

Nota de premsa

La Fira de Santa Tecla de Berga reivindica el territori a través del sector primari, la gastronomia i el producte de proximitat

Berga prepara una nova edició de la Fira de Santa Tecla, una mostra que es remunta al segle XIV, i que ha estat el reflex de la riquesa ramadera i agrícola de la comarca al llarg dels anys. Enguany, la fira se celebrarà el 19 i 20 de setembre i referma la seva aposta per la cooperació entre institucions amb l'objectiu de reivindicar el territori a través del sector primari, la gastronomia i el producte de proximitat.

La Fira de Santa Tecla de 2026 és impulsada per l'Ajuntament de Berga en col·laboració amb la Cambra de Comerç de Barcelona al Berguedà, l'Agència de Desenvolupament del Berguedà i l'Associació Hostaleria i Turisme del Berguedà amb el suport de la Diputació de Barcelona.

Potenciar la ramaderia i l'alimentació

Per segon any consecutiu, la Fira de Santa Tecla reforça els llaços entre institucions per demostrar el potencial de la comarca amb una fira que mantindrà l'essència ramadera amb la mostra de bestiar i races autòctones, un espai de venda directa de productes de proximitat i una aula gastronòmica de divulgació amb demostracions culinàries i espai de tastos i maridatges.

Ermínia Altarriba, regidora de Promoció Econòmica i Fires de l'Ajuntament de Berga, ha recordat l'origen de la fira i ha agraït l'esforç dels ramaders i pagesos que hi participen. "És una de les fires més tradicionals que tenim a la ciutat, amb reminiscències del segle XIV, i que mantenim gràcies als ramaders que aposten per venir cada any, tot i que els suposa un esforç molt important, no només econòmic, sinó també administratiu". Altarriba ha afegit que la fira també incorpora activitats i propostes per fer-la atractiva al públic visitant.

Mercè Sallés, presidenta de la Cambra de Comerç de Barcelona al Berguedà, s'ha mostrat satisfeta que la corporació empresarial torni a vincular-se a la Fira de Santa Tecla per donar protagonisme als productors, elaboradors i professionals del sector alimentari del Berguedà, a través del mercat de venda directa i l'aula gastronòmica, que ja van tenir una bona acollida l'any passat. "Apostem pel producte de proximitat i, sobretot, per les persones i empreses que hi ha darrere. Són productors i elaboradors que formen part del teixit productiu del Berguedà, que generen activitat i ocupació i contribueixen a mantenir viu el nostre territori". Sallés també ha destacat la voluntat de "posicionar el Berguedà com a destinació gastronòmica, donant a conèixer la qualitat i singularitat dels nostres productes, atraient visitants i generant oportunitats per als negocis de la comarca".

Sílvia Culell, presidenta de l'Associació d'Hostaleria i Turisme del Berguedà, ha destacat el paper de la fira en la divulgació dels productes de la comarca. "A la Fira de Santa Tecla es parla dels productes que més utilitzem i estimem els restauradors de la comarca, que són els productes de proximitat. Estem contents de tornar a ser a la fira i d'aquesta suma d'esforços i experiències que permet renovar-la i adaptar-la als nous temps". Culell ha explicat que l'associació ha valorat les activitats de l'any passat i ha apostat per reforçar les que van tenir més èxit. Així, aquesta edició es repetiran les demostracions de cuina i els tallers de tast, i s'hi afegirà un esmorzar de forquilla i un vermut musical, amb l'objectiu de combinar la divulgació dels productes de proximitat amb el vessant més festiu de la fira.

Sebastià Prat, president de l'Associació de Desenvolupament del Berguedà, ha definit la col·laboració entre institucions com "una aposta que té un llarg recorregut perquè lliga l'origen de la fira, la ramaderia, amb l'elaboració de productes que arriben a la taula de moltes famílies de la comarca". Prat també ha remarcat el pes del sector alimentari en el PIB del Berguedà i la importància dels pagesos i productors en la gestió del territori i en la preservació del paisatge. Finalment, ha assenyalat la necessitat de "reflexionar sobre el sistema alimentari, quins productes oferim i com ens alimentem a casa nostra".

Mostra ramadera i agrícola

La fira també és un espai de memòria col·lectiva perquè passejar-hi és reviure l'ambient de les fires antigues, on el bestiar, les eines de pagès i els productes de collita pròpia eren protagonistes. Per reviure aquest món rural, s'hi podrà veure l'espai

tradicional del bestiar de races autòctones catalanes, una mostra d'eines i maquinària antiga del camp, junt amb la presència de l'Associació de Defensa Forestal del Berguedà. Enguany, també hi haurà una exposició interactiva titulada "Coneixes el bosc?" per descobrir els productes del bosc, els seus serveis ecosistèmics, l'aroma i els colors d'aquest recurs indispensable per al nostre benestar. Es tracta d'una mostra impulsada per l'Exploratori dels Recursos de la Natura de la UPC i la Biblioteca Ramon Vinyes i Cluet, en el marc del projecte Bibliolab. També s'ha programat un taller de natura titulat "Activem els sentits" a càrrec del Parc Natural del Cadí-Moixeró.

Venda de productes i aula gastronòmica

L'espai de venda directa de productes agroalimentaris disposarà d'una dotzena de productors berguedans que mostraran la varietat de productes que s'elaboren a la comarca. Aquest espai es complementarà amb l'aula gastronòmica que acollirà diferents propostes com per exemple un esmorzar de forquilla, demostracions de cuina amb Pere Venturós del restaurant Terra i Ivan Margalef del Restaurant l'Ó, tastos i maridatges i un taller infantil de cuina amb producte local. Els tiquets per participar en les activitats gastronòmiques es poden adquirir en aquest [enllaç](#).

Cens d'animals domèstics

Una de les novetats de la fira serà l'espai habilitat per l'Ajuntament de Berga per promoure el cens d'animals domèstics de forma gratuïta. L'objectiu és disposar d'un registre actualitzat dels animals que hi ha al municipi, millorar el control sanitari i facilitar-se el retorn en cas de pèrdua. Per tramitar el cens serà necessari presentar la documentació de l'animal i el DNI de la persona propietària. Cal recordar que posar el xip a un animal i censar-lo són dues coses diferents. El xip permet identificar-lo, mentre que el cens serveix perquè el consistori sàpiga que viu amb la persona propietària. S'obsequiarà les persones que censin l'animal durant la fira, mentre que les persones que hagin censat l'animal anteriorment podran participar en el sorteig d'obsequis.

Propostes culturals

La Fira de Santa Tecla també inclourà altres propostes com per exemple una jornada tècnica sobre les oportunitats i reptes de l'agricultura i la ramaderia en la matèria del biogàs, digestat i crèdits de carboni; un mercat d'artesanía i alimentació, una fira

d'atraccions, la tradicional trobada d'acordionistes, un espectacle familiar titulat "Una carretada de contes" amb la companyia La Guilla Teatre, un concert solidari pel terratrèmol de Veneçuela amb M. Antònia Pujol i Xavier Guitó (al Pavelló de Suècia), una mostra de vehicles d'ocasió, una trobada de puntaires, una xerrada sobre adopció d'animals a càrrec d'El Refugi – Animals en adopció del Berguedà, un vermut musical i una ballada de country.