

SANT BARTOMEU / 19 - 26 AGOST
SANTA TECLA / 13 - 24 SETEMBRE

FESTA MAJOR

SITGES 2024

Menja't la festa



Ajuntament de Sitges



SITGES
FESTA
MAJOR

festa
patrimonial
d'interès nacional



Artista's signature

SANT BARTOMEU I SANTA TECLA

FESTA MAJOR DE SITGES 2024

BALLS I IMATGERIA

Gegants de la Vila
Gegants Americanos
Gegants Moros, ABPS
Cabeçuts, ABPS
Ball de Diables, Colla Vella
El Drac
Ball de Diables, Colla Jove
L'Àliga
Ball de Diables de Sitges, ABPS
Ball de Bastons, Colla Jove
Ball de Bastons, Colla Noies
Ball de Gitanes
Ball de Bastons, Colla Mitjana
Ball de Bastons, Colla Vella
Ball de Cercolets, ABPS
Ball de Pastorets, ABPS
Ball de Panderetes, ABPS
Ball de Cintes, ABPS
Ball de Gitanes, ABPS
La Moixiganga, ABPS

CASTELLS

Colla Jove de Castellers de Sitges

GRALLERS

Escola de Grallers de Sitges
Grallers Marcets
Grallers Maricel
Grallers La Sitja

SACS DE GEMECS

Joan Olarte
Miquel Acunya
Filibusters

BANDES I COBLES

Agrupació Musical Suburband
d'El Retiro
Cobla Maricel
Cobla La Sitgetana

EDITA

Comissió Municipal
de Festa Major

FOTOGRAFIES DELS PROTAGONISTES
I DELS PLATS DE FESTA MAJOR
Isaac Carbonell i Valera

IMPRIMEIX

Editorial MIC

SEGUEIX-NOS



@fmsitges
#fmsitges24

MÉS INFORMACIÓ



sitgesfestamajor.cat



AMB LA COL·LABORACIÓ DE



Diputació
Barcelona

SUMARI

SANT BARTOMEU

6_15	Salutacions
16	Poema de la Bandera
17	Cronista de la vila
19_55	Menja't la Festa
56_63	El dinar de Festa Major Petites entrevistes al voltant de la taula
64_65	Curiositats de la Festa
69_71	Concerts de Festa Major
72	Actes previs
73_80	PROGRAMA OFICIAL D'ACTES DE SANT BARTOMEU
81	Plànol de cercaviles

SUMARI

SANTA TECLA

- 84-87 Els gegants d'en Federico
50 anys d'en Frederic i la Irene
- 89_93 Quadern de Santa Tecla
- 95_102 **PROGRAMA OFICIAL D'ACTES
DE SANTA TECLA**
- 103 Plànol de cercaviles

Sitgetanes i sitgetans,

Tenim davant nostre alguns dels dies més meravellosos de l'any a Sitges, la Festa Major de Sant Bartomeu i Santa Tecla. Dies d'assajos, de tornar-se a trobar amb els integrants de les colles, de fer comunitat i de teixir Sitges.

Entre aquestes complicitats sitgetanes que s'acaben materialitzant en la Festa Major, l'Hospital de Sant Joan Baptista ja fa anys que hi té un paper destacat. L'estima que tenim per aquesta institució es manté i s'incrementa al llarg dels anys, però aquest 2024 estem especialment orgullosos perquè celebrem els 700 anys d'història. Com cada any, els balls faran l'exhibició del dia 23 als jardins de l'Hospital, però enguany la Comissió

ha volgut homenatjar la institució de l'Hospital fent-hi passar la Processó Cívica. Com a presidenta de la Fundació de l'Hospital de Sant Joan Baptista vull agrair aquest gest preciós de la Comissió. Gaudir del nostre seguici festiu als jardins

de l'Hospital serà un fet que totes recordarem per sempre. Poder tirar els morterets o veure Sant Bartomeu exposat a la capella de l'Hospital ens ompliran de joia.

La Comissió de Festa Major treballa incansablement per propiciar aquests moments únics i singulars, any rere any, per combinar la tradició amb la novetat, cosa que els agraeixo profundament.

En aquesta línia, el concert del 18 d'agost basat en la música de la festa a casa nostra és un altre dels moments que no ens podem perdre enguany. Les cites ineludibles s'acumulen a mesura que ens acostem al 24 d'agost, ja que el dia 19, amb el Pregó de l'Alba Gràcia Pañella trobem un altre dels moments que ningú no es vol perdre. Ella, que tants cops deu haver viscut la Festa Major des de casa seva, a la mateixa plaça de l'Ajuntament, ara esdevé la pregonera.

Ja fa uns dies que tenim al carrer el cartell i el disseny gràfic basat en l'obra de Jordi Abellán. Per Santa Tecla, serà Eliana Frey Carrión qui lluirà el seu cartell com a guanyadora del Concurs infantil per il·lustrar Sant Tecla. També ens congratulem que l'honor de portar el penó de Sant Bartomeu recaigui en Josep Maria Rosés i felicito Rosa Hernández per la seva nominació com a pendentista de Santa Tecla.

Sant Bartomeu arribarà el 24 d'agost i Santa Tecla el 23 de setembre. Us convido a gaudir-ne amb l'alegria i el civisme que ens caracteritza. Són dies per mostrar la Festa Major com la Festa Patrimonial d'Interès Nacional que la Generalitat ens reconeix des del 2016, amb l'orgull del manteniment de la tradició i l'emoció dels records.

En uns temps canviants i accelerats, gaudim aquests dies del Sitges més autèntic, assaborim cada detall i fem-ho sentint-nos part d'un Sitges que sap mostrar-se al món a través d'una de les nostres joies més preuades: la Festa Major.

Visca Sitges i visca la nostra Festa Major!

Aurora Carbonell i Abella

ALCALDESSA

Sempre és difícil copsar tot el que una sent, quan l'espai és limitat i les emocions són moltes. Ja tenim a tocar la Festa Major, amb una programació cuinada a foc lent amb els millors ingredients perquè el plat final ens deliti amb sabors de tradició. Us convido a gaudir de cada detall del festí gastronòmic, que ha treballat amb tant entusiasme i gust la Comissió de Festa Major amb la Regidoria de Tradicions i Festes. Un festí que va des del succulent aperitiu del concert "La Processó, el so de la festa", fins als plats principals de Sant Bartomeu i Santa Tecla.

Per cuinar aquesta Festa Major, s'han seleccionat ingredients saborosos: els gustos més vibrants dels actes tradicionals i els més dolços dels protagonistes. Tenir l'Alba Gràcia com a pregoneira, en la mateixa plaça de l'Ajuntament que l'ha vist créixer, és un luxe. Que en Josep Maria Rosés sigui el pendonista de Sant Bartomeu i que l'exposi a l'Hospital Sant Joan Baptista, així com que la Rosa Hernández continuï amb una nissaga familiar de pendonistes (ho van ser el seu avi i la seva mare), lliga el nostre present amb el passat de la Festa. Obtenir aquesta deliciosa combinació és un plaer per als sentits i, estic convençuda, que s'amanirà amb grans dosis d'emoció que també degustarem durant tota la festa.

Hi ha altres productes imprescindibles per al gran festí de Festa Major. L'Àliga de Sitges s'encarregarà de l'ofrena a Sant Bartomeu i tornarà al carrer totalment restaurada; els gegants de Montornès faran la de Santa Tecla, i per acabar d'amanir aquest menú tan atractiu, un cartell de Sant Bartomeu que humanitza i dota de tendresa una de les figures patrimonials més estimades a Sitges: la geganta de la vila. Enhorabona al seu autor, Jordi Abellán, i també a la Eliana Frey Carrión per un cartell de Santa Tecla que copsa a la perfecció els colors i els elements principals de la festa.

El calendari ens retroba de nou en un rebost que obrim any rere any i que convertim en una de les cites més esperades. Celebrem la Festa Major de Sant Bartomeu i Santa Tecla amb el sentit que mereix, respectem-la i estimem-la. El plat serà excepcionalment saborós si fem que sigui una festa cívica i lliure d'agressions; si col·laborem perquè es pugui ballar bé al carrer i, sobretot, per ensenyar-la a totes aquelles persones que encara no l'han descobert, perquè la preservem durant molts més segles.

És un orgull que Sitges tingui aquesta oferta culinària tan deliciosa que ens farà devorar una nova Festa Major. Que vingui de gust i gràcies a totes les persones que la feu possible!

Visca Sitges i visca la Festa Major!



Eva Martín Martínez

REGIDORA DE TRADICIONS I FESTES



Benvolguts:

Espero amb deler poder celebrar la meva primera Festa Major de Sant Bartomeu i Santa Tecla amb tots vosaltres.

Com sabem, Sant Bartomeu va ser un dels Dotze que el Senyor va escollir com a Apòstol i missatger. L'evangeli de Joan es fixa en la seva vocació. Un amic porta a Bartomeu a Jesús. Quan Bartomeu es troba amb Jesús i el coneix, es queda fascinat per la paraula de Jesús, cosa que el porta a una preciosa conclusió: "Rabí, vos sou el Fill de Déu, sou el Rei d'Israel" (Joan 1, 49).

En aquest relat podem reconèixer també la nostra pròpia vocació. A través d'una altra persona vam ser cridats a viure en el seguiment de Jesús. Però l'evangeli ens recorda que el primer és la trobada, fer personalment aquest descobriment de què Jesús és el Messies. També nosaltres ens hem de deixar fascinar per Jesús, pel seu missatge, de manera que puguem dir amb Sant Bartomeu: "vos sou el Fill de Déu, sou el rei d'Israel".

Aquesta confessió no pot ser només una cosa que hem après; és fruit de la nostra vivència. Com va dir molt bé el Papa Benet, "no es comença a ser cristià per una decisió ètica o una gran idea, sinó per la trobada amb un esdeveniment, amb una Persona, que dona un nou horitzó a la vida i, amb això, una orientació decisiva" (Deus caritas est, 1).

La vocació de Sant Bartomeu és a ser apòstol de l'Evangeli i testimoni de Crist. No tenim certesa d'on va marxar Sant Bartomeu. Diversos relats el situen al Pont, a les Índies, a Mesopotàmia, Pèrsia i Armènia. Tots conclouen amb la seva mort escorxat a Armènia, donant així testimoniatge amb la pròpia vida de la fe en Jesús.

Ser deixeble de Jesús vol dir ser enviat. No podem viure la trobada amb Crist sense sentir-nos enviats a comunicar l'alegria que brolla d'aquesta trobada. Es tracta de convidar els altres a experimentar també ells la trobada amb Crist, amb l'Eucaristia. "La fe es transmet, per dir-ho així, per contacte, de persona a persona, com una flama encén una altra flama".

Això és el que visqué Santa Tecla. Ella va escoltar el testimoni de fe en Crist ressuscitat per boca del mateix Sant Pau. I va ser tal l'impacte que es convertí al Cristianisme, es va fer batejar i des de llavors acompanyà a Sant Pau en la seva missió de portar l'Evangeli de Jesús a tot el món.

Els sants no només són models, sinó també intercessors. La Vila de Sitges s'acull al seu patrocini i protecció. Que, per intercessió de Sant Bartomeu i Santa Tecla, visquem en el lliurament a Crist i en la proclamació del seu Evangeli, perquè tots els que viuen a Sitges trobin en aquesta parròquia el signe de salvació que ve del Crist.

Aprofito aquest escrit per felicitar a la Comissió de la Festa Major i donar-los les gràcies per la seva dedicació i treball per organitzar una Festa ben lluida. Dono les gràcies també a tots els col·laboradors anònims que la fan possible. I a tots els vilatans i a tots els que ens visiten i venen a gaudir de Sitges amb nosaltres, molt bona Festa Major!!!

Mossèn Rafael Vilaplana Moltó

RECTOR DE LA PARRÒQUIA DE SANT BARTOMEU I SANTA TECLA

I ja tornem a ser aquí!

Tornen els nervis, la illusió i el compte enrere per tornar a viure la nostra estimada Festa Major.

Durant els mesos d'agost i setembre a Sitges es respira un ambient peculiar. Barregem diferents sentiments, copsem imatges, sons i olors que a cadascun de nosaltres ens transporten a espais i moments especials.

Les primeres notes de les gralles, l'esclafit dels morterets, el repic de les campanes, el so dels picarols, l'olor de la pólvora, l'alfàbrega i els nards. La imatge dels nostres Sants Patrons entrant a la Parròquia...

Aquest any serà una festa Major especial, suposarà un final d'etapa per a mi i els meus companys de Comissió, que incondicionalment m'han acompanyat en aquest viatge durant els dos darrers anys.

Uns companys que han treballat de valent per tirar endavant tots els projectes, invertint tot el seu temps, superant tots els entrebancs, amb bon humor i paciència. Ells no surten gairebé mai a les fotos, però sempre hi són, i és per això que des de l'oportunitat que se'm brinda els hi vull donar les gràcies públicament.

Iván Rasilla, Adrià Berlàn, Alejandro Sánchez, Xavier Rosés, Toni Muñoz, Adrià Ruiz, Raquel Llorià, Txell Padullés, Montse Bosch, GRÀCIES EN MAJÚSCULES.

Des d'aquestes línies m'agradaria tornar a realçar la feina de les Comissions Municipals, la burocràcia cada dia ho posa tot més complicat, però, tot i així, continuen amb la illusió de poder seguir treballant per les nostres Festes.

Voldria agrair també tot el suport rebut per part de la regidora Eva Martín i els tècnics que formen part de la regidoria de Tradicions i Festes.

Dit això vull felicitar a tots els protagonistes d'enguany: autors dels cartells, pregonera i Pendonistes. Moltes gràcies per dir-nos que sí! Ben segur, que tots ens brindareu moments molt emotius.

Felicitar també a tots els balls, músics i collectius que fan possible aquesta Festa. Ajudeu amb el vostre coneixement a fer pedagogia a tots els que en un futur tindran l'oportunitat de formar-hi part.

En nom de la Comissió us convidem a gaudir al màxim d'aquests dies sense deixar de banda l'ordre, el seny i el civisme!

Bona Festa Major!



Marta Casterad Farreras

PRESIDENTA DE LA COMISSIÓ DE FESTA MAJOR



Josep Maria Rosés i Castro

PENDONISTA DE SANT BARTOMEU

Un home de fe.

De fe religiosa. Íntima, privada, i sempre respectable i respectuosa.

De fe en la família. Sempre amb la seva estimada Conxita, i dit d'una manera allegòrica i poètica, és el port segur on recalar quan hi ha tempesta, i la platja amable on celebrar quan fa bonança.

De fe en la militància sitgetana. No hi ha prou espai en aquestes línies per a encabir-hi tot el seu currículum sitgetà. Només dues pinzellades: consumat i admirat actor de teatre, des de Pastorets i Passió, a Juan Tenorio i obres de tota mena, amb participació a la nostrada Tele-Fot; avesat rapsoda, passant pel Poema de Nadal, o posant veu a retransmissions de ràdio i televisió; acreditat pregoner de Festa Major i també pregoner de Corpus; reconegut professional de l'hostaleria sitgetana, a l'àmbit privat i també en el públic; digne administrador de l'Ermita del Vinyet.

De fe en la festa. Com que no ha fet cap ball, no s'ha perdut mai tot el seguici, ni tots els actes de Festa Major, essent-ne un fester espectador fidel i consuetudinari. I encara la coneix molt millor, havent estat uns anys membre de la Comissió de Festa Major.

Cal esmentar la quasi multitudinària conxorxa comunitària (autoritat civil, autoritat religiosa, Comissió de Festa Major, i família) a l'hora d'exposar-li la proposta de ser Pendonista, per a mirar d'evitar que la seva proverbial modèstia li fes dir que no.

Per tot plegat, cal reconèixer que ha estat una bona tria de Pendonista, aplaudida per les autoritats, tan eclesiàstiques, com civils. Oimés, opinió compartida pels festers més irredempts, per tots els STV, i de ben segur, per més persones d'un xic més lluny.

Home de fe en Sant Bartomeu, nostre Patró, el qui per la Fe donà la vida.

Gran Pendonista, millor persona; en podem donar fe.

Jordi Cubillos i Almiñana

Fa unes setmanes no em podia imaginar que em trobaria escrivint aquestes línies. Dono les gràcies, primer de tot, a la Parròquia de Sitges per aquest nomenament i a la Comissió Municipal de Sant Bartomeu i Santa Tecla per l'honor i la confiança que m'han fet en oferir-me de portar el penó de la nostra compatrona durant la tradicional processó de Santa Tecla. M'acompanyaran com a cordonistes, els meus fills Joan, Marta i Rosa Gangonells i Hernández aprofito per fer extensiva la invitació, a tots els sitgetans i sitgetanes, a venir a la processó en honor a la nostra patrona i compartir aquest honor i l'emoció de l'entrada de la imatge de Santa Tecla al baluard, ple de gom a gom, on tots els balls dansen alhora, toquen les gralles, repiquen les campanes i esclata el Castell de foc per homenatjar la qui n'és l'autèntica protagonista.

La meua família m'ha ensenyat a estimar les nostres tradicions i a participar de tots els actes religiosos que se celebren durant tot l'any, per això és important recordar l'autèntic sentit de les nostres festes patronals: donar culte i homenatjar els nostres Sants Patrons.

Seràn uns dies molt especials per a mi, plens d'emoció i de molts records en tornar a sentir la satisfacció i la illusió de quan va ser pendonista de Sant Bartomeu, el meu avi, i pendonista de Santa Tecla, la meua mare.

Vull aplaudir la brillant iniciativa de la Capelleta de Santa Tecla, ja que se li pot donar culte, d'una manera més individual i privada durant uns dies aquella persona que la té a casa seva. També, vull convidar a tothom a fer-ne pedagogia als nostres infants. Que aprenguin l'autèntic significat de la festa: que Santa Tecla és la nostra Patrona i que celebrem el 23 de setembre la Festa en el seu honor, ja que els nens i les nenes són uns dels principals protagonistes.

Els carrers s'omplen de gegants, dracs, capgrossos, gralles, timbals i de tots els balls populars que ens asseguren la continuïtat de la Festa.

Voldria agrair, un cop més la feina altruïsta de la Parròquia, de la Comissió, de tots els participants dels balls, grallers i músics, Pubilles i Hereus, de tots i totes els col·laboradors que fan que la festa sigui ben viva, que llueixi i sigui un èxit.

Visca Sitges.

Visca Santa Tecla i molt bona Festa!



Rosa Hernández i Matas

PENDONISTA DE SANTA TECLA



Alba Gràcia i Pañella

PREGONERA DE LA FESTA MAJOR

De ben petita feia ballar gegants, dracs i també capgrossos, aquests amb l'esplai La Moixiganga. Ha ballat amb panderetes, gitanes i pastorets. Ha estat castellera i ha fet de diablessa vil i malvada.

L'any 2007 va portar el tabernacle de Santa Tecla sent pubilla de l'Agrupació de Balls Populars.

Ha estat cordonista de la Sandra Rubí i també ha viscut la Festa Major com a membre de la Comissió. Ara fa ballar els Cubanitos, és membre del Consell del Patrimoni Festiu i enguany suma un nou paper de l'auca de Festa Major:

l'Alba és la nostra pregonera!

La plaça de l'Ajuntament és on més ha viscut la festa. El balconet més petit de la plaça és casa seva. És semblant a una finestra hitchcockiana que, de generació en generació, els ha permès veure la plaça en la seva màxima efervescència i passar a la calma en pocs minuts. A can Gràcia Pañella tothom s'estima la Festa Major.

Ella és historiadora i sempre té fam de coneixement. Culta, modesta i enamorada de la història, es desviu per un Sitges que cada cop està més desdibuixat. Li agrada divulgar la història

explicant històries que facin

justícia a les vides que ens han precedit. Ho fa cada dia al Centre d'Interpretació de la Malvasia de Sitges. Fixem-nos en algunes

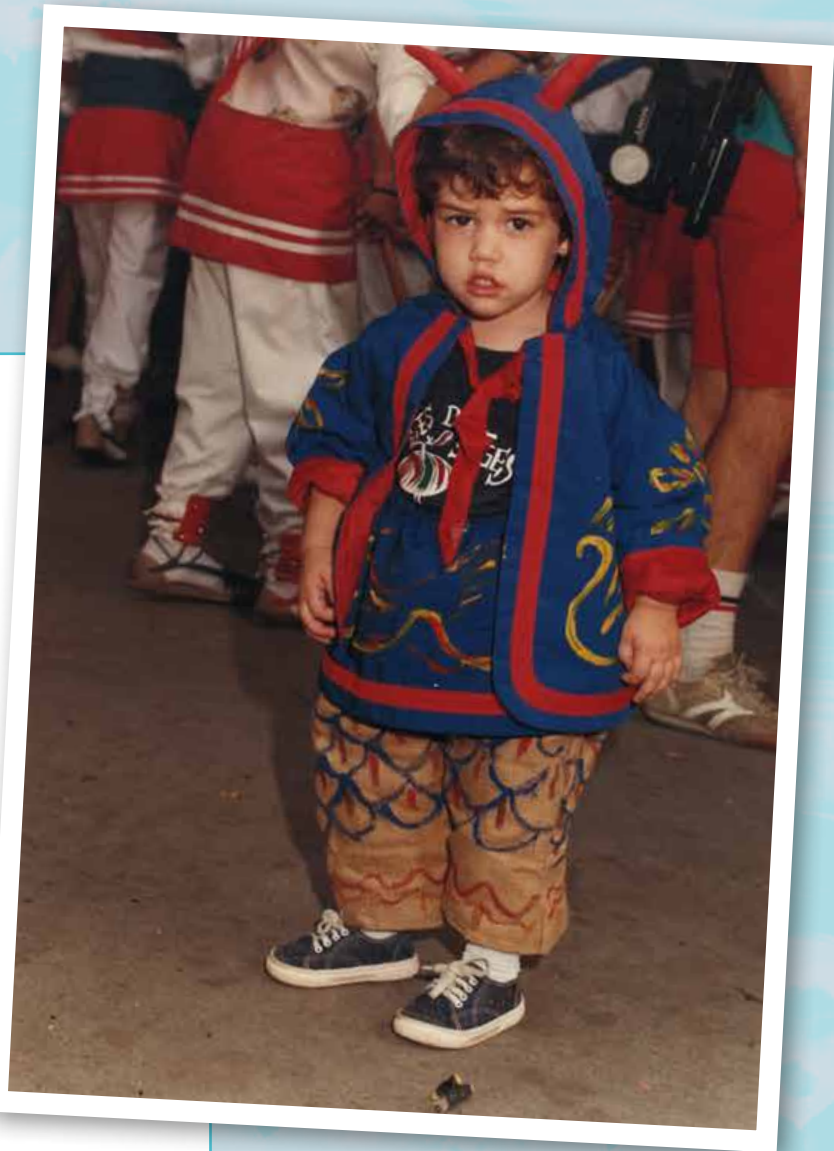
persones que li han fet estimar i viure la Festa Major tal com ho fa.

En Josep Gràcia, el pare de l'Alba, va néixer un 22 d'agost i solia dir que havia nascut entre carretilles perquè el seu pare, l'Olegario Gràcia "en Gari", era el llucifer de la Vella. Me l'imagino orgullós d'escoltar la seva filla pregonant la Festa Major en companyia d'en Josep Carbonell i en Ramon Soler. És a dir, en Gari mitjà, el Matarussos i en Ramon de L'Eco. També hi ha la Maria Rosa Balsells i en Jordi Pañella, l'eminent compositor de la sardana "La Processó de Santa Tecla". Tampoc hi falta la Carme Pañella i, si hi ha pólvora, l'Isidre Pañella no es perdrà la cita. Tots ells formen part de la plaça de l'Ajuntament que ha vist créixer a l'Alba. Formen part d'aquesta capacitat d'enaltir relats, narrar històries i commoure amb l'eloqüència que la caracteritzen.

En aquesta mateixa plaça de l'Ajuntament hi vaig fer dos amics. El primer és l'Ioné Salvador González Sabaté, el fill de la Carmen Sabaté de Can Quildo, que malauradament ens va deixar massa aviat. L'altra amiga que em va brindar aquesta plaça és l'Alba Gràcia Pañella i estic immensament orgullosa de tenir l'honor d'escriure aquestes paraules sobre ella.

L'Alba sempre suma. Ho fa amb optimisme, adjectius encisadors i paraules apassionades. En aquesta mateixa plaça d'infantesa el pregó serà màgic perquè serà una llavor per seguir donant vida a la nostra cultura i la nostra llengua. Vinguin!

Núria Escalona Nicolàs





Jordi Abellán i Moreno

AUTOR DEL CARTELL DE SANT BARTOMEU

És un gran plaer complir aquest meravellós somni, que feia tant temps que volia fer.

Recordo com de petit, quan em quedava a casa de la meva àvia als estius, fullejava els programes de la Festa Major que ella colleccionava, i jo intentava copiar les portades d'altres artistes o crear les meves pròpies. Pensava, jo de gran vull fer això.

Van passar els anys i ja han sigut moltes portades i cartells d'allò més especials, però per fi va arribar a mi el que tant estimava. Com havia d'illustrar la festa ha estat un gran repte. Han estat una i mil idees.

Al final vaig optar en voler recrear aquelles portades que feia de petit, plenes de tots els balls de la Festa Major i fins a l'últim detall, però aquest cop representats en símbols.

I ja que estava fent un viatge nostàlgic als meus inicis, no podia faltar la geganta, pel fet que va ser la primera que vaig portar en els meus començaments com a geganter.

Així que si em pregunteu en què m'he inspirat en fer el cartell, la resposta és d'on vinc.

Espero que us aprofiti.

L'art de dibuixar em va venir des de molt petita, i sempre que podia dibuixava. M'agrada molt! Malgrat que no faig classes de dibuix, el fet de practicar a l'escola m'ajuda, perquè fan petits concursos en els quals hi he participat i he guanyat en diferents ocasions.

Em ve al cap una frase que em van dir un dia per motivar-me: «mai deixis de dibuixar» i així ho fet. Finalment, he tingut la sort de guanyar aquest concurs i això em fa estar molt feliç veient el nivell que hi havia entre tots els meus companys. Aquest cartell representa una festa del meu poble, i és un honor per a mi.

En el moment de començar el meu dibuix no tenia massa inspiració i no sabia per on començar. Vaig decidir fer una cosa senzilla perquè desconeixem la finalitat del dibuix.

Més tard ens van dir que era per un concurs però sense especificar molt, i ens van guiar per poder dur a terme el nostre projecte.

Finalment, vaig escollir dos dels elements que representen la Festa: el Drac i l'Àliga, i el paisatge amb el qual més s'identifica Sitges: la platja, amb focs artificials i l'església.

He de dir que d'un bon principi no m'agradava com quedava, sumat a la complicació d'haver-lo d'acolorir, perquè no sempre queda com t'ho imagines, però tot és pràctica.

Agraeixo i estic molt contenta que aquest cartell pugui representar una festa tant important a Sitges.

I ja per acabar, vull desitjar una molt bona Santa Tecla a totes les sitgetanes i sitgetans!!!



Eliana Frey Carrión

AUTORA DEL CARTELL DE SANTA TECLA

POEMA DE LA BANDERA

Cèlia Sànchez-Mústich

Es congrien els colors a dalt del cel.
Com núvols empesos pel vent
i alertats per un so de Moixiganga
arriben fins a casa i busquen la bandera.
Juguen, mentrestant, a fet a amagar
pels forats de les gralles, pel sac de gemecs,
atien el foc i l'alegria salta
de pulmó a pulmó, de gegant a geganta.
El vent amolla els colors sobre la tela,
s'hi despleguen com un magma d'or i grana,
i ja endreçats convoquen la silueta
del Sant Patró que il·lusionat ens prega:
enarboreu-me fins al cel i que regni la Festa!

LES OLORS DE LA FESTA MAJOR

Joan Yll i Martínez
CRONISTA OFICIAL DE LA VILA

Abans de l'any 1985, que és quan es va implantar el pregó, la Festa Major es pot dir que es posava en marxa, a les 12 del migdia de la vigília, al començament del carrer Sant Francesc. Una mica més enllà, el cantó de can Perico, on en tres dels quatre cantons hi havien tres locals on es podia avituallar i mullar la gargamella. Com el bar que regentava en Joan Martínez, conegut popularment per *can Juanillo*. A l'altre costat hi havia la Pensió Julian, que també ofería servei de bar. I al cantó amb la carretera de Ribes es trobava el bar Español, un anunciat que no feia honor al tarannà catalanista d'en Joan Ossó que era qui el regentava. Explico tot això perquè es concentraven els grallers en aquell indret i es repartien pels tres locals. On demanaven un vaset de moscatell, amb l'objectiu de mullar la canya de la gralla i de passada fer glopets per lubricar la gola. Per tant, aquells tres establiments flairaven a moscatell.

Tot seguit als grallers se'ls repartia uns brots d'alfàbrega que es col·locaven en la comissura de l'orella. Una tradició que continua mantenint viva en Joan Marsal, que la reparteix entre grallers i personal que es congrega allà. Un costum que va ser una iniciativa d'aquella recordada Colla del Cep que es reunia, a la bodega del carrer Espalter, que portava el mateix anunciat i era regentada per en Salvador Camps i la Rita Vidal. L'alfàbrega és una altra de les olors característiques, que coincideix amb l'olor dels nards, seguint el costum de comprar-ne per a que perfumi l'interior de les cases. Uns nards molt sol·licitats, també, al pas dels brecs de la matinal.

I en això arribem a l'Ofici, on l'encens deixa el seu olor característic i delata que la missa és solemne. Fins que els remors dels tabals s'escolten des de l'interior de l'església, el seguici dels diables estan neguitosos. I llavors s'escau una recomanació, la que va fer mossèn Josep Pausas, en acabar un Ofici: "*i ara foc, a la bèstia!*". Deixant els carrers impregnats d'olor a pólvora.

Però sí que és veritat que una de les olors més esperades i preuades de la Festa Major, era l'olor de pollastre rostit que, amb el pas del temps, s'ha anat devaluant, fins a prevaldre l'olor de pizza que és el menjar que prefereix el jovent. I perquè el pollastre ha passat a ser un plat de diari. Per tant, les preferències culinàries, per aquesta festa, són molt variades. Avui les olors que surten de les cuines, si és que en surten, són imprevisibles. Comptant que es cuini a casa, perquè cada vegada hi ha més que prefereixen que els serveixin.

I encara una última cosa, Prado i Retiro celebraven el que anomenaven el Ball de Societat. Per assistir-hi sortien els vestits de l'amari que feien olor de naftalina. Olor que es dissimulava amb fragants perfums, que eren sinònim de festa important.

A la Festa Major li trobaríem més olors associades, si més no una cosa són les olors i les altres les essències. Ens quedem amb totes dues, perquè són una fusió de contrastos, a quin més interessant, que permet viure-la amb la complicitat d'aquests detalls, per insignificants que puguin semblar.

El *vi*
oficial de
la Festa

Blanc Subur

Festa Major 24

Des de temps ancestrals el vi està present a les festivitats més genuïnes de les comunitats. El ritual de compartir alegria, el ritual de representar un folklore sitgetà tan genuí. Volem que sigueu participants d'aquest cinquè any de Blanc Subur edició limitada Festa Major 2024, amb la collita 2022. Un Blanc Subur que representa l'alegria, la frescor, l'explosió, el goig i la joia de la celebrada festa al nostre patró Sant Bartomeu i a la nostra patrona Santa Tecla.

Des del Celler de l'Hospital Sant Joan Baptista de Sitges estem fermament convençuts de la responsabilitat patrimonial que se'ns ha donat, fent d'altaveu del patrimoni enogastronòmic i cultural entroncat amb el passat vitivinicultor de la nostra vila. Gràcies a cada cep de Malvasia de Sitges mantingut durant segles, presents en aquesta ampolla, multipliquem junts l'impacte social de la nostra entitat.

Collita

Edició limitada
2022

D.O. Penedès - **Massís del Garraf**



A on?

Botiga del Centre Interpretació de la Malvasia de Sitges

Plaça Joan Duran i Ferret s/n

Dilluns a divendres 10-14 h
Dissabte 11-14:30 h i 17-20 h
Diumenge 11-14:30 h

A la **PARADETA DE LA COMISSIÓ DE FESTA MAJOR DE SANT BARTOMEU I SANTA TECLA**

I a tots aquells bars, restaurants i establiments
de Sitges que l'ofereixen als seus clients
durant aquests dies de Festa Major.

Menja't la festa

Espaguetis d'en Jordi i la Rosa

PLAT PRINCIPAL

Arròs dels Americanos

PLAT PRINCIPAL

Cuscús dels senyors del Palau

PLAT PRINCIPAL, VEGÀ

Cabe-pops

POSTRES, VEGÀ

Fera Foguera amb salsa de mar

PICA-PICA

Becs d'Àliga coronada

PICA-PICA

Masses picants

PICA-PICA

Bastons farcits a la Boja

PLAT PRINCIPAL

Mil fulls de l'arbre de maig

PLAT PRINCIPAL, VEGÀ

Angelets dolços

POSTRES, VEGÀ

L'esmorzar d'en Rabadà

PLAT PRINCIPAL

Platerets

PLAT PRINCIPAL, VEGÀ

Encintat amb pamesà

PLAT PRINCIPAL

Pa d'argolla

PLAT PRINCIPAL, VEGÀ

El Gloriós

PLAT PRINCIPAL, VEGÀ

La Patrona

PLAT PRINCIPAL

El toc de la festa

POSTRES, VEGÀ

El 4 de 8

POSTRES





ESPAGUETIS D'EN JORDI I LA ROSA

INGREDIENTS

3 rovells d'ou
1 ou
100 g de cansalada
50 g de formatge Pecorino
Pebre negre
Sal
Aigua
320 g d'espaguetis de tinta de calamar
5 pensaments grocs

PREPARACIÓ

Tallem la cansalada en trossets petits i fregim en una paella amb l'oli prèviament calent, fins que comencin a daurar-se.

D'altra banda, batem els 3 rovells d'ou amb l'ou i el formatge pecorino acabat de ratllar fins a aconseguir una mescla una mica espessa. Afegim sal i pebre al gust.

Mentrestant, posarem la pasta a coure en aigua abundant amb sal. Quan faltin un parell de minuts, traurem del foc perquè estiguin al dente. Llegir bé les indicacions del fabricant, ja que pot variar el temps de cocció.

A la paella on havíem reservat la cansalada, afegim la pasta escorreguda a la qual afegim també la mescla d'ous, formatge i pebre, tot ben barrejat. Afegim també un cullerot de l'aigua de cocció de la pasta. Emplatem i decorarem amb els pensaments grocs.

MARIDATGE

**Malvasia de Mar 2021 – Celler de l'Hospital
(Malvasia de Sitges 100%)**

La mineralitat aconseguida amb l'envelliment submari de deu mesos al port d'Aiguadolç, juntament amb l'acidesa de la Malvasia de Sitges, desengreixa subtilment la boca de la tinta i la salsa d'aquest plat.

Recepta dedicada als Gegants de la Vila



ECO de SITGES
.cat

ARRÒS DELS AMERICANOS

INGREDIENTS

400 g arròs bomba

4 ous

Oli d'oliva

Llorer

Sal

2 kg de tomàquet pera

3 pastanagues

2 pebrots verds

2 pebrots vermells

1 ceba

Sucre (opcional)

PREPARACIÓ

En primer lloc, netejarem l'arròs per evitar que els grans tinguin un excés de midó, ja que això faria que ens quedés més enganxat i el que busquem és tot el contrari: un arròs bullit i solt. Mentrestant ficarem una cassola amb abundant aigua i esperarem que arrenqui a bullir. Una vegada l'aigua bulli afegirem l'arròs i el remourem afegint-li un polsim de sal, el deixem durant 15-20 minuts.

Per la salsa de tomàquet començarem pelant i picant la ceba, tallem en trossos petits els pebrots i la pastanaga. Ofeguem primer la ceba en una cassola amb una mica d'oli d'oliva fins que agafi un color daurat. Afegim una vegada daurada la ceba la resta de verdures. Una vegada feta la ceba i tota la verdura afegim el tomàquet trossejat a foc lent i anem remouent de tant en tant durant una hora.

Afegim, si volem, una mica de sucre per eliminar l'acidesa del tomàquet. Una vegada feta la salsa, posarem una paella amb oli d'oliva, esperem que s'escalfi i tirarem l'ou per a poder fregir-lo. Esperem 1 minut i retirem.

Per a emplatar: posarem l'arròs amb l'ajuda d'un got perquè agafi una forma homogènia, afegirem l'ou i la salsa de tomàquet amb verdures.

En cas que vulgueu realitzar aquest plat com a plat vegetarià, substituïu l'ou per tofu fumat.

MARIDATGE

Vermut vermell Cala Morisca – Celler Díaz

Un vermut vermell tradicional de dos mesos de maceració que obrirà la gana i les ganes de sucra-hi pa.

Recepta dedicada als Gegants Americanos



CUSCÚS DELS SENYORS DEL PALAU

INGREDIENTS

100 g de cuscús
100 ml de brou de verdures
3 g de ras el hanout
3 g de canyella molta
3 g de cúrcuma molta
3 g de canyella molta
1 ceba vermella
1 tomàquet
1 ramet de coriandre fresc
1 ramet d'alfàbrega
25 g de panses sultanes
25 g d'ametlles
25 g de pinyons
25 g d'avellanes
Suc d'una llima
Oli d'oliva
Sal

PREPARACIÓ

Comencem bullint el brou de verdures i afegirem les espècies. Una vegada comenci a bullir afegim la sèmola de blat, una cullerada d'oli i tapem la cassola durant 7 minuts. Transcorregut aquest temps i ja fora de foc, els taparem amb paper film perquè la sèmola acabi d'hidratar-se. Així el mantindrem durant 5 minuts .

Per altra banda, picarem la ceba, el tomàquet, les ametlles, els pinyons, les avellanes i les herbes aromàtiques. Després d'aquests 15 minuts, els grans de sèmola hauran absorbit el brou i estaran més o menys endurits, així que els hem d'anar deixant anar amb una forquilla. Afegim la picada d'hortalisses i herbes aromàtiques, barregem bé i servim, sigui temperat o fred.

MARIDATGE

**So de tardor 2023 – So de tardor
(Xarel·lo 100%)**

Aquest xarel·lo d'entrada elegant i pas per bóta de roure marida amb la gastronomia més mediterrània que ens proposa aquest plat de cuscús.

Recepta dedicada als Gegants Moros



CABE-POPS

INGREDIENTS PER A 12 CUP CAKES

3 ous

220 g de mantega

220 g de sucre

220 g de farina

16 g de llevat

Una rajola de xocolata blanca per fondre o 250 g de Deco Melts (xocolata de cobertura ja acolorida)

PREPARACIÓ

Per realitzar aquesta divertida postra tenim dues opcions: podem realitzar un pa de pessic clàssic de iogurt o bé aprofitar magdalenes que tinguem al rebost.

Comencem posant aquest pa de pessic amb la mantega, aconseguint així una massa uniforme. Farem petites boles i les deixem reposar a la nevera durant aproximadament 1 h.


Per la cobertura, fonem la xocolata al bany maria o en el microones fins a obtenir una xocolata desfeta.

Posteriorment, hi posarem les boles aconseguint una cobertura perfecta. La xocolata, en cas que sigui blanca, podeu canviar-li el color amb tints alimentaris.

Els deixem assecar punxant-los en una base. Una vegada transcorreguts 20-30 minuts ja podrem gaudir d'aquest divertit dolç.

Recepta dedicada als Cabeçuts





FERA FOGUERA AMB SALSA D'ESPURNES DEL MAR

INGREDIENTS

400 g de calamars frescos
150 g de farina de blat
220 ml d'aigua
1 ou
Bicarbonat sòdic, 1/2 cullerada
Oli d'oliva
220 ml de conyac
Salsa Espinaler
Salsa maionesa (tenyida de color blau amb colorant alimentari)

PREPARACIÓ

Netegem els calamars, buidant els cossos i retirant la pell. Tallarem en cercols no massa gruixuts i assecarem amb paper absorbent.

Preparem l'arrebossat barrejant en un bol la farina, l'aigua freda, el conyac, la sal, l'ou i el bicarbonat. Removem fins a obtenir una pasta semilíquida. Just abans d'introduir en ella els cercols de calamar, afegim el sífó.

Escalfem abundant oli d'oliva verge extra en una paella, a 175 °C. Enfarinem el calamar, el sacsegem per a retirar l'excés de farina i el submergim en l'arrebossat. Seguidament, submergim en l'oli i fregim, voltejant perquè es cuinin de manera uniforme, fins que estiguin daurats.

Retirem els calamars de la paella, escorrent bé, i els posem en paper absorbent per tal d'eliminar l'excés d'oli.

Servim immediatament abans que es refredin.

MARIDATGE

**Llegat Llopis 2021 – Celler de l'Hospital
(Malvasia de Sitges 100%)**

Una malvasia que té un pas per bóta de roure francès i un treball amb les lies que la fa més cremosa i densa, ideal per un acompanyament més gastronòmic.

Recepta dedicada al Drac de Sitges





BECS PICANTS D'ÀLIGA CORONADA

INGREDIENTS

12 jalapenys en conserva
12 ml de formatge crema
2 ous
200 gr de pa ratllat
Oli d'oliva
Ou rallat

PREPARACIÓ

En primer lloc, traurem els jalapenys i els escorrerem per treure tot l'excés de líquid. Tallarem just per l'extrem on tenim el branquilló per buidar-lo amb compte i retirarem les llavors que són la part més picant.

Omplirem els jalapenys amb el formatge crema, amb molta cura perquè no es trenquin.

Una vegada els tinguem plens, els passarem per ou batut i pa ratllat. Fregeix-los en abundant oli calent.

Una vegada fregits els deixarem a sobre de paper absorbent per treure tot l'excés d'oli. Emplatarem coronant-los amb l'ou rallat.

MARIDATGE

**Ancestral 1324 2023 – Celler de l'Hospital
(Malvasia de Sitges 100%)**

L'últim vi del celler de l'Hospital que commemora l'any de fundació de l'entitat, un mètode ancestral d'una fermentació molt aromàtic, varietal i amb molta explosió de frescor, ideal per contrarestar la intensitat dels jalapenys.

Recepta dedicada a l'Àliga



DIABLESSA VIL I MALVADA

MASSES PICANTS

INGREDIENTS

2 pits de pollastre
150 ml de salsa de soia
1 llimona
1 ou
5 g de curri en pols
5 g de gingebre en pols
5 g de sal d'all
5 g de cúrcuma en pols

1 bitxo
5 g de llavors de sèsam
15 ml d'oli d'oliva
Sal i pebre
1 pebrot vermell
1 pebrot verd
1 pebrot groc

PREPARACIÓ

Barregem la salsa de soia, l'oli d'oliva i el suc de la llimona. Afegim el curri, l'all, el gingebre, la cúrcuma, el sèsam, el bitxo, sal i pebre al gust.

Regirem tot creant una salsa homogènia i la deixem reposar. Tallem els pits de pollastre prèviament nets i sense pell en daus. Tot seguit, tallarem en tires els pebrots i afegirem a la salsa realitzada anteriorment.

Recobrim amb film i refrigerem una hora. Una vegada passada aquesta hora, formem les broquetes amb escuradents de fusta. Les posem a rostir en el rostidor o en una paella a foc mig baix fins que el pollastre i els pebrots quedi ben daurats.

Mentrestant, posem la salsa que hem preparat i ens ha sobrat del maridatge del pollastre en una cassola i deixem que arranqui el bull. Una vegada comenci a bullir, baixem el foc al mínim i la deixarem uns vuit minuts perquè es vagi espessint lleugerament. Només ens queda emplatar al gust deixant caure per sobre la salsa.

MARIDATGE

**AB1 negre – AB Wines
(Merlot i Carbernet Sauvignon)**

Un negre d'intensitat elegant i un equilibri en boca molt gustós, ideal per maridar-ho amb el pollastre i vegetals.

Recepta dedicada al Ball de Diables



BASTONS FARCITS A LA BOJA

INGREDIENTS

500 g de vedella per rostir
500 g de magre de porc
1/2 pollastre de pagès
300 g de fetge d'ànec
4 cebes de Figueres
4 pastanagues
1 porro
1 cabeça d'allis
500 ml de vi ranci
160 g de canelons

PER A LA BEIXAMEL:

1 l de llet
60 g de farina
60 g de mantega
100 g de formatge Maó curat
Sal
Pebre negre
Nou moscada

PREPARACIÓ

Tallarem la carn per rostir a daus i també ho farem amb les verdures.

En una cassola, hi posarem oli i llard, rossegueu la carn salpebrada ben daurada i retireu-la. A la mateixa cassola, posarem les verdures i les sofregirem durant 15-20 minuts. Un cop sofregides, tornarem a posar-hi la carn i afegirem un raig de vi ranci. Ho deixarem amb la cassola tapada durant 25-30 minuts fins que la carn estigui cuïta. Finalment, posarem el fetge tallat a trossos i ho deixarem coure 5 min més. Una vegada tinguem tot rostit ho retirarem del foc.

Mentrestant, prepararem la beixamel, posant la llet al foc i la lligarem amb un dau de mantega i dues cullereres de farina. Afegirem sal, pebre i nou moscada i ho deixarem a foc lent durant 10 minuts, sense parar de remoure.

Una vegada feta la beixamel, agafarem 125 ml i la barrejarem amb la carn rostida.

Agafarem els canelons prèviament bullits i les farcim amb una mànega de pastisseria. En una placa de forn, posarem tots els canelons i els cobrirem amb la beixamel i el formatge ratllat i els deixarem al forn a 200 °C amb calor a dalt i a baix durant 15-20 minuts.

MARIDATGE

**Monembasia 2021 – Celler de l'Hospital
(Malvasia de Sitges 100%)**

Els quaranta mesos de criança d'aquesta malvasia elaborada amb el mètode tradicional de dues fermentacions són ideals per ressaltar la intensitat del rostit.

Recepta dedicada al Ball de Bastons





MIL FULLS DE L'ARBRE DE MAIG

INGREDIENTS

Oli d'oliva

Orenga

Sal

125 g de carabassó

125 g d'albergínia

125 g de pebrot vermell

125 g d'espàrrecs bladers

1 ou batut per a pinzellar

1 massa de pasta fullada rectangular

PREPARACIÓ

Preescalfarem el forn a 200 °C. Tot seguit rentarem i assecarem totes les verdures. Una vegada netes tallarem el carabassó, l'albergínia, el pebrot i els espàrrecs en tires llargues, una vegada tinguem tota la verdura filetejada les posarem en una safata de forn. Afegim una mica de sal, orenga i l'oli per enforar durant uns 10-12 minuts.

Estendrem la làmina de pasta fullada sobre el paper que l'embolica i afegirem el farciment en el centre de manera que cobrim tota la banda llarga, sense arribar a les vores de dalt i a baix.

Realitzarem talls al llarg dels 2 extrems de la massa, doblegarem la vora dels extrems cap a dins i anirem trenant la mateixa sobre el farciment.

Una vegada feta la trena, pintem amb ou batut i empolvorarem per damunt amb orenga.

Enforarem durant uns 20 minuts, fins que estigui daurada.

MARIDATGE

Vermut blanc Cala Morisca – Celler Díaz

Les notes herbàcies d'aquest vermut tradicional mariden a la perfecció amb les verdures de temporada trenades amb mil fulls.

Recepta dedicada al Ball de Gitanes



ANGELETS DOLÇOS

INGREDIENTS PER A 40 UNITATS

250 g de mantega pomada
150 g de sucre
1 ou XL
550 g de farina pastissera
5 ml d'essència de vainilla

PER DECORAR:

Colorant alimentari amb gel

PREPARACIÓ

Agafarem la mantega, pomada i la batrem junt amb el sucre amb unes varetes elèctriques. Afegirem l'essència de vainilla i l'ou, batent fins a integrar tots dos. Afegirem, a poc a poc, la farina primer amb batidora i després a mà sobre una superfície neta.

Una vegada ja tenim una barreja homogènia, estirarem sobre una làmina de paper de forn deixant-li 2 cm de gruix.

La deixarem reposar en la nevera durant un mínim de 40 minuts.

Tallem les galetes amb un motlle especial per galetes, si per una part les volem fer amb la forma de barret, utilitzarem un motlle rodó, en cas que vulguem en forma "d'Angelet" utilitzarem un motlle en forma d'àngel.

Precalfarem el forn a 180 °C amb calor a dalt i a baix sense aire, les fornejarem uns 10-12 minuts, o fins que comencin a daurar-se. Una vegada passat aquest temps les deixarem reposar en una reixeta metàl·lica, fins que es refredin.

Ara ja fredes, toca el moment més divertit de la recepta: decorar al nostre gust!

Recepta dedicada al Ball de Cercolets





L'ESMORZAR DEL RABADÀ

INGREDIENTS

4 botifarres
600 g de mongetes blanques cuites
3 grans d'all
Julivert fresc
Oli d'oliva verge
Sal
Pebre negre

PREPARACIÓ

Si teniu mongetes ja cuites, aquest pas ja no caldrà. Si no en teniu, les posarem en remull durant unes 8-12 hores. Passat aquest temps les posarem en una cassola coberta amb aigua freda i les portarem al foc suau durant 2 hores. Si fos en una olla a pressió, durant una hora després que arrenqui el vull.

Agafarem la botifarra i li farem uns petits talls perquè es cuini de forma homogènia. Escalfem un raig d'oli en una paella i cuinarem les botifarres a foc mitjà, durant uns 15-20 minuts. Una vegada cuinades les retirem i reservem.

Mentre es cuinen les botifarres, prepararem la picada d'all i julivert. Posem els alls en el morter amb una mica d'oli i piquem una mica, afegim el julivert, un altre poquet d'oli si fa falta i piquem un altre poc.

En la paella que hem utilitzat anteriorment, aprofitarem el greix que han deixat les botifarres i, saltem les mongetes. Afegim sal i pebre al gust i saltegem durant 2 minuts. Afegirem la picada d'all i julivert i deixem sofregir per unificar els sabors durant 5 minuts més.

MARIDATGE

**Malvasia seca 2017 – Celler de l'Hospital
(Malvasia de Sitges 100%)**

Un dels plats més tradicionals de la nostra cuina maridat amb un vi ranci oxidatiu de llarga criança, la joia de la corona més sibarita del Celler de l'Hospital.

Recepta dedicada al Ball de Pastorets



PLATERETS AMB PESTO

INGREDIENTS

300 g de farina
3 ous
20 g d'oli d'oliva
500 g de carabassa
1 ceba blanca
1 Mozzarella

INGREDIENTS PER A LA SALSA
100 g d'alfàbrega fresca, només les fulles
200 g de formatge Parmesà
75 g de pinyons
2 grans d'all
160 ml d'oli d'oliva verge extra
Sal

PREPARACIÓ

PER A LA MASSA

Farem un cercol amb la farina i incorporarem l'oli i els ous i començarem a integrar-ho tot, a poc a poc incorporarem aigua, una vegada tinguem tota la farina integrada amb els líquids, pastarem durant 15 minuts fins que quedi homogènia. La deixarem descansar 30 minuts.

PER AL FARCIMENT

Rostirem la carabassa al forn durant 20-25 minuts condimentada amb oli d'oliva, espècies, all, herbes fresques i sal i pebre. Mentrestant, rostirem una ceba durant 15 minuts a foc lent, una vegada rostida la traurem del foc i l'hi afegirem una mozzarella ratllada. Quan tinguem la carabassa rostida, afegirem la ceba i la mozzarella i crearem així una massa homogènia i consistent

Estirem la massa, amb el rodet, fins que quedi fina però no translúcid. Collocarem la massa sobre el motlle de sorrentinos, emplenarem amb compte, i seguidament pintarem les vores amb aigua i taparem amb una altra capa massa fina, deixant així el farcit a l'interior. Ho deixarem reposar durant 15 minuts a temperatura ambient.

Per a la cocció, tindrem en compte dues coses importants: abundant aigua i una cassola gran, per evitar així que s'enganxin entre si. Bullir l'aigua i agregar la pasta. Regirar perquè no descansin en el fons de la cassola i treure al cap de 4 minuts si la pasta és fresca. Si està congelada, 6 a 7 minuts.

PREPARACIÓ DE LA SALSA

Separem les fulles d'alfàbrega de la tija, les rentem i assequem a consciència. Eliminar tota l'aigua és un pas important, així que cal tenir paciència. Mentre les fulles d'alfàbrega s'assequen, pelem els grans d'all, els tallem en dos, al llarg, i retirem el germen. Torrem els pinyons en una paella, sense oli. Colloquem tots els ingredients en el got d'un robot de cuina, juntament amb la meitat de l'oli i un polsim de sal, i triturarem. Quan hàgim obtingut unes farinetes i no s'apreciïn trossos de pinyons ni d'alfàbrega, deixem de triturar per a afegir la resta de l'oli. Triturem de nou, només per a integrar l'oli, i ja tenim la nostra salsa de pesto d'alfàbrega llest per a utilitzar.

Emplatar i afegim la salsa al pesto.

MARIDATGE

**Blanc Subur de Festa Major 2022 – Celler de l'Hospital
(Malvasia de Sitges 100%)**

El vi protagonista de la Festa Major, Blanc Subur 2022, ressalta la part aromàtica del pesto d'alfàbrega i contrasta amb l'acidesa varietal del vi jove per excel·lència del celler.

Recepta dedicada al Ball de Panderetes



ENCINTAT AMB PARMESÀ

INGREDIENTS

INGREDIENTS PER FER LA PASTA

700 g de farina
4 ous
Sal fina
Quantitat necessària d'aigua
10 g de colorant alimentari blau
80 g de formatge parmesà en pols

INGREDIENTS PER ALS CHERRYS

12 tomàquets cherry
4 grans d'all
Romer
Sal
Pebre molt
Pebre negre en gra (opcional)
Pebre rosa en gra (opcional)
Oli d'oliva verge

PREPARACIÓ

PREPARACIÓ TALLARINES

Posarem la farina en forma de corona deixant un lloc en el centre. Seguidament, afegim els ous i una miqueta de sal. Amb l'ajuda de les mans, unirem la massa i anirem incorporant aigua freda a poc a poc fins aconseguir una massa homogènia.

A la vegada afegirem el colorant alimentari blau, fins que tingui un color uniforme.

Quan tinguem la massa preparada afegirem farina per evitar que s'enganxi i la tallarem. Així obtindrem les nostres tallarines blaves.

PREPARACIÓ DEL PLAT

Posarem a bullir una cassola amb força aigua, un polsim de sal i un rajolí d'oli. Un cop bulli afegirem les tallarines blaves i les deixarem durant 5-10 minuts, segons el gust personal.

Netejarem els tomàquets, els tallarem per la meitat i els deixarem en una safata per a forn. Hi afegim 4 grans d'all picats i romani, sal i pebre (al gust). Si ho preferiu, podeu triar altres herbes aromàtiques. Afegirem oli d'oliva verge extra i ho deixarem al forn a 180 g durant 30 minuts.

Un cop ja tenim llestes les tallarines les posem al centre del plat, i deixem caure per sobre l'oli de la cocció i els tomàquets fornejats. Hi afegim el formatge parmesà i uns grans de pebre rosa.

MARIDATGE

Blanc de neu 2023 – Celler Llivins (Sauvignon blanc 100%)

Els tons cítrics d'aquest Sauvignon blanc elegant són l'acompanyament ideal per aquesta pasta vegetariana i de caràcter mediterrani.

Recepta dedicada al Ball de Cintes



PA D'ARGOLLA

INGREDIENTS

500 g de blat negre en gra (prèviament remullat de 8 a 12 hores)
250 ml d'aigua
6 g de llevat sec de forn
10 g de pysillium
12 g culleradeta de mel
20 ml d'oli d'oliva verge
10 g de sal

PREPARACIÓ

Rentarem bé 500 g de blat negre sota l'aixeta amb l'ajuda d'un colador, el tirem en un bol gran i el cobrim amb abundant aigua i el deixem en remull durant unes 8 hores. D'aquesta manera les llavors s'hidrataran i s'estovaran.

Passat el temps de remull, tirem el blat en un colador i escorrem bé l'aigua, però no ho rentem. A continuació, aboquem 250 ml d'aigua en el got de la batedora i li afegim els grans de blat negre escorreguts.

A continuació, li anem afegint la resta dels ingredients de la recepta: 6 g de llevat sec de forn, 10 g de pysillium, 12 g de mel, 20 ml d'oli d'oliva verge extra i 10 g de sal.

Triturem tot junt un parell de minuts fins a obtenir una pasta espessa i viscosa. Una vegada ho tenim ben triturat, folrem un motlle amb paper de forn i tirem la massa. La iguaem bé en la superfície i la deixem reposar tapada durant 12 hores.

Si fes molta calor, la deixariem menys temps. Fins i tot podem retardar el llevat i deixar-la fins a 24 hores en la nevera.

Després del repòs, veurem que la massa ha crescut uns 2 o 3 centímetres, però no doblarà la seva grandària.

Encenem el forn a 200 °C amb calor a dalt i a baix. Quan hagi aconseguit la temperatura marcada, posem el motlle amb el pa i el deixem coure 1 hora a 200 °C.

Passat aquest temps, hem de verificar si el pa està cuit punxant-lo amb un escuradents; si surt net, ja estaria llest. Ho retirem, ho desemmotllem i ho deixem refredar sobre una reixeta

Una vegada fred, ja ho podem tallar en llesques.

MARIDATGE

AB1 negre
(Merlot, Cabernet sauvignon)

Un AB1 negre d'intensitat elegant i un equilibri en boca molt gustós, ideal per maridar-ho amb el pa de blat i qualsevol acompanyament.

Recepta dedicada a la Moixiganga



EL GLORIÓS

INGREDIENTS

1 síndria
3 tomàquets
1 cogombre
Oli d'oliva verge extra
50 g d'alfàbrega
Sal
Pebre

PREPARACIÓ

Comencem tallant la síndria per la meitat i amb ajuda d'una cullera de gelats treurem uns trossets que reservarem per a decorar. Trossegem la resta de la carn i retirem totes les llavors.

Tot seguit, pelarem i tallarem en trossets petits la ceba, el cogombre i els tomàquets. Posarem en got triturador i passarem per la batedora fins a aconseguir una salsa fina i homogènia, i salpebrem al gust. Reservarem a la nevera.

Per acabar el plat, posarem oli i les fulles d'alfàbrega i triturarem fins a aconseguir una emulsió d'oli d'alfàbrega.

Afegirem, en un plat gel, la sopa de síndria i decorarem amb l'oli, les fulles d'alfàbrega i les boles de síndria.

MARIDATGE

**AB2 2023 Rosat
(Garnatxa negra)**

Un vi rosat delicat i amb aromes florals, ideal per ressaltar-la fruita fresca d'estiu de la síndria i la part aromàtica de sotabosc de l'alfàbrega.

Recepta dedicada a Sant Bartomeu



LA PATRONA

INGREDIENTS

300 g de raïm
350 g de pa de fogassa (del dia anterior)
100 g de cansalda
50 g de xoriço
1 porro
1 pastanaga
1 ceba tendra
5 grans d'all
Aigua
Oli d'oliva
Sal
Alfàbrega (per a decorar)

PREPARACIÓ

Per a fer el brou, pelarem i tallarem la ceba tendra en quatre parts i col·locarem en una cassola amb aigua neta, seguidament trossegarem la pastanaga i el porro i els afegirem a la cassola. Introduïm 2 grans d'all sense pelar, afegim sal i pebre i deixem bullir durant 15 minuts.

Una vegada han passat aquests 15 minuts reservarem aquest brou.

Tallem el pa en llesques i les col·loquem en un plat. Amb ajuda d'un cullerot, regarem el pa amb el brou i taparem amb un drap net i el deixarem que reposi.

Pelarem i picarem els altres 3 grans d'all i daurarem en una paella amb un raig d'oli d'oliva. Tallarem la cansalada i el xoriço en daus petits, els afegim a la paella.

Una vegada sofregits, els traurem i afegirem les llesques de pa prèviament esmicolades durant 15 minuts sense deixar de remoure. Afegirem la cansalada i el xoriço per acabar de cuinar a foc fort per a crear una crosta per sota.

Netejarem el raïm, sofregirem en una paella amb una mica d'oli d'oliva, una vegada daurats només faltaria emplatar i col·locarem a sobre el raïm.

MARIDATGE

**Malvasia de Sitges 2013 – Celler de l'Hospital
(Malvasia de Sitges 100%)**

Aquestes postres denses i contundents queden contrastades amb la complexitat dels deu anys de criança del vi dolç tradicional sitgetà més internacional i premiat.

Recepta dedicada a Santa Tecla



BALES (PLABOI I SAC)

BALL DE PANDERO
Cresc. Jma



EL TOC DE LA FESTA

INGREDIENTS

50 g d'ametlla torrada
50 g d'avellana torrada
50 g de nou pelada
50 g de figues seques
50 g de panses
Malvasia de Sitges

VARIANTS

Es poden afegir pinyons.

Per començar... prepararem tots els ingredients.

Omplirem el got de Malvasia de Sitges.

Colloquem el got de Malvasia de Sitges enmig del plat i comencem a distribuir les figues, les nous, les panses, les avellanes, les ametlles i, si ens ve de gust, els pinyons.

Ara només ens quedarà gaudir d'aquestes peculiars postres.

MARIDATGE

Malvasia de Sitges 2002 «La Centenària» - Celler de l'Hospital (Malvasia de Sitges 100%)

Més de vint anys de criança de la Malvasia dolça que es va presentar per la celebració dels cent anys de l'edifici modernista de l'Hospital de Sitges. Un xarop deliciós i profund que marida a la perfecció amb el músic de tota la vida.

Recepta dedicada als Músics



EL 4 DE 8

INGREDIENTS

PER LA PRIMERA CAPA:

150 g xocolata negra
200 ml de nata líquida per a muntar
200 ml de llet
1 sobre de quallada en pols

PER LA SEGONA CAPA:

150 g de xocolata amb llet
200 ml de nata líquida per a muntar
200 ml de llet
1 sobre de quallada en pols

PER LA TERCERA CAPA:

150 g de xocolata blanca
200 ml de nata líquida per a muntar
200 ml de llet
1 sobre de quallada en pols

PER LA BASE:

200 g de galetes tipus Maria
100 g de mantega

PREPARACIÓ

Començarem preparant la base. Triturem amb un robot de cuina o bé amb un corró a les galetes. Quan estiguin en pols fina hi afegim la mantega fosa i formem una massa que anirem posant a la base d'un motlle desmuntable de 20 cm folrat amb paper de forn per la part de baix. Reservem en la nevera.

Continuarem preparant la capa de xocolata negra. Posem un potet amb la nata i 100 mil·lilitres de llet a escalfar, deixant els altres 100 a part i en els que hi dissoldrem el sobre de quallada tot vigilant que no es facin grumolls.

Una vegada calenta la llet i la nata, afegim la xocolata negra en trossos menuts i removem amb varetes fins que es dissolgui bé en el líquid. Afegim la resta de la llet amb la quallada dissolta i portem sense deixar de remoure a ebullició, coent la mescla durant dos minuts més o menys vigilant que no s'enganxi al fons del potet. És important que bulli perquè la quallada funcioni i la crema quedi sòlida. Aboquem la crema de xocolata negra damunt de la base i deixem reposar perquè vagi quallant.

Per a preparar la crema de xocolata amb llet seguim les mateixes instruccions que per a l'anterior. En aquest cas, el que canvia és el tipus de xocolata. Una vegada cuita aquesta crema l'abocuem damunt de la de xocolata negra fent-ho amb cura per sobre d'una espàtula perquè no ens foradi la capa de xocolata negra.

Realitzem el mateix procés que les altres dues vegades, però amb la xocolata blanca, i acabem tirant la capa de xocolata blanca com a capa final. Deixem un mínim de sis hores a la nevera perquè qualli perfectament i desemmotllem amb cura una vegada estigui ben freda.

MARIDATGE

Blanc de gel 2002 – Celler Llivins (Sauvignon blanc)

La intensitat de les tres xocolates es potencia amb aquest vi dolç natural exclusiu, de complexitat aromàtica i molta profunditat.

Recepta dedicada als Castellans de Sitges

EL DINAR DE FESTA MAJOR

**PETITES ENTREVISTES
AL VOLTANT DE LA TAULA**

Vicenç Morando

*A mi que no em vinguin amb coets! I, tot i que a ella l'emocionen els gegants, i recorda com el seu marit coneixia el truc per obrir la reixa del jardinet del monument al doctor Robert per veure segura la seva estimada sortida d'ofici, el karma ha volgut que a casa de la Manuela l'olor a pólvora hagi format part de la vida festamajorenca, barrejada amb un grapat de balls i la passió de fills i filles, néts, nebodes... Són quatre generacions que, d'una manera o altra, han participat o hi participen i que, el dia de Sant Bartomeu, adormits o no, es troben al menjador abans d'esgarrapar una migdiada. Aquest menjador del carrer Pau Barrabeig que ha donat nom a la finestra guanyadora del primer premi del concurs d'ornamentació del Corpus d'enguany, i que la pròpia família va batejar en el seu dia amb un renom que us evocarà memòries andorranes: *punt de trobada*.*

*Aquí s'hi apleguen vora 18 i 20 persones, entre família i algun amic que de vegades es despenja. Per tant, si els comptes no fallen, si multipliquem 18 o 20 persones a cinc canalons per cap ens surten entre 90 i 100 canalons. Una canalonada de categoria de la qual ara se'n fa responsable la Núria, que ha rebut de l'àvia la recepta tradicional que durant tants anys l'ha tingut lligada a la cuina, i que començava anant a comprar la carn a la *Torre de les Hores*.*

*Assumint que de gana sempre n'hi ha, a la taula de Festa Major no hi pot faltar *la unió, la bona família i els petons*. Durant la conversa, els seus fills Llorenç, Gloria i Josep ajuden la mare a fer memòria. Tampoc hi mancava el Sant Marc de *Can Burguera*, el boníssim meló de *Can Mec*, quan tenien parada a la plaça, i el Freixenet semi -aquell *Carta Nevada* dels populars anuncis nadalencs- que, com molt bé apunta en Llorenç, *si no vigilaves et tombava el cap*.*

Manuela Gázquez

La canalonada de la Manuela (i no en quedava ni un!)



Carmen Pomares

Elogi de l'amistat, i de les mandonguilles amb sèpia

Durant la conversa surt la frase que ho clava: *per Festa Major els àpats són tot allò que passa quan no s'és al carrer. És exacte.* I a la taula de Festa Major no hi pot faltar la gent, la companyia de la família i els amics i la consciència de tots plegats de saber-se partíceps d'un moment

únic que emociona. Però per aquesta sitgetana de cor i d'ànima, nascuda a Roquetas de Mar, la festa al carrer també ha suposat que en una època de la vida hagi viscut la diada molt sola, mentre esperava amb il·lusió veure arribar el pas de la colla del seu inseparable *Perico*, després d'haver-ho deixat tot a punt per a cada sortida. Fins que l'arribada dels nens multiplicà la il·lusió per veure el pare, i amb la maduresa tot s'ha anat tranquil·litzant i hi ha ganes de veure la Festa Major des de l'inici fins al final.

Un cop a taula, si fos per la Carmen a cada celebració no hi hauria altre plat que mandonguilles amb sèpia i pèsols, o sèpia amb patates i all i oli i gelat de postres. Però tot canvià quan en Josep, que la diada de Sant Bartomeu arribava a casa després d'un bon pelegrinatge

de sortides, esmorzars i dinars, no volia altra cosa que meló amb pernil. I, vés per on, de fa anys el meló amb pernil -que no té cap altre secret que trobar un bon meló i el millor pernil que pugueu- s'ha convertit en protagonista del dinar de Festa Major, mentre que la Carmen amb les seves amigues de sempre cerca restaurant per celebrar-ho la vigília, i en *Perico*, que no ha deixat de ballar bastons des dels 12 anys, es plantifica la sèpia durant l'esmorzar de cullera i forquilla que els veterans organitzen per agafar forces des de primera hora. Això sí, al menú de la Carmen hi ha més bàsics de l'estiu,

d'aquells que poden deixar-se preparats abans, com l'ensaladilla, o un bon *picoteo*, perquè els dos tenen molt clar que avui ningú vol complicar-se la vida i si sortir i gaudir.



Vinyet Ferrer i Joan Duran

Com si fos Nadal, a casa dels Duran -o de Can Dimas i de Can Terradeu pels qui portin més hores de vol- la taula de Festa Major es para amb tots els ets i uts. I l'encarregada de mantenir la tradició de sempre, la de tota la vida, és la Vinyet. És la dona que reivindica, i val la pena començar per aquí, un paper en general poc valorat, i en particular reconegut: el de les qui treballen a les bambalines perquè els balladors ho tinguin tot a punt. I això que en el seu cas es pot dir que treballa i celebra a la vegada, perquè l'aniversari de la Vinyet coincideix amb la diada de Sant Bartomeu i, en conseqüència, es fa difícil saber on acaba la feina i on comença la celebració quan a taula poden ser 14 o 15 sense problema. D'aquí que en Joan, geganter durant 10 anys i membre del cos de portants del tabernacle, exposi sense embuts que el cerimonial del dinar de Festa Major costa d'encaixar en la compulsiva agenda d'activitats de les 36 hores més intenses i esforçades del calendari, mentre el trencaclosques de la Vinyet consisteix en haver de decidir entre veure la Matinal o anar a Ofici si vol ser a temps de tenir-ho tot enllestit. I és la Matinal la que sempre cau de la llista.

Vam estar molts anys fent canalons com a dogma sentència la Vinyet abans no arriba la subordinada que marca l'única renúncia a allò que sempre s'havia fet a casa: *ara fem ànec a la taronja i de primer normalment un picapica*, tot i que enguany potser arriben uns llagostins amb cloïsses que tampoc no és poca cosa. I de postres, un clàssic: el Sant Marc. No podia faltar mai, i han estat fidels fins l'any passat al de *Can Burguera*, però la vida els ha obligat a buscar el *Massini* -com l'anomenen els ortodoxos de la rebosteria- a d'altres establiments.

Acabades les postres, el punt culminant del dinar arriba amb el brindis, que respon a una tradició iniciada pel pare de la Vinyet, i que no és altra que picar les copes tot entonant *La Boja*. No sempre se'n salven totes, però a qui li importa?

I per acabar, un brindis amb 'La Boja'



Rosa Aparicio

La cuina m'agrada molt, sentència la Rosa, però la vigília de Festa Major no mana la cuinera, sinó els comensals. I, des de fa més de 30 anys, la família -que no para quieta perquè qui no té una cosa en té una altra- vol el mateix antídol contra la calor: gaspatxo, truita de patata -amb ceba, per si els ortodoxos voleu obrir debat- i meló amb pernil. Un menú sofer, fresc, ràpid i amb vitamina, que no és cap repte per una dona capaç d'enfrontar-se a plats de molta més volada amb èxit. I la pragmàtica carta de la vigília -que també val per la nit del castell de foc amb un bon pa amb tomàquet, pernil i formatge- acaba amb unes postres, que durant molts anys consistiren en unes bones pastes seques i cava per celebrar que el 23 d'agost és... Santa Rosa de Lima.

Per Sant Bartomeu, tot pren un altre caire. Durant molts anys el peix fou protagonista del dinar de Festa Major. Que si llenguado, que si unes gambetes de Vilanova, que si escamarlans... la base era el peix, mentre que durant els darrers anys ha guanyat posicions la fideuà en una trobada que ara es reparteix més entre les cases dels pares i dels sogres. Amb 57 anys vivint al carrer Sant Francesc no és difícil pensar que l'entrada de grallers sigui el moment més emotiu per la Rosa, que abans anava a tot arreu i ara gaudeix, simplement, tot veient passar la processó als peus de casa.



Trio imbatible: gaspatxo, truita de patata i meló amb pernil

Siscu Berlan

He pogut ballar bastons amb el meu avi i amb el meu oncle. He portat gegants amb el meu pare i amb el meu fill. I he pogut ballar bastons amb la meva filla i amb el meu fill... En Siscu Berlan forma part del nombrós grup de persones -segur que en coneixeu alguna- festamajorencament hipersensibles.

Vaja, que de quatre cops que parla de Festa Major se n'emociona cinc. Per tant, la conversa pot referir-se a la cuina però ràpidament deriva cap a tot allò que forma part de les vivències personals, d'un sentiment de Festa Major que, com ell mateix confessa, porta a les venes des de ben petit i que ha seguit la tradició familiar que començà amb l'avi, seguí amb el pare i els dos oncles, ha continuat amb ell fent pastorets, cabeçuts, castells, bastons i gegants, i ara segueixen els seus fills enfilant un relleu generacional que el fa feliç perquè respon a la intenció que sempre han tingut a casa d'intentar mantenir ben viu l'esperit de la diada. I, per rematar aquesta corrua de bons moments, en Siscu es commou recordant quan l'any passat la Parròquia decidí nomenar pendonistes als geganters veterans de la vila: *ara si que ja em puc jubilar!*

Amb aquest històric a l'esquena, la memòria d'en Siscu sobre les pàgines viscudes en família és ben intensa i definida. Durant tot l'any feien justet a taula, però per Festa Major i Nadal -i només per Festa Major i Nadal- s'honorava la celebració amb un bon pollastre o un bon ànec criat a casa, es bevia cava i es seguia un protocol que bàsicament es podria resumir amb les paraules de l'avi: *tots a taula a l'hora i no s'aixeca ningú fins que tothom acabi. En el moment en que acabi l'últim, aleshores féu el que us doni la gana.* Com si el món s'aturés, doncs, l'hora del dinar era i és sagrada. En canvi, la possibilitat d'entaular-se a la vigília estava molt condicionada per les obligades visites a les torres del Vinyet i Terramar, que segons l'avi possibilitaven treure's un jornal. Per tant, gairebé tot començava sense possibilitat de fer aquella prèvia a la qual ningú vol renunciar avui. En canvi, en Siscu recorda complagut aquell episodi d'infantesa quan, en acabar de veure el castell de foc des del capdavall del carrer Nou, i de recollir al pare i l'oncle, tots plegats pujaven al Poble Sec i la feien petar davant d'uns bons talls de sindria i meló a la fresca.

“A la taula hi hem de ser tots. I s'acabó!”



Carmen Varon

Els nards per la Matinal, i després a fer canalons

De Guadix a les Cases Noves, passant pel carrer Tacó, la matriarca dels *Morillas* s'ha fet un tip de cosir, quelcom que no ha d'extranyar ningú tenint en compte que, si es descuiden, entre tots gairebé podrien fer una colla pròpia i entregada a la causa. Els seus records, però, passen per la memòria d'un castell de foc vist des de primera fila -el seu marit treballava

al restaurant *Fragata*- i per la inefable imatge de la *caça del nard* per la matinal, de quan els nards feien olor a nard, i els ocupants dels *brecs* es mantenien estoïcs davant del camp de braços i el bram de peticions que, o acabaven amb un *gràcies* somrient, o amb un ben empenyat *ja està bé home!* per haver-se'n quedat sense.

Pel dia 23, la Carmen ens proposa un dels plats més socorreguts de la història recent de la cuina casolana pràctica, i que en part va caure en desgràcia per mor de la poca cura d'alguns a l'hora de fer la maionesa. Quant de temps fa que no poseu una bona ensaladilla a taula? Una altra de les menges que es pot deixar preparada i ve molt de gust quan la calor apreta i hi ha gana. I de segon, un fricandó per agafar forces. De cara al dinar de Festa Major, un combinat de carn i peix. Per un costat els insubstituïbles canelons -que ara ja no fa però que preparava tot just acabada la Matinal- i per l'altre calamars a la romana, i tot rematat amb un llaminer tortell de nata de Can

Sabaté i...

una sindria enorme.



Ramon Benazet

No tothom pot dir que hagi tingut dos pendonistes a casa. I que els pendonistes hagin estat els pares, en Ramon i l'Anita. Vés per on, l'entrada de Ramon Benazet a l'univers festamajorenc va venir de la mà del seu avi matern, Joan, que amb només tres anys ja el ficava sota el foc, en una mena de bateig premonitori del que havia de venir amb el pas dels anys. De petit sota el foc, de més gran davant del Drac, i sempre al costat dels Diables en el que ha esdevingut una passió pròpia que continua mantenint, i que ara també és compartida especialment pel seu fill i la seva jove, i la resta de la família, la Montse, la Carme, el germà d'en Ramon i els seus fills.

El passat dibuixa els avis molt més dedicats a la preparació dels àpats de Festa Major que no pas a veure el seguici al carrer, en contraposició a un present on és molt difícil quadrar horaris, sobretot la vigília. S'imposa, una vegada més, el plantejament simple i pràctic de dinars ràpids, frescos i poc pesats. Una estratègia de simplicitat que en Ramon creu que també és aplicable el dia de Sant Bartomeu, perquè la solemnitat és perfectament compatible amb un dinar menys elaborat del que era habitual fa anys. El que no ha canviat gens ni mica és l'esperit que el mou: *el de reunir-se amb les persones que t'estimes i que vols al teu costat per celebrar el dia. Nothing else.*

“No poden faltar ni el cava ni les persones que sempre estan amb tu”



SABIES

LES CURIOSITATS DE LA FESTA

Quin ball portava corbatí en els seus inicis?

La Moixiganga. Aquest ball, en els seus inicis portava un corbatí dins del seu vestuari. Amb el pas del temps va desaparèixer.

Saps que Sant Bartomeu va ser salvat de la destrucció?

L'any 1936, la imatge de Sant Bartomeu, va salvar-se de ser destruïda per part dels milicians, quan la van anar a buscar, els hi van donar un altre imatge com si fos la del Sant Patró. D'aquesta manera, van evitar que la imatge destruïda no fos la de Sant Bartomeu i aquesta quedés guardada fins al dia d'avui.

Saps que l'Àliga té dues corones?

L'Àliga llueix dues corones. Per una banda, té la corona protocol·lària, dissenyada per Tomàs Muntané. Aquesta té una imatge més clàssica que únicament la podem veure per la Processó de Corpus. Per altra banda, durant les festivitats dels Sants Patrons llueix una corona molt més fantàsica, dissenyada per Artur Duch.

Saps que a principis dels anys setanta un dels balls populars treia la imatge de Sant Bartomeu?

Fins a l'any 1971, el ball de Pastorets no participava de les processons com a ball popular, ja que eren els encarregats de treure a la Processó el tabernacle de Sant Bartomeu. A partir del 1972, un grup d'homes van ser els encarregats de treure el tabernacle en tots els actes protocol·laris fins el dia d'avui.

QUÈ...

Per què Santa Tecla és portada per les Pubilles de Sitges?

Santa Tecla va quedar-se sense portants i en aquella Santa Tecla, aprofitant el grup de pubilles, van decidir que elles fossin les encarregades de treure-la fins al dia d'avui.

Per què el Ball de Diables de Sitges no balla?

El Ball de Diables de Sitges no balla a les processons perquè porta a sobre la piròtènia, aquest tret tan peculiar el diferencia d'altres colles d'arreu del país.

Que porta el Gegant Moro a la mà? I que representa?

El Gegant Moro no porta cap ceptre com a tal, llueix un mirall on es veu reflectit el castell de Sitges.

Quins van ser els primers Gegants de Sitges?

Els primers Gegants de Sitges van ser els Gegants d'en Querol datats del 1840.

Per què el majoral del Ball de Cercolets no porta picarols?

El majoral no porta picarols, ja que dins del ball, ell representa el mal.

QUINTO DE FESTA MAJOR

UN MUNT DE PREMIS I SORPRESES!
¡GRAN PLENA ESPECIAL!

Diumenge 11 d'agost
Jardins del Retiro





LA PROCESSÓ

EL SO DE LA FESTA

18 · 08 · 2024

A LES 19h | AL CASINO PRADO SUBURENSE

VENDA D'ENTRADES A:

www.culturasitges.cat/entrades



BAR RAQ UES

sitges 24

PLAÇA DE LA FRAGATA - SITGES
GRATUÏT

divendres 16

LÀGRIMAS DE SANGRE
EL PONY PISADOR · MASTA QUBA
SR. FONG · PD MARLA
(+entre concerts)

dissabte 17

AUXILI
O-ERRA · ESTHER · GRESKA
ELS ATRAPASOMNIS · MON DJ
(+entre concerts)

diumenge 18

JOSETXU PIPERRAK
EBRI KNIGHT · MIQUEL DEL ROIG
ALIDÉ SANS · DJ CEBA
(+entre concerts)



Ajuntament de Sitges



CARTE
DE FESTIVALS
DE MÚSICA
DE CATALUNYA

2024



Ajuntament
de Sitges



CONCERTS FESTA MAJOR

**SANT
BARTOMEU**

DIMARTS 20

Havaneres amb el grup Xarxa

DIMECRES 21

Orquestra Maravella

DIVENDRES 23

Big Mouthers

Dj Arzzet

DISSABTE 24

Gertrudis

Dj Enka

**SANTA
TECLA**

DIUMENGE 22

La Nit del Canet

Dj GWARE

DILLUNS 23

Banda Neon

Dj Philantropic

horaris i llocs a les
pàgines següents



SANT BARTOMEU

DIMARTS 20 | 20h | JARDINS HOSPITAL SANT JOAN BAPTISTA



Havaneres amb la Xarxa

Es va formar l'any 1984 en el barri Barcelonès del Poble Sec. Provenint del món del cant coral i amb la col·laboració del mestre d'acordió i piano Manuel de los Ojos, Josep Lluís Romera i d'altres components, desitgen fer-vos gaudir molts més anys del món de l'havanera

DIMECRES 21 | 22h | FRAGATA



Orquestra Maravella

La Maravella és la raó suprema d'unes vides dedicades a la música amb amor, i avui dia, tothom sap que la superació constant que ha distingit desde sempre el treball de la nostra orquestra, ha estat conseqüència d'una línia inesborrable de creativitat.

DIVENDRES 23 | 22h | PASSEIG DE LA RIBERA



Big Mouthers

Experimenta un espectacle per a totes les edats, en el qual es repassen els himnes més emblemàtics de la història de la música, acompanyats de les cançons més festives i actuals. És una oportunitat única per experimentar la fusió de les èpoques i gaudir d'una actuació que destaca per la seva qualitat inigualable.



Dj Arzzet

Destaca pel gran recorregut arreu de Catalunya actuant en diferents sales i festes majors. El seu principal objectiu és interactuar amb el públic i fer-los cantar, ballar i saltar. Destaca per les seves mesclades fusionant la millor música urbana, electrònica i comercial del moment.

DISSABTE 24 | 0.30h | PASSEIG DE LA RIBERA



Gertrudis

Una de les bandes imprescindibles de la música festiva i del mestissatge del nostre país de les últimes dècades, posa punt i final a la seva carrera musical amb la gira de comiat *Ens veiem a les places*. Un últim ball ple de nostàlgia però també d'alegria i esperança.



Dj Enka

Nascuda a Granollers, va créixer en un món molt diferent del que és habitual. Des de molt petita va començar a interessar-se pel món del discjòquei i de la música. Envoltada de vinils i la seva curiositat van fer que de mica en mica s'interessés per aquest món.

SANTA TECLA

DIUMENGE 22 | 24h | PASSEIG DE LA RIBERA



La Nit del Canet

Qui no ha tingut el somni d'escoltar les cinc millors bandes de música en català en una sola nit al seu propi poble? Aquest fenomen musical és un dels trets distintius d'un dels festivals més destacats: el Canet Rock, que ha servit d'inspiració per la creació d'aquesta nova i prometedora banda tribut



Dj GWARE

Soc fill de Sitges i he estat de Resident al Pacha Vallpineda a l'estiu de 2014, al Galaxy el 2013 i de forma intermitent al Sweet Pacha Sitges. També he fet residències als pub's del poble Kim's, Village i Global i de forma puntual al Pachito i a l'Hola (closing party).

DILLUNS 23 | 23.30h | PASSEIG DE LA RIBERA



Banda Neon

El grup presenta un espectacle de versions amb la mateixa essència que els caracteritza, amb èxits successius impregnats de la seva singular gràcia. Una experiència on res és impossible. El tacte, l'espontaneïtat i fins i tot, la improvisació amb el públic, són característiques que els fan únics.



Dj Philantropic

A més de carisma, alegria i talent per fer vibrar i moure el públic, si alguna cosa caracteritza Philantropic és, sens dubte, la versatilitat. Per això, utilitzen el saxo i la trompeta en directe i moltes més sorpreses que no deixen indiferent el públic.

CONCERTS FESTA MAJOR

Actes previs

DISSABTE 10 D'AGOST

Sopar Ball de la Lira 2024

20 H / JARDINS DEL RETIRO

Sopar, sorpreses i ball amb l'orquestra Voralmar. Homenatge als socis i les sòcies que porten 75, 50, 25, 15 i 10 anys fidels a l'entitat. Lliurament de la Lira D'or a la sòcia Elena Ferré Ràfols. Preu 45€ (socis 35€). Reserves a secretaria de l'entitat.

Organitza: Societat Recreativa El Retiro

DIUMENGE 11 D'AGOST

Quinto de Festa Major

17 H / JARDINS DEL RETIRO

Amb un munt de premis, sorpreses i una gran plena especial.

Organitza: Colla Vella i Colla Jove de Diables de Sitges

DIJOUS 15 D'AGOST

Retallem i vestim els Gegants

18 H / RACÓ DE LA CALMA

Taller familiar (edat recomanada de 6 a 11 anys). Per aquestes dates estarem a tocar de la Festa Major i ens encanten tots els balls i especialment la presència de les tres colles de gegants, tant si ballen com si van caminant! Un taller on els nens i nenes a partir de les figures retallables dels gegants podran experimentar a través de l'aquarel·la, els colors i les textures dels vestits de cada parella de gegants, que podran treure i posar sempre que vulguin.

Preu: 4€

Entrades disponibles a: museusdesitges.cat

Organitza: Museus de Sitges

DIVENDRES 16 D'AGOST

Barraques de Sitges

20.30 H / PLAÇA DE LA FRAGATA

Concerts amb els grups Lágrimas de Sangre, El Pony Pisador, Masta Quba, Sr. Fong i PD Marla. Acte gratuït.

Organitza: Associació de Barraques de Sitges

40a Nit de la Sardana

22 H / JARDINS DEL RETIRO

Amb les Cobles Maricel i Jovenivola de Sabadell. Entrada lliure

Organitza: Amics de la Sardana de Sitges

DISSABTE 17 D'AGOST

Exposició de la bandera de Sant Bartomeu

En l'horari de les celebracions litúrgiques a la Parròquia.

Trofeu Festa Major edició America's Cup 2024

11 H / CLUB NÀUTIC DE SITGES

Regata de vela lleugera entre colles de Festa Major

Organitza: Club Nàutic de Sitges en col·laboració amb la Comissió Municipal de Sant Bartomeu i Santa Tecla

Barraques de Sitges

19 H / PLAÇA DE LA FRAGATA

Concerts amb els grups Auxili, O-Erra, Esther, Greska, Els Atrapasomnis i Mon DJ. Acte gratuït

Organitza: Associació de Barraques de Sitges

DIUMENGE 18 D'AGOST

Exposició de la bandera de Sant Bartomeu

En l'horari de les celebracions litúrgiques a la Parròquia.

Vermut de Festa Major

DE 12 H A 14.30 H / HORT DE CAN FALÇ

Espectacle de Tecla Massapoc, Gloria Gluten Free i finalitzarà amb música de Dj. Acte gratuït

Organitza: Ateneu Popular

Concert 'La Processó, el so de la Festa'

19 H / TEATRE CASINO PRADO

La Camerata Eduard Todrà, la Cobla Maricel i els grallers Marcets, dirigits pel compositor i director Xavier Pagès-Corella en oferiran el concert La processó, el so de la festa!

Entrades disponibles a culturasitges.cat

Barraques de Sitges

20.30 H / PLAÇA DE LA FRAGATA

Concerts amb els grups Josetxu Piperrak, Ebri Knight, Miquel del Roig, Alidé Sans i Dj Ceba. Acte gratuït

Organitza: Associació de Barraques de Sitges

Sant **PROGRAMA OFICIAL D'ACTES** *Bartomeu*

19/26 D'AGOST

**DECLARADA
FESTA PATRIMONIAL
D'INTERÈS NACIONAL**

 ACTES AMB PIROTÈCNIA

DILLUNS 19 D'AGOST

12è Concurs fotogràfic de Festa Major a Instagram

DEL 19 AL 26 D'AGOST

Per poder participar pots penjar una imatge al teu compte d'Instagram amb el *hashtag*: #fmsitgesabps. Les bases legals estan publicades a la pàgina web de l'entitat.

Organitza: Agrupació de Balls Populars de Sitges

Lectura del Pregó Satíric

19 H / PALAU DEL REI MORO

A càrrec d'Adaia Matas. Tot seguit, comiat del pubillatge de l'entitat 2023, presentació de la Pubilla i l'Hereu de l'ABPS 2024 i reconeixement a una persona vinculada amb l'entitat.

Organitza: Agrupació de Balls Populars de Sitges

Pregó de Festa Major

22 H / PLAÇA DE L'AJUNTAMENT

A càrrec d'Alba Gràcia Pañella amb interpretació simultània en llengua catalana de signes. En cas de pluja o mal temps s'anunciarà la nova ubicació a les xarxes socials oficials.

Tot seguit a la mateixa plaça de l'Ajuntament concert "Que soni la Festa" amb la formació musical INXA BASS BRAND.

DIMARTS 20 D'AGOST

Guitarrejant la Festa

20 H / PALAU DEL REI MORO

Gaudirem de les adaptacions en guitarra i percussió de les cançons més emblemàtiques de la Festa Major.

Organitza: Agrupació de Balls Populars de Sitges

Havaneres

20 H / JARDINS DE L'HOSPITAL SANT JOAN BAPTISTA

Cantada d'havaneres amb el grup Xarxa. Se servirà el tradicional rom cremat.



DIMECRES 21 D'AGOST

L'alegria de Festa Major

19 H / JARDINS DEL RETIRO

Actuació musical amb el grup L'Alegria de Sitges. Interpretació de les millors cançons d'ahir, avui i sempre. Entrada lliure.

Organitza: Societat Recreativa El Retiro

Trasllat de la imatge de Sant Bartomeu

20 H / PARRÒQUIA DE SANT BARTOMEU I SANTA TECLA

La Comissió municipal de Festa Major de Sant Bartomeu i Santa Tecla, en representació de les autoritats municipals, recollirà la imatge del Sant Patró de mà de Mn. Rafael Vilaplana, rector de la parròquia. Tot seguit, amb l'acompanyament musical de la Cobla Maricel, es traslladarà a la Capella de l'Hospital Sant Joan Baptista, lloc designat pel Pendonista d'enguany, Josep Maria Rosés i Castro. Un cop arribi a la Capella de l'Hospital, PREGÀRIA D'INAUGURACIÓ DE L'EXPOSICIÓ DE LA IMATGE DE SANT BARTOMEU.

Recorregut: Parròquia, Plaça de l'Ajuntament, Major, Cap de la Vila, Jesús, Francesc Gumà, Hort Gran, sota el pont de la via, Avinguda de les Flors, Carretera de les Costes, Plaça Hospital (Creu Roja), Cardenal Vidal i Barraquer, entrada al recinte de l'Hospital fins la Capella.

Jazz de Festa Major

20 H / RACÓ DE LA CALMA

El grup Retiro està format per tres sitgetans que han crescut escoltant les melodies populars de la seva Festa Major. En aquest concert, gaudirem de totes aquestes tonades tradicionals, passades pel filtre d'un trio de jazz. El swing, el dixieland, el funk o la bossa nova donaran un nou aire al patrimoni sonor dels balls populars sitgetans. Preu: 12€.

Entrades disponibles a museusdesitges.cat

Organitza: Museus de Sitges

Assaig popular de Festa Major

21 H / PALAU DEL REI MORO

Assaig popular de Festa Major. En acabar se servirà coca i moscatell.

Organitza: Colla Jove de Castellers de Sitges

Concerts de Festa Major

22 H / FRAGATA

Concert i ball a càrrec de l'orquestra MARAVELLA.

DIJOUS 22 D'AGOST

Exposició de la imatge de Sant Bartomeu

D'11 H A 14 H I DE 17.30 H A 21 H

La imatge de Sant Bartomeu, patró de la nostra Vila, romandrà exposada a la Capella de l'Hospital de Sant Joan Baptista.

Vestim els Gegants Moros

18.30 H / PALAU DEL REI MORO

Engalanarem en Fa-Luch i La-hia amb la companyia dels mes petits i petites de la casa.

Organitza: Agrupació de Balls Populars de Sitges.

Lliurament de la Bandera

21.30 H / PARRÒQUIA DE SANT BARTOMEU I SANTA TECLA

Amb recital de poemes allegòrics a la Bandera del Sant Patró i amb el cant dels Goigs de Sant Bartomeu, a càrrec del Cor dels Amics de l'Orgue. Enguany, el Poema a la Bandera és obra de Cèlia Sánchez-Mústich.

Cercavila de trasllat de la Bandera

Acompanyats de la Cobla Maricel, cercavila fins al domicili de la presidenta de la Comissió de Festa Major, Marta Casterad Farreras, al carrer Pintor Marià Carbonellopis, 22.

Recorregut: Parròquia, Plaça de l'Ajuntament, Davallada, St. Sebastià, Animes, sota el pont de la via, Avinguda de les Flors, Carretera de les Costes, Plaça Hospital (Creu Roja), Carbonell Vidal i Barraquer, Josep Tarradellas, escales fins Pintor Marià Carbonellopis, Pintor Marià Carbonellopis, 22.

Sindriada Popular

Un cop arribi la bandera davant de casa de la Presidenta sindriada popular per a tots els assistents amb la col·laboració del Mercat Municipal de Sitges.

DIVENDRES 23 D'AGOST **Exposició de la imatge de Sant Bartomeu**

D'11 H FINS L'HORA DE LA PROCESSÓ CÍVICA.

La imatge de Sant Bartomeu, patró de la nostra Vila, romandrà exposada a la capella de l'Hospital de Sant Joan Baptista.

Entrada de grallers

12 H

Les diverses formacions oferiran les seves peces en homenatge als fundadors de la Festa Major. Hi participen els gralles de l'Escola de Grallers de Sitges, Marcets, La Sitja, Colla Maricel, a més de les colles de sacaires, Joan Olarte, Filibusters i Miquel Acunya.

Recorregut: Sant Francesc, Cap de la Vila, Major i plaça del Ajuntament.

Encesa dels 21 morterets i repicada de campanes

14 H

A càrrec de residents, treballadors/es i voluntaris/es de l'Hospital de Sitges, en commemoració del 700 aniversari de la institució.

Sortida dels entremesos i dels balls populars

14.15 H

Des de la Plaça de l'Ajuntament, baixant pel carrer Major fins arribar al Cap de la Vila amb els Gegants, Cabeçuts, Drac, Àliga, Diables, Bastons, Cercolets, Panderetes, Pastorets, Cintes, Gitanes i Moixiganga, acompanyats de l'Agrupació Suburband del Retiro. Un cop arribi al Cap de la Vila, es representarà el ball complet de la Moixiganga.

Sardanes

14 H / CAP DE LA VILA

La Cobla Sitgetana interpretarà les sardanes 'La processó de Sant Bartomeu', d'Antoni Català i Vidal, i 'La Festa Major', d'Enric Morera i Viura.

Actuació de lluïment i representació dels balls parlats

14.45 H / HORT DE CAN FALÇ

A l'Hort de Can Falç en honor a les autoritats i la ciutadania, actuació de lluïment. Actuaran totes les colles i es representaran els balls parlats: Ball de Diables, Ball de Cercolets, Ball de Pastorets, i Balls de Gitanes. Simultàniament algunes colles visitaran l'Hospital de Sant Joan Baptista.

Actuació castellera de Vigília

18 H / CAP DE LA VILA

Actuació de vigília de Festa Major amb la Colla Jove de Castellers de Sitges.

Processó Cívica

19 H

Des del domicili de la presidenta de la Comissió de Festa Major, Marta Casterad Farreras . Els balls populars, entremesos, músics i autoritats, amb l'Agrupació Musical Suburband, recolliran el tabernacle de Sant Bartomeu, a l'indret designat per Josep Maria Rosés i Castro , Pendonista de Sant Bartomeu 2024, i l'acompanyaran fins a l'església Parroquial.

Recorregut: Josep Tarradelles i Joan, Cardenal Vidal i Barraquer, Carrer de Rita Benaprès i Mestre, Carrer Joan Ramon Benaprès (tram en calma), Carrer Hospital, (entrada al Hospital pel tanatori i sortida per la porta que dona a la Plaça del Hospital), Plaça del Hospital (Creu Roja), Camí dels Capellans, Carretera de les Costes, pas pont per sota la via, Carrer Hort Gran, Carrer Animes, Carrer Sant Sebastià, Davallada, Plaça del Ajuntament i Baluard.

A les portes del temple parroquial els balls rebran la imatge de Sant Bartomeu, la qual acompanyada de les autoritats, pendonista i cordonistes, serà col·locada al presbiteri per a presidir els actes litúrgics de la diada.

Castell de foc

23 H / PUNTA, FRAGATA I ESPIGONS

Apoteòsic Castell de Foc a càrrec de Pirotècnia Igual, S.A.

Castell de foc en calma

23 H / PASSEIG DE LA RIBERA DAVANT DEL RESTAURANT PIC-NIC, TOCANT A MAR

Durant l'espectacle pirotècnic, s'habilitarà una zona de cadires, on els assistents gaudiran d'una copa de cava Maria Casanovas Brut de Brut. L'aforament és limitat. Es recomana reservar el tiquet de forma anticipada a la Paradeta de la Comissió, Llibreria Universal (Passeig Vilanova, 19) i Papereria La Tribu (c/ Sant Bartomeu, 1). Les persones amb mobilitat reduïda també han de formalitzar la reserva anticipada als punts indicats. Aportació de 5€.

Hi col·labora: Cava Maria Casanovas.

Baixada dels Balls Populars

Un cop acabi el Castell de Foc i per les escales de la Punta desfilada fins al Monument del Greco i tornada fins al carrer Nou.

Revetlla sardanista

A PARTIR DE LA MITJANIT / CAP DE LA VILA
Revetlla Sardanista amb la Cobla Sitgetana.

Concerts de Festa Major

A PARTIR DE LES 00.30H / PASSEIG DE LA RIBERA
Concert amb el grup BIG MOUTHERS i DJ ARZZET.

La Vigília

DISSABTE 24 D'AGOST

Alegre i festiva Matinal

6 H

Des del Baluard Miquel Utrillo i Morlius en despuntar el dia, els balls, entremesos i músics, tornaran a desfilat pels carrers de la vila. Tothom qui ho desitgi es pot afegir a la passada de faixes. Només cal anar vestit de blanc, amb espadenyes de vetes i dur una faixa. Seguint la tradició, responsables municipals, la Comissió i persones convidades per aquesta, i vinculades a la festa, obsequiaran amb oloroses flors.

Recorregut: Baluard, Fonollar, Baluard Vidal I Quadras, Port de n'Alegre, Rafel Llopart, Sant Damià, Sant Sebastià, Jesús, Sant Bartomeu, Sant Gaudenci, Sant Josep, Espalter, plaça del Pou Vedre, Parellades, Cap de la Vila, Major i Ajuntament.

Solemne Ofici en honor al qui de Sitges és Patró

10.30 H / PARRÒQUIA DE SANT BARTOMEU I SANTA TECLA

Presidirà la celebració Mn. Rafael Vilaplana Moltó, rector de la parròquia. Enguany a l'ofertori la colla de l'Àliga, en motiu del seu 40è aniversari, seran qui faran l'ofrena, en nom de tot el poble, al nostre Sant Patró. En acabar la celebració, cant dels goigs al Sant i veneració de la relíquia.

Sortida d'Ofici

DESPRÉS DE L'OFICI DES DEL BALUARD A LA PLAÇA DE L'AJUNTAMENT

Desfilada musical de la Banda, que acompanyarà les autoritats fins l'Ajuntament. Seguidament actuaran, alhora, tots els balls i els seus respectius músics, que juntament amb la Cobla Maricel i l'Agrupació Musical Suburband del Retiro, dibuixaran un dels moments més màgics de la Festa Major. Després de l'actuació dels balls i entremesos, la Banda interpretarà Els Segadors, l'himne nacional de Catalunya.

Actuació castellera

En acabar la Sortida d'Ofici a la plaça de l'Ajuntament, actuació castellera a càrrec de la Colla Jove de Castellers de Sitges i acte de presentació de la Pubilla i l'Hereu de la Colla Jove de Castellers de Sitges 2024.

Concert Vermut de Festa Major

13 H (DESPRÉS DE LA SORTIDA D'OFICI)

Societat Recreativa El Retiro: Amb la Cobla Maricel.
Casino Prado: Amb la Banda Suburband.

Processó en honor a Sant Bartomeu

19.30 H

Des de el Baluard pas del Tabernacle de Sant Bartomeu pels carrers i places de la vila, acompanyat de tots els sitgetans i sitgetanes que ho desitgin, presidint aquest acte processional el Senyor Rector de la Parròquia Mn. Rafael Vilaplana Moltó amb l'assistència de l'Il·lustríssim Ajuntament. Tots els balls populars, grallers i l'Agrupació Musical Suburband del Retiro.

El ganfaró parroquial i el tabernacle de Sant Bartomeu serà portat pel Cos de Portants de Sant Bartomeu i Santa Tecla.

S'ha designat com a Pendonista de la Bandera de Sant Bartomeu el Sr. Josep Maria Rosés i Castro qui ha designat com a cordonistes els Srs. Marc Rosés i Bartés, Gerard Rosés i Bartés i les Sres. Laia Rosés i Bartés i Marta Vidal i Blay.

Recorregut: Baluard, Fonollar, Sant Joan, Davallada, Barcelona, Santiago Rusiñol, Jesús, Sant Bartomeu, Sant Gaudenci, Sant Francesc, Cap de la Vila, Parellades, Bonaire, Passeig de la Ribera, Nou, Major, plaça de l'Ajuntament i Baluard.

Quan el seguici religiós passi pel passeig de la Ribera, el patró de la Vila serà saludat amb salves de morterets i toc de campanes. La Cobla Sitgetana interpretarà les sardanes Els Gegants de Sitges del Mestre Tomàs Gil i Membrado i la Processó de Sant Bartomeu del Mestre Antoni Català i Vidal.

Entrada de Sant Bartomeu a l'església Parroquial

En arribar la processó al Baluard, els balls, entremesos, músics i el pilar de la Colla Jove de Castellers de Sitges, envoltaran el tabernacle, fent el darrer homenatge al nostre patró, mentre esclaten focs artificials i repiquen de valent les campanes durant la mes que emotiva entrada de Sant Bartomeu a l'església Parroquial. A continuació, a dins del temple, pregària de cloenda.

Ballada final de les Bèsties de foc i els Gegants

Acte seguit a la pregària de cloenda, davant l'Ajuntament, per acomiadar els actes tradicionals fins Santa Tecla, tindrà lloc la ballada final de les Bèsties de foc i els Gegants.

Concerts de Festa Major

A PARTIR DE LES 00.30 H / PASSEIG DE LA RIBERA

Amb el grup GERTRUDIS i DJ ENKA.

Festivitat de Sant Bartomeu Apòstol

DIUMENGE 25 D'AGOST

Jornada de portes obertes als Museus

DE 10 H A 19 H

Al Museu del Cau Ferrat i Museu de Maricel

DE 10 H A 14 H

Fundació Stämpfli.

DE 10 H A 19 H

Sala Vaixells. Palau Maricel. Exposició "La figura emmarcada. Les obres de la Col·lecció Casacuberta Marsans.

Organitza: Museus de Sitges.

Vermut de Sant Lli

12 H / JARDINS DEL RETIRO

Amb l'actuació musical de ATOMIK FUNK.
Amb la col·laboració de la Societat Recreativa El Retiro.

Missa en sugragi dels difunts de la nostra Vila

19.30 H / PARRÒQUIA DE SANT BARTOMEU I SANTA TECLA

Som convidats a recordar els qui, amb nosaltres, visqueren amb goig la nostra festa. Preguem perquè visquin l'alegria que mai s'acaba.

Exhibició castellera de Festa Major

18 H / PLAÇA DE L'AJUNTAMENT

Una diada amb la Colla Jove de Castellers de Sitges, Minyons de Terrassa i Xiquets del Serrallo.

Organitza: Colla Jove de Castellers de Sitges.

Concert d'orgue de Sant Bartomeu

21 H / PARRÒQUIA DE SANT BARTOMEU I SANTA TECLA

Concert d'orgue de Sant Bartomeu, a càrrec de Marcel Martínez (Tübingen, Alemanya).
Aportació econòmica voluntària.

Sopar d'estiu

21 H / JARDINS DEL CASINO PRADO

Sopar-espectacle amb la presentació del Pubillatge 2024 de l'entitat.

Es podran adquirir els tickets a casinoprado.cat o a la secretaria de l'entitat.

Organitza: Casino Prado Suburense.

DILLUNS 26 D'AGOST

Revetlla sardanista de cloenda

22.15 H / PLATJA DE SANT SEBASTIÀ

Amb la Cobla Maricel. Hi haurà degustació de coca i moscatell per tots els assistents. En acabar acomiadarem la Festa Major amb un petit Castell de Focs.





CERCAVILES I PROCESSIONS

Processó cívica 

 TRAM EN CALMA

Alegre i festiva matinal 

Processó de Sant Bartomeu 

SANT BARTOMEU
19 - 26 AGOST

FESTA MAJOR

SITGES 2024

Menja't la festa



Ajuntament de Sitges



SITGES
FESTA
MAJOR

festes
patrimonial
d'interès nacional



SANTA TECLA

14 - 25 SETEMBRE

FESTA
MAJOR
SITGES 2024



Ajuntament
de Sitges



SITGES
FESTA
MAJOR



festa
patrimonial
d'interès nacional

50 ANYS D'EN FREDERIC I LA IRENE

ELS GEGANTS D'EN FEDERICO

PERE-JUVENTÍ BALCELLS I RECHA



ELS GEGANTS D'EN FEDERICO

Ara fa mig segle, a toca de mar, un home treballava de valent al seu despatx. Pensava en com fer feliços els seus nets amb un regal que mai oblidarien. Un regal que havia de ser gegant. Era el senyor Federico Montornès, un home de gran somriure i cor.

Eren dies de festa a Sitges i de cop, d'un esglai, va decidir quin regal podia fer als seus nets. Una parella de gegants petits. Uns gegants que poguessin ballar per començar ben joves la tradició de fer ballar les belles figures. Però hi havia un petit problema, en Federico no en sabia pas de fer gegants... Aleshores va anar a veure un amic seu, un amic molt savi. Tot fent un cafè al Roy hi van caure, calia anar-los a buscar a un lloc ben especial.

El seu amic va portar un petit llibre on explicava com Sitges havia aconseguit uns anys abans fer els Gegants Americanos, en una botiga de gegants que hi havia al centre de Barcelona. Un lloc d'on havien sortit la gran majoria de gegants de tots els pobles i ciutats. Aquella botiga era "El Ingenio".

Els dos amics van anar cap allà, i un home molt simpàtic els va rebre. La botiga era del tot màgica. Estava plena de capgrossos, articles de màgia, joguines i tot allò que es necessitava per fer una gran festa. De seguida els va ensenyar una parella de gegants reis, de no molta alçada i prims com dos arbres joves. I en Federico se'n va enamorar de forma instantània. Sense pensar-ho ni un sol moment, els va demanar per portar i els van embolicar. Van arribar a Sitges

i els va preparar una festa a casa amb els amics i la família. I aleshores va posar els grans paquets al bell mig de la casa. Unes gralles van començar a ressonar i els petits van anar obrint els dos regals gegants fins que van anar apareixent, els gegants d'en Federico Montornès.

Tota la sala va quedar muda en veure'ls, eren un gegants petits, però a la vegada majestuosos, la mainada va quedar bocabadada i en Federico no podia estar mes feliç de veure com els seus nets eren així de contents. Aleshores van treure els gegants al carrer i van fer una cercavila improvisada que va animar a tots els vilatans. De cop, van tenir la genial idea de sortir per la Festa Major d'aquell any.

I dit i fet, van poder sortir acompanyant els gegants de la vila i els Americanos. Les tres parelles de gegants van dansar durant la calorosa sortida de les dues. Era l'any 1974, i els petits gegants van ser portats pels nets d'en Federico i els seus amics de l'Escola Pia. Quan els gegantets dansaven amb gresca i xerinola, els sitgetans no se'n podien estar de somriure en veure'ls. L'escena va quedar gravada per sempre als seus cors. Va ser una experiència única i irrepètible. Els geganters petits van batejar els nous gegants com a Federico i Irene.

Però sovint, la vida no és com esperem, i aquella illusió es va anar apagant...els nets es van anar fent grans i els gegantets van quedar oblidats i tristos en un magatzem de la família. Van passar molts anys dormint

ELS GEGANTS D'EN FEDERICO

en un racó fosc, fins que un dia van decidir traslladar-los al Montseny, a passar unes vacances en una casa on vivien uns cosins de la família Montornès. I allà van poder descansar una pila d'anys, amagats entre prats i fagedes, somiant algun dia, en tornar a veure el blau de Sitges.

Un dia, una tempesta forta va sacsejar tot de nou, un llamp molt fort va caure prop de la casa dels cosins de Montornès. El soroll va ser tan bèstia que va despertar els gegantets del seu somni llarg i profund. En Frederic i la Irene es van adonar que havia arribat el moment de reviure. Van sentir que la llum que els havia fet dansar per Sitges tornava a brillar dins seu. Ja en tenien prou de la tranquil·litat de la muntanya, necessitaven tornar a sentir l'alegria de la festa major dins seu.

I sense pensar-ho ni un instant, els gegants van començar a caminar, i amb ajuda dels nens de la família, van començar a baixar muntanyes avall, fins arribar de nou a Sitges. Quan passaven pels diferents pobles i ciutats, els vilatans els ajudaven amb aigua, menjar i tot allò que podien necessitar. Fins que per fi, van arribar de nou a Sitges.

No s'ho podien creure, de nou eren a la vila que els havia fet néixer. Tot havia canviat molt, però l'essència era la mateixa. Els sitgetans els van rebre amb els braços oberts i amb una gran cercavila les rialles i els somriures van tornar, ningú es volia perdre l'arribada de nou d'aquests gegants tan màgics. Fins i tot els nets d'en Federico, que

ja eren pares, els van anar a saludar i a recordar els vells temps. I van decidir no deixar que mai més aquells gegants anessin a un magatzem, perquè els nens creixen i es fan grans, però sempre, sempre, sempre, arriba nova mainada amb ganes de fer-los ballar.

Per aquest motiu, van decidir de buscar una casa definitiva pels gegantets. I dit i fet, van trobar una bona habitació al Palau del Rei Moro, on també hi vivien en Fa-luch i la La-ia, els Gegants Moros de Sitges. Tots dos van estar d'acord en acollir en Federico i la Irene, i fer que per sempre visquessin els quatre gegants junts.

Ara només calia trobar-los una nova colla de nens i un dia per sortir. I el dia que van triar, va ser el 23 de setembre, diada de Santa Tecla. Els dos gegantets van decidir que fos així, perquè s'havien adonat que tots dos eren el gegants que donaven la benvinguda als nous geganters i que tenien la missió de protegir-los i començar a la festa sitgetana des de ben petits. I així va ser, els més petits van tornar a donar-los vida de nou fins avui dia. Ara, cada dia 23 de setembre, durant l'alegre i festiva matinal, ballen orgullosos amb tota una bona colla de geganters que com ells cada any fan que els gegants més petits, siguin els més gegants. I és que encara que el temps passi, les coses canviïn i ens fem grans, la felicitat i els bons moments, sempre troben el seu camí de tornada.



DEL GARATGE AL CARRER

Exposició de
l'imaginari
de la Matinal
de Santa Tecla



Ajuntament
de Sitges

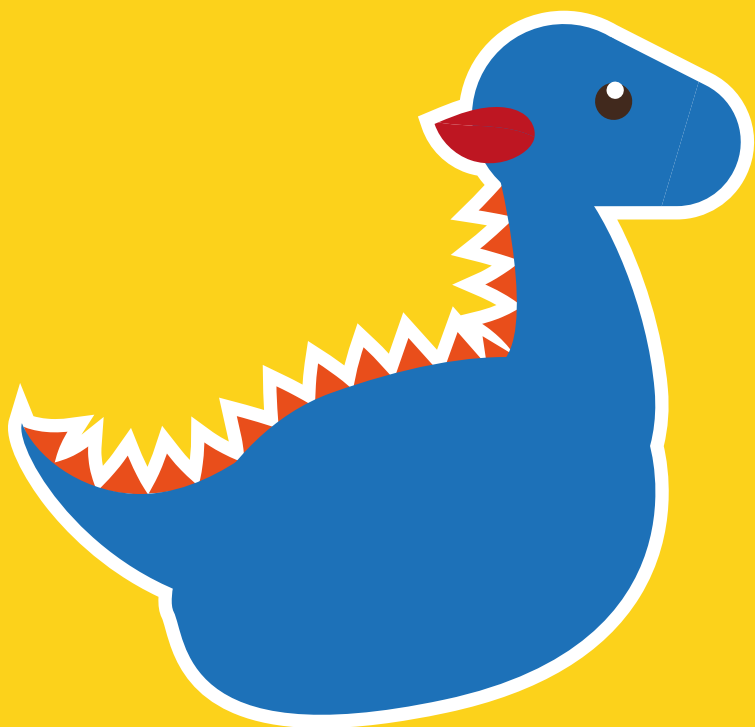


SITGES
FESTA
MAJOR

MERCAT VELL

Inauguració 13 de setembre a les 18 h

Exposició oberta del 16 al 21 de setembre
de 18 a 21 h



QUADERN

de

SANTA
TECLA

per a infants
(i no tan infants...)

LA MANUALITAT

COM FER UN CABEÇUT

Per començar, inflarem el globus el màxim possible. El fixarem al got amb la cinta de paper. Amb les tisores, farem tires amb el paper de diari. En un got de plàstic, barregem cola blanca i aigua 50/50.

Si voleu fer el cabeçut més bonic i divertit de tota la matinal et deixem aquí els materials:

- GLOBUS GRAN
- PINTURA ACRÍLICA DE COLORS
- PAPER DE DIARI
- COLA BLANCA
- AIGUA
- PAPER DE CUINA
- TISORES
- GOTS DE PLÀSTIC
- PINZELLS: 1 PER ENCOLAR, 2 PER PINTAR
- CINTA DE PAPER.

Comencem enganxant les tires de paper amb la barreja de cola al globus. Deixem assecar durant 5 hores. O fins que ho notem totalment sec. Aquesta acció la repetirem 3 vegades per poder crear una capa dura i resistent. Quan estigui tot sec, retirarem el got, traiem el globus punxant-lo.

1

2



3

Amb unes tisores farem un forat perquè pugui entrar el nostre cap. També aprofitarem per fer el forat a l'alçada dels nostres ulls per poder veure durant tota la matinal. Amb el paper de cuina, prèviament mullat amb la barreja de cola blanca i aigua podrem donar forma als ulls, nas, boca, etc.

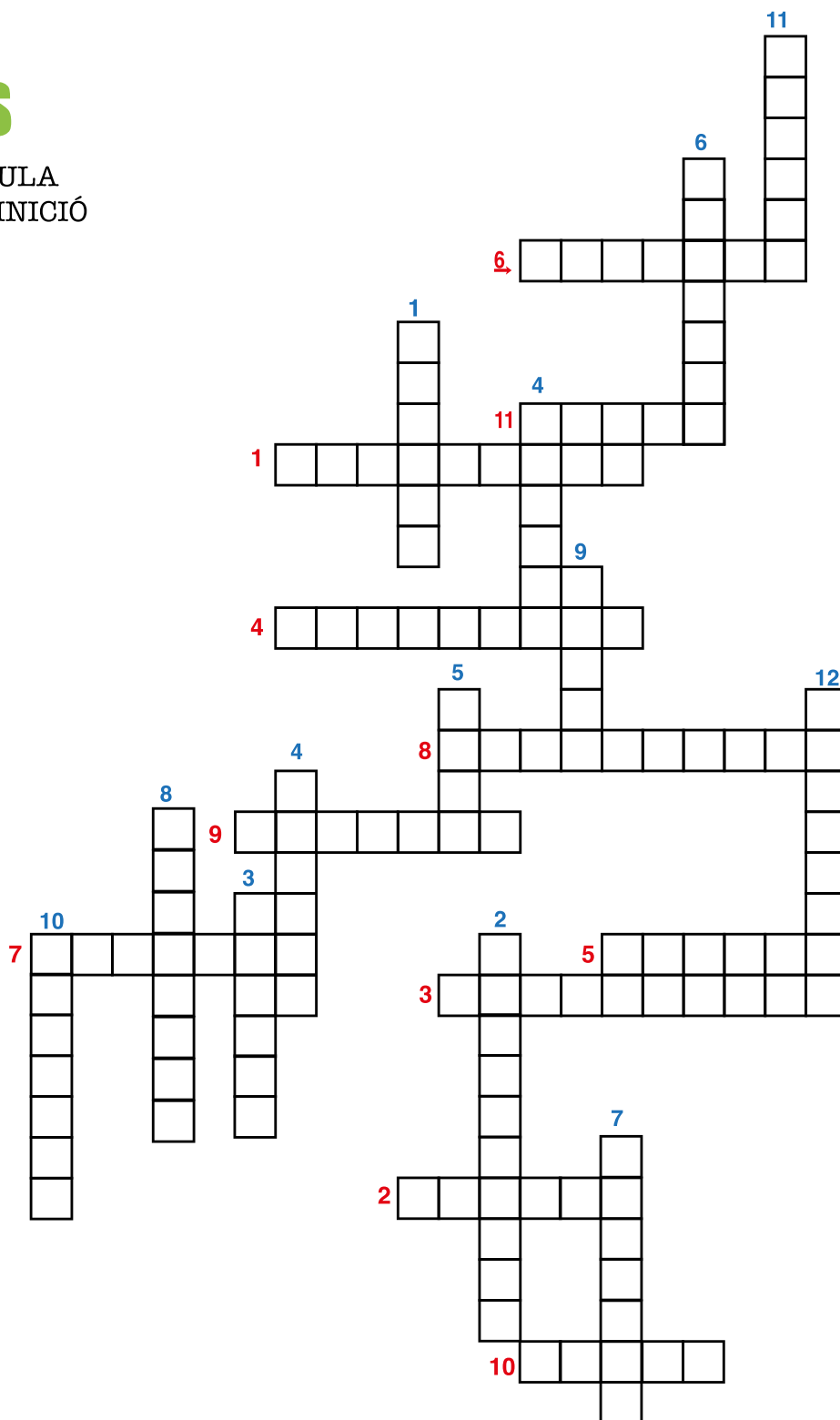
4

Ara una vegada estigui tot ben sec, toca pintar-lo al nostre gust!

Quan estigui tot sec, només ens cal gaudir de la teva obra d'art!

MOTS ENCREUATS

ENCERTA LA PARAULA
SEGONS CADA DEFINICIÓ



VERTICALS

- 1 Que agafa l'estaquirot que són de color vermell i blau
- 2 Els sants patrons desfilen sobre del?
- 3 Que porta el gegant Jordi al cap
- 4 Complement indiscutible del ball de cercolets
- 5 Diari Sitgetà
- 6 Que porten dos dels bastoners a la mà esquerra
- 7 Cadascun dels 4 pilars de la Moixiganga
- 8 Corona els Castells i fa l'aleta
- 9 Que porten els geganters a la cintura
- 10 Quin és el nom del capgròs centenari de la vila
- 11 A la mà d'en Fal·luch "reflexa" el Castell de Sitges
- 12 El seu so fa tremolar les cames de les gitanes

HORIZONTALS

- 1 En son 21...
- 2 Instrument de vent i fet de fusta que fa ballar la festa
- 3 Quin és el petard que més es llança a la festa
- 4 Que es reparteix a la matinal
- 5 Que es reparteix a la matinal
- 6 Quina és la primera sortida que celebrem el dia dels sants patrons
- 7 Que sona mentre mouen les cames alguns balladors de la festaQUE
- 8 Quin és el calçat típic dels balls blancs
- 9 Que porta en Llucifer a les mans
- 10 Acte solemne en honor als sants patrons
- 11 Quin instrument acompanya a les gralles

SOPA DE LLETRES

TROBA LES PARAULES OCULTES DE LA FESTA

- PANDERETES · SACDEGEMECS
- TIMBAL · MOIXIGANGA
- JORDI · ROSA · CARRETILLA
- LAHIA · BASTONS
- GITANES · FALUCH
- HEREU · FLABIOL
- BANDA · CAMPANES
- ALIGA · MORTERETS
- DIABLES · INXA · DRAC
- CERCOLETS · COBLA
- GRALLA · PICAROLS
- CASTELLS · PUBILLA
- PANXITO · PANXITA
- TECLA · CABEÇUTS
- BARTOMEU · ESPARDENYES
- FALDILLETA · PASTORETS
- FAIXA · GRALLA

P	E	P	S	A	C	D	E	G	E	M	E	C	S	O	L	A	E	A	O	P	B	P	S
A	S	A	U	B	D	C	I	S	I	A	C	O	E	M	O	Q	L	W	E	R	V	A	S
N	R	N	Q	W	R	F	L	I	V	S	A	Q	D	M	I	D	D	F	T	A	S	T	P
D	G	E	M	X	A	T	I	M	A	L	E	E	U	Z	I	D	E	E	V	A	O	S	T
E	R	E	E	E	E	E	E	O	E	R	E	R	E	R	E	R	T	E	R	A	M	N	S
R	E	T	R	A	J	E	O	E	R	E	R	E	R	E	R	E	T	E	R	A	O	S	T
T	O	T	T	T	E	S	T	E	X	E	T	T	T	T	T	T	T	H	E	N	S	G	E
E	C	I	I	E	E	A	S	E	I	E	A	I	B	F	F	F	F	S	I	E	L	E	S
S	I	O	S	S	S	S	S	S	A	C	S	P	S	S	S	S	S	D	A	S	I	S	H
D	R	M	D	D	R	D	D	R	D	N	G	R	F	L	U	L	C	H	E	R	T	D	R
L	N	O	R	R	O	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T
T	O	T	O	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T
Y	R	D	C	O	E	D	Y	T	Y	U	I	O	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I
U	T	U	I	A	E	U	I	U	I	O	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I
I	S	E	I	N	A	S	B	I	S	L	U	A	P	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
A	E	A	E	A	A	L	L	I	B	L	A	P	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
N	T	N	S	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
T	S	T	O	E	A	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T
A	L	C	E	E	T	A	C	L	L	A	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L
I	G	O	G	G	T	G	G	P	I	G	A	G	A	G	A	G	A	G	A	G	A	G	A
G	A	T	A	Q	A	R	E	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
A	R	E	O	R	R	R	L	R	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
Q	A	S	A	B	E	Ç	A	U	C	E	E	Q	E	T	E	C	L	E	Q	A	R	Q	A
E	E	C	A	O	A	T	U	T	S	N	E	R	L	O	M	E	R	U	U	U	U	U	U
O	L	A	R	B	W	I	W	U	Y	O	I	B	L	U	U	U	U	U	U	U	U	U	U
B	A	R	T	R	O	M	E	S	T	O	L	V	A	T	L	O	P	A	S	S	E	R	E
R	E	S	P	A	G	U	S	T	O	L	D	E	S	T	O	L	O	E	S	W	R	S	A
A	P	R	I	E	S	E	P	A	R	O	D	E	N	Y	O	G	V	Q	S	A	N	T	I
S	O	R	T	R	E	F	S	O	R	Y	O	T	O	G	V	Q	S	A	N	T	I	S	I

EL COMPLEMENT

AJUDA ALS BALLADORS A TROBAR EL SEU COMPLEMENT



FESTA MAJOR 2024

PUNT LILA

QUÈ ÉS

És un espai d'informació i sensibilització dirigit a tota la població i de suport, assessorament i acompanyament a qualsevol persona que pateixi o visualitzi una agressió masclista i/o lgtbifòbica (assetjament, insults, humiliacions...).

QUÈ OFEREIX

Informació de recursos. Acompanyament davant una agressió masclista i/o lgtbifòbica. Un espai segur i íntim.

MÉS INFORMACIÓ
I CANVIS



Ajuntament
de Sitges

Troba'ns a PUNT LILA

BARRAQUES

16 d'agost

de 20.30 a 04.30h

17 d'agost

de 19 a 04.30h

18 d'agost

de 20.30 a 04.30h

Plaça de la Fragata

SANT BARTOMEU

23 i 24 d'agost

de 23h a 04.30h

Zona de concerts
(Passeig de la Ribera)

SANTA TECLA

22 de setembre

de 23h a 04.30h

Zona de concerts
(Passeig de la Ribera)

PUNT LILA ITINERANT

TOTES LES DATES

Passeig de la Ribera
i 1r de maig


Santa

**PROGRAMA
OFICIAL
D'ACTES**

Tecla

13/24 DE SETEMBRE

**DECLARADA
FESTA PATRIMONIAL
D'INTERÈS NACIONAL**

 ACTES AMB PIROTÈCNIA



DIVENDRES 13 DE SETEMBRE **Inauguració de l'exposició** **'Del garatge al carrer'**

18 H / MERCAT VELL

Inauguració de l'exposició de la imatgeria festiva de la matinal infantil de Santa Tecla.

Nit de les Pubilles **i els Hereus**

LLOC I HORARI A DETERMINAR.

Organitza: Foment de Turisme

DISSABTE 14 DE SETEMBRE **Trobada de gegants,** **cabeçuts i dracs petits**

11 H / HORT DE CAN FALÇ

Els mes petits participen a la festa amb simpàtiques i treballades creacions.

Exposició del 12è Concurs **fotogràfic de Festa Major a** **Instagram**

13 H / LA GRALLA (MAJOR, 33)

Exposició Concurs fotogràfic de Festa Major.

Organitza: Agrupació de Balls Populars de Sitges

Nit de Foc **TIMBALADA**

19.30 H

Amb els timbalers de les colles participants a la Nit de foc.

Recorregut: Fragata, passeig de la Ribera, Sant Pau, Cap de la Vila, Major i plaça de l'Ajuntament.

ESPETEGAFOC

20.30 H

Recorregut: Baluard, Mirador Miquel Utrillo, Racó de la Calma, Sant Joan, Davallada, Barcelona, Aigua, Sant Domenech, Major i Plaça de l'Ajuntament.

CORREFOC

21.30 H

Correfoc amb les tres colles del Ball de Diables de Sitges, acompanyades dels Diables de les Corts, Ball de Diables de Torredembarra, Diables Aristois, Drac de Ribes i Dragona de les Roquetes.

Recorregut: Plaça Dr. Robert, Av. Balmins, Port Alegre, Fonollar i Baluard on tindrà lloc una encesa final conjunta.

CONCERTS NIT DE FOC

A PARTIR DE LES 23 H / FRAGATA

Concert amb els grups ANGANGAS I PASCUAL I ELS DESNATATS

Organitza: La Saca – Sitgetana de cultura i Animació.

DIUMENGE 15 DE SETEMBRE

Concentració de gegants, cabeçuts i balls infantils

10 H

Des de la plaça de l'Ajuntament emprendran un cercavila el gegants, Cabeçuts i balls infantils.

Recorregut: plaça de l'Ajuntament, Major, Cap de la Vila, Parellades, Sant Pau, passeig de la Ribera i Fragata.

Exhibició dels balls infantils

A la Fragata, un cop finalitzi la cercavila, els gegants i cabeçuts faran una ballada final conjunta i acte seguit tindrà lloc per ordre d'arribada l'exhibició de balls blancs infantils amb el Ball de bastons, Panderetes, Pastorets, Cercolets, Cintes, Gitanes, Moixiganga i la canalla de la Colla Jove de Castellers de Sitges.

Concentració de dracs i colles infantils de diables

17.30 H

Des del Pont d'en Domènech inici de la cercavila on hi participaran els Dracs i les colles infantils del Ball de Diables de Sitges, que finalitzarà amb una encesa.

Recorregut: Passeig de la Ribera fins la Fragata.

Ball parlat dels diables infantils

A la Fragata un cop finalitzada l'encesa, actuaran en aquest ordre Colla Jove de Diables, Diables de l'Agrupació de Balls Populars de Sitges i Colla Vella de Diables.

Acte seguit encesa especial per commemorar el 25è aniversari de les Colles Infantils de Diables de Sitges.

DILLUNS 16 DE SETEMBRE

Exposició 'Del garatge al carrer'

DE 17.30 H A 20.30 H / MERCAT VELL

Exposició de la imatgeria festiva de la matinal infantil de Santa Tecla.

DIMARTS 17 DE SETEMBRE

Lectura del Pregó infantil de Santa Tecla

17 H / PALAU DEL REI MORO

Pregó infantil de Santa Tecla a càrrec d'Ariadna Coll Carbonell i Gina Pérez Paretas. Tot seguit xocolatada amb melindros per a tots els infants. En acabar, vestim els Gegants Moros.

Organitza: Agrupació de Balls Populars de Sitges.

Exposició 'Del garatge al carrer'

DE 17.30 H A 20.30 H / MERCAT VELL

Exposició de la imatgeria festiva de la matinal infantil de Santa Tecla.

DIMECRES 18 DE SETEMBRE

Exposició 'Del garatge al carrer'

DE 17.30 H A 20.30 H / MERCAT VELL

Exposició de la imatgeria festiva de la matinal infantil de Santa Tecla.



DIJOUS 19 DE SETEMBRE

Exposició "Del garatge al carrer"

DE 17.30 H A 20.30 H / MERCAT VELL

Exposició de la imatgeria festiva de la matinal infantil de Santa Tecla.

Concert de gralles i Gitanes d'Antes

20.30 H / HORT DE CAN FALÇ

Concert de gralles a càrrec de l'Escola de Grallers de Sitges. Tot seguit, la ironia, salts i cabrioles de les Gitanes D'Antes.

Organitza: Agrupació de Balls Populars de Sitges

DIVENDRES 20 DE SETEMBRE

Exposició 'Del garatge al carrer'

DE 17.30 H A 20 H / MERCAT VELL

Exposició de la imatgeria festiva de la matinal infantil de Santa Tecla.

Trasllat de la imatge de Santa Tecla

20.30 H / PARRÒQUIA DE SANT BARTOMEU I SANTA TECLA

La Comissió municipal de Festa Major i Santa Tecla, en representació de les autoritats municipals, recollirà la imatge de la Santa Patrona de mà de Mn. Rafael Vilaplana, rector de la parròquia. Tot seguit, amb l'acompanyament de la Cobla Maricel, es traslladarà al carrer Jesús numero 6, lloc designat per la Pendonista, Rosa Hernández i Matas.

Un cop arribi al destí PREGÀRIA D'INAUGURACIÓ DE L'EXPOSICIÓ DE LA IMATGE DE SANTA TECLA.

Recorregut: Parròquia, Baluard, Fonollar, Vidal i Quadres, Barcelona, Santiago Rusiñol, Jesús.

Assaig especial de Santa Tecla

21 H / PALAU DEL REI MORO

Assaig especial de Santa Tecla de la Colla Jove de Castellars de Sitges. En acabar, pica-pica per a tothom.

Organitza: Colla Jove de Castellars de Sitges.

DISSABTE 21 DE SETEMBRE

Exposició del penó de Santa Tecla

En horari de les celebracions litúrgiques, a la Parròquia, exposició del Penó de Santa Tecla.

Exposició de la imatge de Santa Tecla

DE 10 H A 13.30 H I DE 17 H A 21 H

Exposició de la imatge de Santa Tecla al carrer Jesús numero 6.

Concerts de Festa Major

17 H / JARDINS DE L'HOSPITAL SANT JOAN BAPTISTA

Concert de Festa Major a càrrec de l'Agrupació Musical Suburband.

Exposició 'Del garatge al carrer'

DE 17.30 H A 20.30 H / MERCAT VELL

Exposició de la imatgeria festiva de la matinal infantil de Santa Tecla.

Holy Party

18.30 H / PLAÇA CATALUNYA

Organitza: Regidoria d'infància i joventut en col·laboració amb la Comissió de Festa Major i Sant Tecla.





DIUMENGE 22 DE SETEMBRE

Exposició del penó de Santa Tecla

En horari de les celebracions litúrgiques, a la Parròquia, exposició del Penó de Santa Tecla.

Exposició de la imatge de Santa Tecla

A partir de les 11h del matí i fins l'hora d'inici de la processó de la tarda exposició de la imatge de Santa Tecla al carrer Jesús, 6.

Encesa dels 21 morterets i repicada de campanes

14 H / PLATJA DE LA FRAGATA

A càrrec dels antics i actuals portants dels Gegants de Montornés que aquest any celebren el seu 50è Aniversari.

Processó Cívica

19 H

Els balls, grallers i la Banda es concentraran al carrer Jesús número 6, d'on recolliran el Tabernacle de Santa Tecla i es dirigiran a l'Església Parroquial.

Recorregut: Jesús número 6, Cap de la Vila, Carrer Sant Francesc, Carrer Sant Gaudenci, Carrer Sant Isidre (tram en calma), Carrer Francesc Gumà, Carrer Jesús, Carrer Santiago Rusiñol, Carrer Sant Damià, Carrer Rafel Llopart, Port Alegre, Davallada, Plaça de l'Ajuntament i Baluard.

En arribar al temple parroquial, els balls rebran la imatge de Santa Tecla que, acompanyada per les autoritats, la Pendonista i les cordonistes serà col·locada al presbiteri per presidir els actes litúrgics de la diada.

Castell de foc

23 H

Espectacular Castell de foc a càrrec de Pirotecnia Igual, S.A.

Revetlla sardanista

A PARTIR DE LA MITJANIT / CAP DE LA VILA,
Revetlla sardanista amb la Cobla Sitgetana.

Concerts de Santa Tecla

A PARTIR DE LA MITJANIT / PASSEIG DE LA RIBERA
Concert amb el grup LA NIT DE CANET i el DJ GWARE.

La Vigília

Solemne Ofici Concelebrat, en honor a Santa Tecla

11 H / ESGLÉSIA PARROQUIAL DE SANT BARTOMEU I SANTA TECLA.

Presidirà la celebració Mn. Rafael Vilaplana Moltó, rector de la Parròquia. Enguany a l'ofertori els gegants infantils coneguts com els gegants de Montornés, en motiu del seu 50è aniversari, faran l'ofrena, en nom de tot el poble, a la nostra patrona. En acabar la celebració, cant dels goigs a càrrec del Cor dels Amics de l'Orgue.

Sortida d'Ofici

Després de l'ofici Concelebrat, desfilada musical de la Banda, que acompanyarà les autoritats fins a l'Ajuntament. Seguidament actuaran, alhora, tots els balls i els seus respectius músics, que juntament amb la Cobla Maricel i l'Agrupació Musical Suburband del Retiro, ompliran de sons i imatges aquest emotiu moment. Després de l'actuació dels balls i entremesos, la Banda interpretarà "Els segadors" l'himne nacional de Catalunya.

Actuació castellera

Acte seguit a la sortida d'ofici, a la plaça de l'Ajuntament, actuació castellera a càrrec de la Colla Jove de Castellers de Sitges.

Concert Vermut de Santa Tecla

DESPRÉS DE LA SORTIDA D'OFICI.

CASINO PRADO. Amb la Cobla Maricel.
SOCIETAT RECREATIVA EL RETIRO. Amb la Banda Agrupació Musical Suburband.

Baixada del Pilar de la Jove de Sitges

18 H

Des de les escales de la punta baixada del pilar a càrrec de la Colla Jove de Castellers de Sitges.

DILLUNS 23 DE SETEMBRE

Alegre matinal infantil

Hi haurà tres recorreguts paral·lels i esmorzar per als infants participants quan finalitzin.

MATINAL FOC

6.30 H

S'alternaran bèsties infantils entre les colles de diables que participaran en aquest ordre: Colla Jove de Diables, Colla de Diables de l'Agrupació de Balls Populars i Colla Vella de Diables.

Recorregut: Davallada, Barcelona, Àngel Vidal, Cap de la Vila, Parellades, Sant Josep, Espalter, plaça del Pou Vedre, Bassa Rodona, Santa Tecla, Primer de Maig, passeig de la Ribera (tocant a mar) i Fragata.

MATINAL GRAN

7 H

Recorregut: Fonollar, Baluard Vidal i Quadras, Port de n'Alegre, Rafel Llopart, Sant Damià, Sant Sebastià, Jesús, Sant Bartomeu, Sant Francesc, Cap de la Vila, Parellades, Sant Pere, passeig de la Ribera (banda de muntanya) i Fragata.

MATINAL PETITA

8 H

Recorregut: Plaça de l'Ajuntament, carrer d'en Bosch, Davallada, Barcelona, Àngel Vidal, Cap de la Vila, Parellades, Major, Nou, passeig de la Ribera fins a la Fragata.

Processó en honor a Santa Tecla

19 H

Des del Baluard el tabernacle de Santa Tecla desfilirà pels carrers i places de la vila, portat per les Pubilles i els Hereus dels barris i entitats sitgetanes. Obrirà el seguici religiós, el ganfaró parroquial portat pel Cos de portants de Sant Bartomeu i Santa Tecla. Els gegants, el bestiar i els balls, amb els seus músics, obriran la processó, que presidirà el Senyor Rector de la Parròquia Mn. Rafael Vilaplana i Moltó i l'Il·lustríssim Ajuntament, tancant files la Banda Agrupació Musical Suburband del Retiro. S'ha designat com a Pendonista del Penó de Santa Tecla la senyora Rosa Hernández i Matas qui ha nomenat com a cordonistes a Marta Gangonells i Hernández, Rosa Gangonells i Hernández i Joan Gangonells i Hernández.

Recorregut: Baluard, Fonollar, Sant Joan, Davallada, Barcelona, Santiago Rusiñol, Jesús, Sant Bartomeu, Sant Gaudenci, Sant Francesc, Cap de la Vila, Parellades, Bonaire, Passeig de la Ribera, Nou, Major, Plaça de l'Ajuntament i Baluard.

Quan el seguici religiós passi pel passeig de la Ribera, la patrona de la vila serà saludada amb salves de morterets i toc de campanes. La Cobla Sitgetana interpretarà les sardanes Els Gegants de Sitges, del mestre Tomàs Gil i Membrado, i La processó de Santa Tecla, del mestre Jordi Pañella Virella.

Entrada de Santa Tecla

En arribar el tabernacle al Baluard, els balls i músiques rebran la imatge de la compatrona i li rebran homenatge quan entri a l'església, enmig de focs artificials i campanades.

A dins el temple, lectura de la pregària "Us he mirat Santa Tecla".

Ballada final

Acte seguit a la pregària de cloenda i davant de l'Ajuntament ballada final de les bèsties de Foc i els Gegants acomiadant els actes fins la propera Festa Major.

Concerts de Festa Major

A PARTIR DE LES 23.30H / PASSEIG DE LA RIBERA

Concert amb la BANDA NEON I DJ PHILANTROPIC.



Festivitat de Santa Tecla

DIMARTS 24 DE SETEMBRE

Jornada de portes obertes als Museus

DE 10 A 19 H

Al Museu del Cau Ferrat i Museu de Maricel.

DE 10 A 19 H

Sala Vaixells. Palau Maricel. Exposició "La figura emmarcada. Les obres de la col·lecció Casacuberta Marsans

Organitza: Museus de Sitges.

DISSABTE 28 DE SETEMBRE

Exhibició castellera de Santa Tecla

18 H / PLAÇA DE LA FRAGATA

Diada castellera de Santa Tecla amb la Colla Jove de Castellers de Sitges, els Xicots de Vilafranca i els Bordegassos de Vilanova.

DIUMENGE 29 DE SETEMBRE

Concert d'orgue de Santa Tecla

**18 H / PARRÒQUIA DE SANT BARTOMEU I SANTA
TECLA**

Concert d'orgue de Santa Tecla a càrrec de Daniel Parache (Barcelona)

Aportació econòmica voluntària

34è Concurs Nacional de Colles Sardanistes Trofeu 'Vila de Sitges'

18 H / PLAÇA DE LA FRAGATA

Tindrà lloc el 34è concurs Nacional de Colles Sardanistes, campionat de Catalunya Juvenil i Territorial comarques Barcelonines amb la Cobla Maricel.

Organitza: Els Amics de la Sardana.





Ajuntament
de Sitges

14 SETEMBRE

MIT DE FOC 24

19.30h

TIMBALADA

20.30h

ESPETEGAFOC

21.30h

CORREFOC

Inici: Av/ Balmins, C/ Port Alegre, C/ Fonollar i Pl/ del Baluard



Colles
Convidades

INSCRIPCIONS PER A LA CERCAVILA I MATINAL INFANTIL DE SANTA TECLA

Els infants que vulguin participar en la cercavila i a la Matinal de Santa Tecla amb una bèstia de foc, uns gegants o cabeçuts cal que formalitzin la seva inscripció (formulari: a www.sitges.cat) de forma prèvia, a través del Servei de Tradicions i Festes a l'adreça electrònica tradicionsifestes@sitges.cat o al telèfon 93 811 76 47 (de 9 a 14h).

IMATGERIA	EDAT	INSCRIPCIONS
Gegants, cabeçuts i bestiar sense carretilles	5 anys	Del 12 d'agost al 9 de setembre
Bestiar de foc amb carretilles infantils (amb curs CRE fet en anys anteriors)	Portants, dels 10 als 16 anys Timbalers, dels 8 als 16 anys	
Bestiar de foc amb carretilles infantils (amb curs CRE impartit 6 de setembre a les 18.30 h al Miramar - Centre Cultural)		Del 6 al 9 de setembre

CURS DE FOC CRE

L'Associació de Bèsties Infantils de Sitges realitzarà una jornada de formació per obtenir el certificat imprescindible de CRE amb data i lloc per confirmar.

Els fulls d'inscripció estan disponibles a sitgesfestamajor.cat

Les persones interessades (infants acompanyats d'un tutor o tutora) rebran la formació necessària i al final del curs s'entregarà el certificat que acredita la seva formació i autorització per manipular el foc. Cal portar el DNI de l'infant i en cas de no tenir-ne, la targeta sanitària.

Per a qualsevol dubte, contactar amb la regidoria de Tradicions i Festes a tradicionsifestes@sitges.cat o al telèfon 93 811 76 47 (de 9 a 14h).



INSCRIPCIONS PER PARTICIPAR A L'EXPOSICIÓ "DEL GARATGE AL CARRER"

Envia'ns un correu electrònic a comissiodfestamajor@gmail.com o un missatge privat a Instagram, amb el nom de la colla i una imatge del vostre element festiu.



25è Concurs de Fotografia FESTA MAJOR Sitges 2024



Bases: www.fotositges.com

Exposició de les millors fotografies del 21/9 al 6/10
a l'Espai P. Stämpfli (c. Bosc, 9 - Sitges)

Secció fotogràfica Grup d'Estudis Sitgetans

12^è CONCURS FOTOGRÀFIC DE FESTA MAJOR A INSTAGRAM



del 19 al 26 d'agost de 2024

Inclou el hashtag del concurs

#fmsitgesABPS

Les 20 millors fotografies s'exhibiran en una exposició
del 14 al 29 de setembre a la Vermuteria La Gralla

Consulta les bases del concurs a la web de l'Agrupació de Balls Populars de Sitges:

www.agrupasitges.cat

Inauguració de l'exposició: dissabte 14 de setembre, a les 13h

1^r PREMI

**SOPAR PER A DUES PERSONES
AL RESTAURANT LA SALSETA**
MENÚ DEGUSTACIÓ DE DIMARTS A DIVENDRES

**COL·LECCIÓ DE PULSERES DELS
@diablers.abpsitges**

**UN LLIBRE DE LA COL·LECCIÓ
'LA TARLATANA'**

2ⁿ PREMI

**ÀPAT PER A DUES PERSONES
A LA PIZZERIA DEL CAP DE LA VILA**

**COL·LECCIÓ DE PULSERES DELS
@diablers.abpsitges**

**UN LLIBRE DE LA COL·LECCIÓ
'LA TARLATANA'**

3^r PREMI

**VERMUT PER A DUES PERSONES
A LA VERMUTERIA LA GRALLA**

**COL·LECCIÓ DE PULSERES DELS
@diablers.abpsitges**

**UN LLIBRE DE LA COL·LECCIÓ
'LA TARLATANA'**

ORGANITZA



HI COL·LABOREN



Ajuntament
de Sitges



SITGES
FESTA
MAJOR



Restaurant
La Sabeta



EL PATI COPISTERIA *digital* Papereria

BONA FESTA MAJOR!

VAL
ESCOLAR

DESCANVIA A LES
NOSTRES BOTIGUES
EL TEU VAL ESCOLAR

SITGES | CARRER ILLA DE CUBA N°10 (938 94 76 76)

VILANOVA I LA GELTRÚ | RAMBLA DE SALVADOR SAMÀ N°96 (938 53 14 91)

ELS PARADISTES
DEL MERCAT
MUNICIPAL
DE SITGES US
DESITGEN UNA
**BONA FESTA
MAJOR!**

**FEM
MERCAT/
FEM
POBLE!**

ASSOCIACIÓ DE PARADISTES

mercat@sitges



