

VIII Aplec d'Alpicat		TIRATGE	ESTRENA
Matí 11:30 hores COBLA PRINCIPAL DE LLOBREGAT			
LL	Jocs, màgia, roses i sardanes, X. Ventosa	31-91/73	2023
LL	Amistat, Fèlix Martínez Comín	27-69/54	1986
LL	Amics de Sarrià, Conrad Saló	37-83/54	1978
LL	Sal i Pebre, Ricard Viladesau	41-81/38	1958
LL	Llaminera, Josep Blanch Reynalt	30-81/65	1945
LL	Agost a Calella, Eduard Martí Teixidor	48-93/77	1983
LL	Dos germans, Pere Fontàs	31-85/68	1985
LL	Un mar d'aplecs, Anna Abad	21-73/57	2023
LL	Sentiment de colla, Jordi Paulí	27-79/63	2024
Tarda 16.30 hores COBLES: PRINCIPAL DE LLOBREGAT I PRINCIPAL DE LA BISBAL			
LL	Huracans, Jesús Ventura	33-85/67	2009
LL	Collserola, Agustí Borgunyó	32-81/57	1929
LL	Mil·lenari de Sant Pere de Ponts, Jordi Molina	35-91/75	2024
LL	Júlia, Manel Saderra Puigferrer	39-77/62	1946
LL	La teva pell salada, Marc Timón	27-95/63	2026
LL	Recors Bisbalencs, Ricard Viladesau	39-85/66	1999
LL	Petons de matinada, Enric Ortí	34-93/69	2005
LL	El palau de la Fosca Pitu Chamorro	29-71/53	2009
LL	Al cor del Finet, la Sardana és el batec, Jeroni Velasco	27-75/58	2019
PB	Or per Sabadell, Joan Jordi Beumala	33-73/51	2012
PB	La Font de les ànimes, Pitu Chamorro	31-83/53	2023
PB	Rubí de diamant, Aurora Vizontini		2026
PB	I més enllà, Anna Abad	30-79/63	2014
PB	Vents de Carroig, Jaume Bonaterra	33-69/52	1976
PB	Ginesta Florida, Jordi León	33-77/60	2010
PB	Mar de Palamós, Francesc Mas i Ros	33-73/58	1962
PB	El noi d'Aspa, Jeroni Velasco	27-81	2023

PROGRAMA VIII APLEC D'ALPICAT 2026

11.00 h Parlaments, lliurament de premis als guanyadors del cartell de l'Aplec

11.30 h Inici Ballada de matí amb la cobla Principal de Llobregat, a mitja audició hi haurà sorteig de productes

13.30 h Dinar de germanor, 27€ per persona

Entrant a compartir cada 4 persones:

- Amanida xatonada (enciams variats, bacallà, ou dur, olives negres, anxoves, salsa romesco)
- Pebrot del "piquillo" farcit de xangurro
- Botifarra esparracada, amb verdures i ceps
- Musclos a la marinera

Plat principal a triar entre:

- Bacallà amb samfaina gratinat amb alloli suau de poma
- Costella de porc farcida amb fruits secs i salsa de mel i mostassa
- Pollastre amb gambes

Postres : Poma de Lleida al forn amb crema pastissera amb fons de coulis de fruits vermells **Celler**: Aigua mineral, gasosa, vi, També us podem oferir Menú Vegetarià al mateix preu i Menú infantil a 15€

15:00 h Mentre acabem de dinar el grup d'havaneres BOIRA ens oferirà un tastet musical.

16:30 h Inici ballada de tarda amb la Cobla Principal de Llobregat i acabarem amb la Cobla Principal de la Bisbal

A la sessió de tarda també es farà un sorteig de productes i un pernil.

I no us oblideu de participar al concurs de Colles Improvisades

SALUTACIÓ

Arribem a la 8a edició d'un dels Aplecs de la Sardana més jove de Terres Catalanes. Ens omple de joia poder-vos oferir una programació que hem treballat amb molta il·lusió i que estem segurs que gaudireu intensament

Tenim la gran sort que la nostra associació, cada dia va guanyant socis i simpatitzants, dansaires que volen passar-s'ho bé, envoltats de bona gent i bon ambient.

Els que ens coneixeu o heu estat amb nosaltres, ja sabeu de que parlem.

Si encara no ens coneixeu o no heu vingut mai a la nostra població, aquesta edició no la podeu deixar passar.

Us hem preparat un programa, on l'estrella és la nostra dansa, la Sardana. Durant el dinar, juntament amb els nostres músics i tots els dansaires, gaudirem de la fascinant musicalitat de les havaneres del grup Boira

Recuperarem forces per tornar a emprendre la diada fins arribar al vespre gaudint del magnífic repertori de les nostres Cobles Principal de Llobregat i Principal de la Bisbal.

Tenim moltes ganes de compartir aquesta programació amb vosaltres i esperem que sigui del vostre grat.

Us esperem a tots/es a la **Vuitena edició de l'Aplec de la Sardana d'Alpicat**.

Ens veiem a l'Aplec IIII

Salut i Sardanes,

Sardanistes d'Alpicat