

## PROGRAMA

9.00 h

Inici del concurs de pintura ràpida.

10.00 h

Acte d'inauguració de la fira per part del cuiner Pep Nogué.

10.30 h

Presentació d'en Batoies, el Gegant de Batet. Demostració de l'art de batre, ventar i moldre el fajol feta per gent del poble.

12.00 h

Missa a la parròquia de Santa Maria.

13.00 h

Actuació de la colla Cors Joves de l'Associació Sardanista i Cultural Flor de Fajol.

16.30 h

Entrega de premis del concurs de pintura.

16.00 - 17.00 h

Degustació de plats elaborats amb el fajol, preparat pel grup cuina Volcànica.

16.00 h

Actuació dels acordionistes del Meliton Dinàmic Grup.

Presentadora: Marta Masó.

Servei de bar, esmorzar i dinar. Productes locals de l'associació del grup Volcània.

### ACTES RELACIONATS AMB LA FIRA:

Dia 8-02. Casal Marià d'Olot a les 22.00 h.

Debat sobre productes locals i globalització introduït amb un documental.

Dia 9-02. Antiga Casa Consistorial de Batet de la Serra, de 9.00 a 14.00 h.

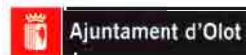
III Jornades sobre productes agroalimentaris locals "Marca territorial, més enllà de la qualitat i l'origen?".

Organitza:



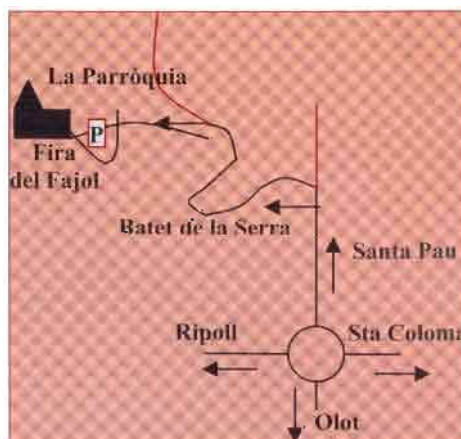
Col·laboren:

Cuina Volcànica de la Garrotxa, Productes Naturals Can Rovira, Terragraf, Cartolot, Copisteria Punt de la Coma, Alzamora Packaging, SIGMA, Levi's, Gasolinera bp, Llibres Batet, Magatzem Vives, Embotits Japot, Can Carbasseres, Ratafia Russet, Jordi Bassols, Cooperativa La Fageda, Casa Carlicus, Zone, Aigua Sant Aniol...



Restaurants de Batet de la Serra

Cal Fuster	972 27 14 90
Can Vergés	972 26 10 34
El Follet	972 26 85 67
Font Faja	972 26 88 51
L'Hostal dels Ossos	972 26 61 34
La Fageda	972 27 15 24



# III Fira del Fajol

10 de febrer 2008



## Batet de la Serra

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

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



## III Fira del Fajol Batet de la Serra

10 de febrer 2008

Lloc de la fira:  
Plaça de la Parròquia  
Antiga Casa Consistorial  
Durant tot el dia



En aquesta tercera Fira del Fajol tornarem a gaudir de la destresa dels pagesos de la zona amb l'art de batre, ventar i moldre el fajol.

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, esmorzars i dinars, oferint productes locals del Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa.

També tindrem una representació de la Cuina Volcànica de la Garrotxa, que oferirà degustacions de diferents dolços elaborats amb fajol. La venda dels tiquets es farà a la mateixa fira a preus populars.

Hi haurà demostracions d'oficis tradicionals com cistells, esclops, baldufes. Concursos i tallers per a nens, sardanes i una petita actuació d'acordions que ompliran la fira.

Aquest any, a més a més, presentarem el gegant de Batet de la Serra, en Batoies, creat per en Tavi Algeró.

Us hi esperem.



Dibuixos:  
Concurs de dibuix infantil de la II Fira del Fajol

Relació dels plats amb fajol dels establiments de Cuina Volcànica de la Garrotxa en la temporada d'hivern :

**Restaurant Cúria Reial**  
Besalú, 972 59 02 63  
Crep de fajol amb mousse de pera

**Restaurant Oliveras**  
Besalú, 972 59 03 92  
Coca de fajol amb figues i almadroch

**Restaurant Hostal dels Ossos**  
Batet de la Serra, 972 26 61 34  
Farinetes de fajol amb xarop de ratafia

**Restaurant La Torre del Til·lers**  
Les Planes d'Hostoles, 972 44 80 10  
Tulipa de fajol amb gelats casolans

**Restaurant La Curenya**  
Les Planes d'Hostoles, 972 44 84 11  
Pastis de fajol amb salsa de taronja

**Restaurant Can Morera**  
Les Preses, 972 69 48 02  
Torrat de fajol amb textures de poma

**Restaurant la Francesa**  
Santa Pau, 972 26 22 41  
Crep de fajol amb compota de poma

**Restaurant Ca la Matilde**  
Sant Feliu de Pallerols, 972 44 42 69  
Coca de fajol amb greixons

**Restaurant L'Hostalet**  
Hostalets d'en Bas, 972 69 00 06  
Escudella de fajol amb bolets i botifarra negra

**Restaurant Self - Service Garrotxa**  
Olot, 972 26 16 04  
Peuada volcànica amb fesols de Santa Pau i fajol

**Restaurant La Deu**  
Olot, 972 26 10 04  
Cruixent de fajol amb escuma de ratafia Russet d'Olot

**Restaurant Font Moixina**  
Olot, 972 26 10 00  
Sopa de iogurt, sorbet de mostera i poma caramelitzada amb cruixent de fajol

**Hotel Siqués - Restaurant Ca! Parent**  
Besalú, 972 59 01 10  
Pasta de full amb fons de ceba, botifarra de perol i daus de carbassa amb salsa beixamel de fajol

**Restaurant Fondà Barris**  
Joanetes, 972 69 00 64  
Esponjós de xocolata blanca amb gerds i cruixent de fajol

**Restaurant Sant Miquel**  
Sant Esteve d'en Bas, 972 69 01 23  
Tallarines de farina de fajol saltejades amb bolets de temporada i floes de fetge d'ànec

**Restaurant Cal Sastre**  
Santa Pau, 972 68 04 21  
Crostillons de fajol amb crema catalana i confitura de préssec

**Restaurant! Can Xel**  
Santa Pau, 972 68 02 11  
Magdalenes de fajol amb reducció de ratafia Russet d'Olot

Us suggerim visitar la pàgina web: [www.cuinavolcanica.com](http://www.cuinavolcanica.com)

