

PROGRAMA

10.00 h

Acte d'inauguració de la fira per part del Sr. Guillem Pastoret, enginyer tècnic agrícola, acompanyat per la Pubilla de Catalunya i la Pubilla de Batet de la Serra.

10.30 h

Demostració de l'art de batre, ventar i moldre el fajol fet per gent del poble.

12.00 h

Missa a la Parròquia de Santa Maria.

12.45 h

Sardanes de lluíment i de punts lliures per part de la Colla Cors Joves de l'Associació Sardanista i Cultural Flor de Fajol.

16.00 – 17.00 h

Degustació de plats elaborats amb el fajol.

16.00 h

Concert amb el Manelic i la Blanca.

Al matí tindran lloc diferents activitats per a tots els nens (taller de cistells, concurs de dibuix,...). A més comptarem amb l'animació dels Grallers de Montagut.

Durant tot el dia romandrà oberta l'exposició dedicada al fajol amb informació, fotografies, vídeo i pintures. A més d'una variada selecció de parades de productes artesanals i autòctons.

Altres actes relacionats amb la fira:

Dia 9 de febrer. Projectió d'una pel·lícula relacionada amb els productes locals. Lloc: Casal Marià d'Olot, a les 22.15h.

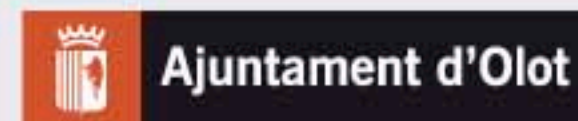
Dia 10 de febrer. II Jornades de productes locals. Lloc: antiga Casa Consistorial de Batet de la Serra, de 10 a 14h.

Organitza:

Junta Veïnal de Batet de la Serra
Colla d'amics del fajol

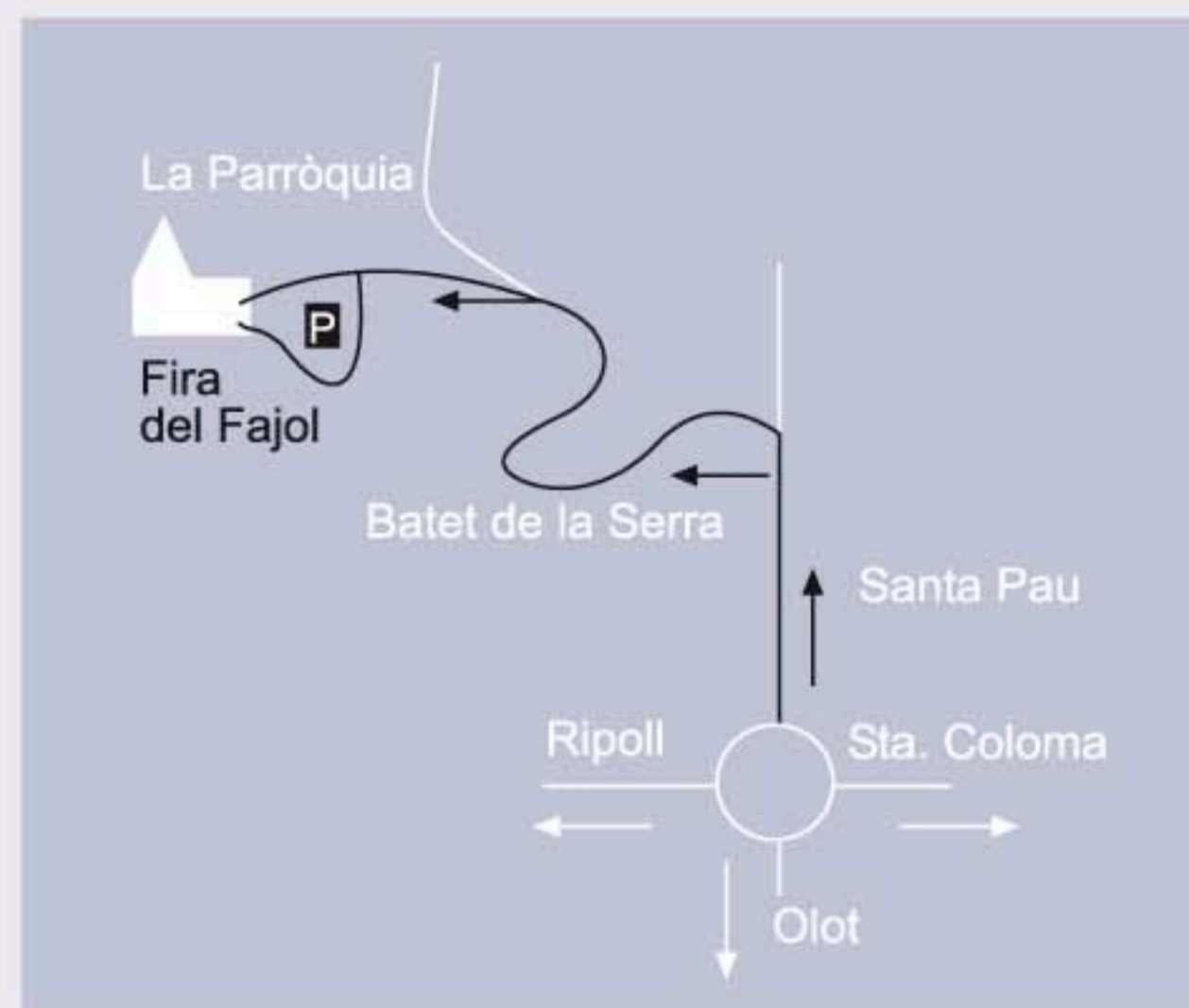
Col·laboren:

Cuina Volcànica de la Garrotxa, Productes Naturals Can Rovira, Astralpool, Cartolot, Levi's, Copisteria Punt de la Coma, Alzamora Packaging, Gasolinera bp, Llibres Batet, Magatzem Vives, Embotits Japot, Can Carbasseres, Ratafia Russet, SIGMA, Jordi Bassols



Restaurants de Batet de la Serra:

Cal Fuster	972 271 490
Can Vergés	972 261 034
El Follet	972 268 567
Font Faja	972 268 851
L'Hostal dels Ossos	972 266 134



II Fira del Fajol

11 de febrer 2007

Batet de la Serra

**Parc Natural
de la Zona Volcànica
de la Garrotxa**

**Demostració de l'art de batre el fajol
Degustació de cuina del fajol
Artesania de la zona
Exposicions**



II Fira del Fajol Batet de la Serra 11 de febrer 2007

Lloc de la fira:
Plaça de la Parròquia
Antiga Casa Consistorial

Horari:
a partir de les deu del matí



Per segona vegada, Batet de la Serra vol oferir als seus veïns i amics una fira dedicada al fajol. Alguns pagesos de la zona ens mostraran la forma de batre, ventar i moldre el fajol i podrem gaudir d'informació didàctica per aquells que desconeguin aquest producte.

Durant tot el dia podreu gaudir d'una exposició d'art amb artistes de la comarca, un mercat d'artesanía i de productes de la zona, així com servei de bar, amb begudes i entrepans.

La cuina de la zona també serà present a la fira amb una representació de la Cuina Volcànica de la Garrotxa, que oferirà degustacions de diferents plats elaborats amb fajol. La venda dels tiquets és farà a la mateixa fira a preus populars.

Tindrem demostracions d'oficis tradicionals (cistells, pipes, esclops, baldufes...). Concursos i tallers per als nens, sardanes, grallers i un petit concert, ompliran la fira.

Desitgem que aquesta fira serveixi per donar a conèixer una mica més el nostre protagonista, el fajol.

Us hi esperem.

En cas de mal temps, algunes de les activitats tindran lloc a l'antiga Casa Consistorial.

Els plats amb fajol que trobaran a les cartes dels establiments de la Cuina Volcànica de la Garrotxa en la temporada d'hivern són:

Restaurant La Deu. Olot. 972 261 004
Cruixent de fajol amb escuma de ratafia Russet

Restaurant Font Moixina. Olot. 972 261 000
Sopa de taronja amb gelat de xocolata blanca i cruixent de fajol

Restaurant Self-Service La Garrotxa. Olot. 972 261 604
Peuada volcànica amb fesols de Santa Pau i fajol

Hotel Restaurant La Perla. Olot. 972 262 326
Escalivada amb salpicó d'anxoves, olives i farinetes cruixents

Restaurant Hostal dels Ossos. Batet de la Serra. 972 266 134
Farinetes amb ratafia Russet

Restaurant Can Xel. La Cot. Santa Pau. 972 680 211
Delícies de fajol amb crema dolça de fesols de Santa Pau

Restaurant La Francesca. Santa Pau. 972 262 241
Crêpes de fajol amb reducció de ratafia Russet

Restaurant Cal Sastre. Santa Pau. 972 680 421
Crustillons de fajol amb crema catalana i salsa de préssec

Restaurant L'Hostalet. Hostalets d'en Bas. 972 690 006
Escudella de fajol amb bolets i botifarra negra

Restaurant Sant Miquel. Sant Esteve d'en Bas. 972 690 123
Tallarines de pasta fresca de fajol amb bolets i fetge gras d'ànec

Fonda Barris. Joanetes. 972 690 064
Esponjós de xocolata blanca amb gerds i cruixent de fajol
Restaurant Ca la Matilde. Sant Feliu de Pallerols. 972 444 269
Coca de fajol amb greixots

Restaurant La Curenya. Les Planes d'Hostoles. 972 448 411
Pastis de fajol amb salsa de taronja

Restaurant Cúria Reial. Besalú. 972 590 263
Crêpes de fajol amb mousse de pera

Restaurant Oliveras. Besalú. 972 590 392
Pa de pessic de fajol i ratafia

Hotel Siqués "Cal Parent". Besalú. 972 590 110
Blinis de patata i fajol amb botifarra de perol

Restaurant Torre dels Til·lers. Les Planes. 972 448 010
Galeta de fajol amb figues i nous i caramel de ratafia

Us suggerim visitar la pàgina web: www.cuinavolcanica.com