agrícola d'Abrera quan Abrera tenia un paper més principal a la vida quotidiana de la gent, així com creant un nou espai de trobada per gaudir en família com és el Parc de Can Morral.

Us convidem a gaudir d'aquesta primera edició de la Fira Gastronòmica dels Porrns d'Abrera, on trobareu activitats per a tota la família, exposicions, recreacions gastronòmiques dels menús d'aquella època als restaurants de referència, mostres de l'activitat agrícola d'abans i d'ara i l'emblemàtic concurs de l'aixecament del porró.

Volem mostrar el nostre agraïment a les entitats que hi han col·laborat, així com també l'aportació ciutadana de material gràfic i/o oral.

Aquesta fira és una fira de tots! Us convidem a gaudir-ne amb nosaltres!



AQUELLA ABRERA DELS PORRONS...

Abrera, una minúscula població pagesa arrecerada al voltant de l'església romànica de Sant Pere, havia estat (i és) un lloc de pas per als viatgers que, des del litoral, s'endisaven cap a l'interior recorrent el camí Ral. Al segle XIX, la millora del camí va fer augmentar el trànsit en aquesta via.

És llavors, cap a 1830, que a banda i banda del camí Ral s'hi comença a aixecar un barri que, amb els anys, tindrà personalitat pròpia: el Rebato.

Aquest racó d'Abrera era conegut perquè, abans que hi haguessin cases, s'hi havia exhibit, l'any 1791, el cap d'un bandoler francès anomenat Rebató. Havia estat executat a Barcelona després d'haver assassinat una noia esparreguerina. D'aquí vindria el nom de Cap del Rebató o Rebató que, amb els anys, s'hauria transformat en Rebato. Amb tot, altres teories, vinculen el nom de Rebato amb la paraula àrab ràbita o ribat, que indicaria la presència antiga d'una petita fortalesa de frontera musulmana.

La construcció del barri va coincidir amb la del pont que encara avui salva el desnivell de la riera de Magarola, que separa el municipis d'Abrera i Esparreguera. Aquesta obra va portar nombrosos obrers a Abrera. Un d'aquests era Joan Juhera, picapedrer i veí de Flaçà (Gironès). Acabada l'obra, Juhera es va quedar al Rebato. S'havia enamorat d'una veïna, s'hi va casar i, per 400 monedes de plata, hi va comprar un hostel. Era l'any 1840.

En Juhera va demostrar tenir instint de màrqueting innat per a l'hostaleria. Va plantar al davant del seu hostel un porró gegant com a reclam. Qui fos capaç d'alçar-lo, podria fer un trago gratis. Això, ben aviat, va popularitzar el negoci. Al cap d'un temps, la taverna veïna de Cal Ginesta, va copiar-lo exhibint dos porrons. Provocació a la qual Juhera va respondre col·locant dos porrons més i donant el nom que va fer famós al seu hostel: **Els Tres Porrons. Tot això va passar cap a l'any 1920.**



Al segle XX, els camins es van convertir en carreteres, i el transport animal va donar pas als camions i als cotxes. Cada cop més gent feia parada i fonda al Rebato. I no només professionals del transport i el comerç. Per als excursionistes, pelegrins i turistes que anaven de camí a Montserrat, era obligat aturar-s'hi. I la proesa d'alçar el porró i immortalitzar-ho fotogràficament, gairebé irrenunciable. Es va popularitzar l'eslògan **“Ho diuen per tots cantons, mongetes amb botifarra a Els Tres Porróns”**.

Els anys daurats de la tradició dels porróns van ser els de la postguerra. En contra de la grisor de l'època, Els Tres Porróns donaven al Rebato i a Abrera un aire gairebé cosmopolita. La llista de celebritats que s'hi van entaular és insòlita. **Alexander Fleming**, el descobridor de la penicil·lina, hi va ser dues vegades i, de record, en cada ocasió es va endur un porrónet petit. També hi va passar una estrella de Hollywood: **Errol Flynn** hi va menjar botifarra amb mongetes! Fins i tot hi

van entrar reis i prínceps: **Mohammed V i el seu fill Hassan** (avi i pare de l'actual rei del Marroc, Mohammed VI) van controlar personalment que no arribés carn de porc als seus plats. En el cas de la faràndula, la llista és interminable: **Tete Montoliu, Peret, Manolo Escobar, Antonio Molina, Joan Manuel Serrat...**

L'any 1953, la família Simón encara va obrir un nou restaurant que,

òbviamnt, va afegir un porró a la façana i es va fer dir Els Quatre Porrns. Aleshores, el barri del Rebato ja era conegut arreu de Catalunya com el dels Porrns. El fenomen abrerenc va arribar als cines de tot l'Estat a través del No-Do, **la família Juhera va organitzar un concurs d'aixecar porrns al Palau d'Esports de Barcelona**, l'escriptor Josep Pla en va parlar a la Guia de Catalunya ...



Cap al 1970, es va construir una variant de la carretera N-II (actualment A-2), que va alliberar el Rebato del trànsit, però també va fer canviar el negoci tradicional dels hostals a peu de carretera. Amb tot, aquests restaurants van romandre actius fins entrat el segle XXI. Els Tres Porrons va tancar l'any 2002 i, pocs anys després, Els Quatre Porrons van abaixar la persiana.

Abrebra ja no tenia res a veure amb el poble agrícola que va veure néixer aquesta tradició. A mitjan de segle XX la indústria i els serveis van canviar la fesomia de la vila, que va créixer en població i equipaments d'una manera exponencial. Amb tot, el record dels porrons, que li van donar identitat i personalitat durant dècades, no s'ha esborrat. Un porró monumental dóna la benvinguda al poble per l'entrada del Rebato, la Festa Major ha estrenat una sessió electrònica de migdia anomenada Porró Electrònic i un gegantó batejat com a Porronet, el logotip del Pride local és un porró pintat amb els colors de la bandera de l'arc de Sant Martí... **Al cap de gairebé 180 anys, a Abrebra encara brindem amb porró!**



CRONOLOGIA

1830. S'inicia la construcció del barri del Rebató al voltant del camí Ral. En la mateixa època es construeixen els barris de la Font, les Mates, el Suro i Can Torres.

1840. Joan Juhera inaugura l'hostal que, al cap d'uns anys, s'anomenarà Els Tres Porrons. Una mica més amunt, hi ha la taverna de Cal Ginesta.

1887. La plaga de la fil·loxera arrasa la vinya d'Abreira, principal activitat econòmica del municipi.

1920. Els Juhera instal·len el primer porró gegant. Els Ginesta hi responen posant-ne dos. Els Juhera acaben posant-n'hi tres: neixen, doncs, Els Dos Porrons i Els Tres Porrons.

1922. El tren arriba a Abreira gràcies a la nova línia de via estreta dels Ferrocarrils Catalans, que enllaça Martorell amb Manresa.

1926. Amb les aportacions dels veïns es construeix el primer centre escolar d'Abreira, avui conegut com les Escoles Velles.

1953. La família Simón inaugura el restaurant Els Quatre Porrons.

1965. Abreira té 805 habitants.

1966. S'inaugura l'escorxador Purlom al costat del Rebató.

1970. Amb la industrialització, Abreira supera els 1600 habitants.

1970. La carretera N-II surt del Rebató per desviar-se per una nova variant.

1978. Primer ajuntament democràtic. S'inicia la millora urbanística i de serveis del municipi.

1982. Edificació de la primera escola pública d'Abreira, e l CEIP Francisco Platón Sartí.

1983. Reforma de la Sala Municipal.

1986. Construcció del Casal d'Avis.

1988. Inauguració de la Biblioteca Josep Roca i Bros.

1990. Abreira arriba als 5.000 habitants.

1991. Inauguració del nou ajuntament.

1992. Comença a funcionar el nou parc de proveïdors de SEAT al nou polígon Sant Ermengol.

1998. Les antigues Escoles Velles es rehabiliten per acollir l'Hotel d'Entitats.

1999. Abreira arriba als 8.255 habitants.

2000. S'inaugura la Casa de Cultura i es crea la Llar d'Infants Municipal.

2002. Tanca Els Tres Porrons.

2003. Es vola l'edifici de la Purlom i s'inicia la construcció d'un nou barri al solar d'aquell l'escorxador.

2006. Abreira supera els 10.000 habitants.

2009. Tanca Els Quatre Porrons.

2014. A la rotonda de la Plaça del Rebató s'hi instal·la un porró escultòric per en homenatge als antics hostals.



PRESENTACIÓ



*Josep Sucarrats
Director de la revista
Cuina i veí del Rebato*

Quan el costum de prendre la fresca a l'estiu es mantenia encara més viu que ara, no era estrany que els veïns del capdamunt del carrer del Rebato dediquessin alguna nit xafogosa a recordar anècdotes antigues de quan l'hostal d'Els Tres Porrns funcionava nit i dia.

Jo les escoltava i mi m'inspirava que, quan el nostre país patia les estretors de la postguerra, aquell establiment fos per a tanta gent d'arreu de Catalunya un oasi on trobar un moment de gaudi. No oblidem que la paraula restaurant prové del llatí restaurare, i fa referència a restaurar l'ànima.

Doncs això: fer un trago de vi de franc amb un d'aquells porrns enormes tenia un efecte tan restaurador per als visitants d'aleshores com els pollastres que, aquells mateixos anys, Carpanta somiava als còmics de Bruguera.

Quan fa gairebé vint anys treballava al diari Regió7, vaig entrevistar Joan Juhera, el darrer propietari d'Els Tres Porrns. A les històries que ja coneixia de les nits a la fresca, ell m'hi va sumar noms de clients increïbles que jo ni sabia que hi havien passat: Alexander Fleming, Errol Flynn, Mohammed V. . .

Des d'aleshores penso que aquesta tradició local dels porrns bé mereix un lloc d'honor en la memòria històrica i sentimental d'Abreera. La fira que estremem aquest any hi ajudarà, des de l'Ajuntament també aposten per enfortir els vincles històrics del municipi, a més a més també servirà d'inspiració per a futurs projectes culturals i gastronòmics a la vila.

PROGRAMACIÓ

**Divendres 28 al carrer del Rebato
entre 18h i 23 h**

CONCURS DE BEURE AMB PORRÓ · 20h.

**Podràs aixecar l'antic Porró del carrer del Rebato?
Apunta't al concurs!**

12

- Enviant un correu a info@agtbàix.cat o trucant al telèfon 93 337 77 47
- També pots fer-ho de manera presencial al Centre Polivalent d'Abrera (Plaça del Rebato, 1)

**19h: Inauguració de la Fira amb Jesús Naharro (Alcalde d'Abrera),
Joaquima Bou (Cuinera dels 3 porrons i Padrina de la Fira
Gastronòmica dels Porrons d'Abrera) i Josep Sucarrats (Director de
la revista Cuina i Padri de la Fira Gastronòmica dels Porrons d'Abrera)**

**Degustació d'alguns dels plats que es cuinaven als Tres Porrons, vi a
porró, servei de bar, música,... i sorpreses!**



15



Dissabte 29 i diumenge 30 al Parc del Can Morral

Gastronomia tradicional · Vins a porró · Tallers de cuina · Música en viu · Activitats infantils · Mercat de pagès i petits productors ·
Cultura popular

11

Dissabte 29 al Parc de Can Morral · De 12 a 23h PROGRAMACIÓ CULTURAL

13 h: **Sergi Shine dj & Julio Paredes percussió**

18 h: **Taller de cuina amb el xef abrerenc Eric Díaz.** Cuiner Jove de l'Any 2018

19 h: **Taller de cuina de la xef abrerenca Itxaso Elosegui**
del restaurant Picoroco de Madrid

20 h: **Dj's Andreu Presas i Pep Duran**

22 h: **Colla de Diables d'Abrera Bram de Foc**



COLLA DE DIABLES BRAM DE FOC D'ABRERA



Diumenge 30 al Parc de Can Morral · De 12 a 17 h

16

11.30 h: **Taller de cuina infantil amb Aina Martín**

12.15 h: **Taller de cuina de la xef abrerenca Itxaso Elosegui del restaurant Picoroco de Madrid**

Trobada de bloggers de la revista Cuina

12.30 h: **Geganters d'Abreira i tractorada**

13.15 h: **Concert de Los Shupitos (Rumba Catalana)**

14.30 h: **Tropikal Rockers Dj's**

Mercat de productors, 29 i 30 de setembre



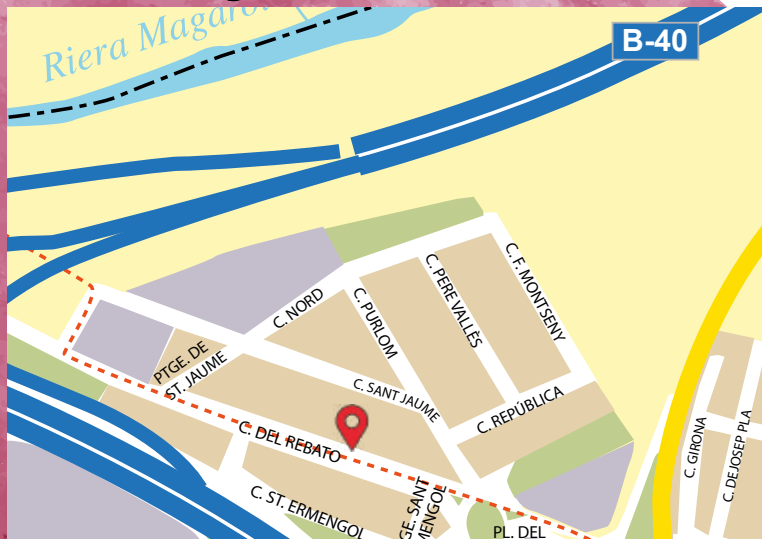
GEANTER &
D'ABRERA



TABALER &
DE LA COLLA
DE DIABLES BRAM
DE FOC

ELS LLOCS DE LA FIRA GASTRONÒMICA DELS PORRONS D'ABRERA

Divendres 28 carrer del Rebató





Dissabte 29 i diumenge 30
Parc de Can Morral

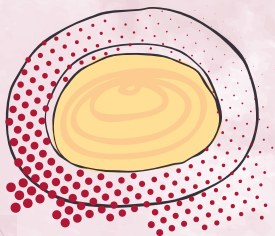


FUNCIONAMENT DE LA FIRA GASTRONÒMICA

Tasta els plats més tradicionals del carrer del Rebato

Platillos

5€



Porró amb vi d'Abrera

Petit 5€ [3€ retornables]

Gran 8€

[5€ retornables]



També es disposarà de servei de bar

OFERTA GASTRONÒMICA



21

BAR DE L'ESTACIÓ

CANELONS DE SANT ESTEVE

Pasta, carn rostida, sofregit, beixamel i formatge ratllat



CAN MARTINET

BACALLÀ AMB SAMFAINA

Bacallà enfarinat i samfaina del Parc Agrari



XEFS DEL BAIX LLOBREGAT

BOTIFARRA AMB MONGETES

Botifarra ecològica a la brasa amb mongetes de Santa Pau



COMISSIÓ DE SANTA LLÚCIA

ESCUDELLA BARREJADA

Brou i la seva carn, verdures, llegums, arròs i fideus



CARNISSERIA XARCUTERIA CA L'ANA
PA AMB TOMÀQUET TORRAT I EMBOTITS CATALANS
Pa de pagès torrat amb tomàquet, bull blanc i tastet sec



CAPRITX IBÈRIC
MANDONGUILLES AMB SÍPIA

Mandonguilles de carn de vedella i porc, sípia talladeta i pèsols.



XEFS DEL BAIX LLOBREGAT

FRICANDÓ

Jarret de vedella amb moixernons i el seu sofregit.



XEFS DEL BAIX LLOBREGAT

ARRÒS AMB CONILL

Arròs a la cassola amb conill i la seva picada.



PASTISSERIA DUCH
CREMA CATALANA

Base de pa de pessic amb crema cremada, préssec d'Abrera i xocolata.



PASTISSERIA DUCH

GELAT DE PRÉSSEC. Gelat de préssec d'Abrera amb un toc de farigola, amb una base de gominola de préssec natural



MÉS INFORMACIÓ ajuntamentabrera.cat · agtbaix.cat

ORGANITZA



Ajuntament d'Abrera

PRODUCCIÓ



Associació de
Gastronomia
i Turisme

PATROCINI



AMB EL SUPORT:



Ajuntament d'Abrera

ajuntamentabrera.cat [@abrerainforma](https://twitter.com/abrerainforma) [@abrerainfo](https://www.instagram.com/abrerainfo)

Plaça de la Constitució 08630 Abrera 93 770 03 25