

# VII Jornada sobre productes agroalimentaris locals

Quilòmetre 0.

Arrenquem amb els productes locals!

Dissabte, 11 de febrer

Els restaurants Quilòmetre 0 vinculen la tradició gastronòmica, els productes locals i la producció biosaludable. Amb aquest projecte pretenen contribuir al teixit econòmic agroalimentari local, potenciar els productors compromesos amb la biodiversitat i defensar la cuina de temporada.

Aquests restaurants són un aparador idoni dels productes d'un territori, doncs ofereixen plats elaborats amb productes bons, nets i justos, que s'adquireixen directament dels seus productors més propers.

A més, també utilitzen productes ecològics o que estan inclosos a l'Arca del Gust de Slow Food.

**9.30 h** Rebuda, distribució de documentació i esmorzar amb productes locals.

**10.00 h** Obertura de la jornada a càrrec de representants de les diferents entitats organitzadores i/o patrocinadores.

**10.15 h** La guia de restaurants KM 0 SLOW FOOD Catalunya. Rosa Solà, autora de la guia i presidenta de Slow Food Barcelona - Vázquez Montalbán.

**11.00 h** L'experiència MONVÍNIC, Centre Cultural de Barcelona, dedicat a món de vi amb espai culinari. Sergi de Meià, cap de cuina.

**11.45 h** L'experiència de CAL PERETÓ, empresa familiar de Tudela de Segre (la Noguera) dedicada a la producció i comercialització d'hortalisses ecològiques. Marc Solé, productor.

**12.30 h** Debat i torn obert a paraules.

**13.15 h** Cloenda de la jornada.

**12.30 h** Dinar a l'Hostal dels Ossos (menú elaborat amb productes locals).

**Lloc:** Casa Consistorial de Batet de la Serra.

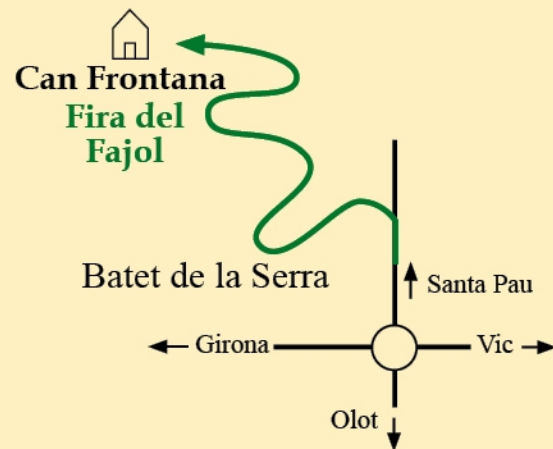
**Places:** Limitades a l'aforament de la sala.

**Preu:** Gratuït, però cal inscriure's amb antelació.

**Dinar:** 25 euros (cal reservar plaça trucant a la Fundació d'Estudis Superiors i fer previ ingrés a La Caixa, núm. 2100 8102 31 2100372173. Cal fer constar els noms dels assistents i el codi 230719).

**Inscripcions:** Fundació d'Estudis Superiors d'Olot.

Tel: 972 26 21 28 – fes@olot.cat.



## Restaurants de Batet de la Serra:

Cal Fuster.....	972 27 14 90
Can Vergés.....	972 26 10 34
L'Hostal dels Ossos.....	972 26 61 34
La Fageda.....	972 27 15 24

## Organitza:

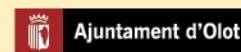


e-mail: [firadelfajol@batetdelaserra.cat](mailto:firadelfajol@batetdelaserra.cat)

[www.batetdelaserra.cat](http://www.batetdelaserra.cat)

## Col·laboren:

*Cuina Volcànica de la Garrotxa, Productes Naturals Can Rovira, Artigreen.com productes sostenibles, Cartolot, Copisteria Punt de la Coma, Alzamora Packaging, Consorci Sigma, Levi's Store Olot, Betzineria BP, Flors Pic Blau, Llibres de Batet, Magatzems Vives, Ben Bé d'Olot, Cooperativa La Fageda, Floristeria Casa Carlicus, Aigües de Sant Aniol, Casa de colònies i turisme rural Mas Comademont, Carnisseria Martí, Xurreria Jofre, Hostal de l'Arç, l'Astrol, Dos Serveis, Taller Reyes, Càmping La Fageda i Vol de Coloms.*



# VII Fira del Fajol

11 i 12 de febrer de 2012  
Batet de la Serra  
Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa



Demostració de batre i ventar el fajol.



Fajol en flor.

Fajol en gra.

# VII Fira del Fajol

## Batet de la Serra

Paratges de Can Frontana

Durant tot el dia

En aquesta setena Fira del Fajol gaudirem una vegada més de la destresa de la gent del poble amb l'art de batre, ventar i moldre el fajol.

Durant tot el dia podreu gaudir d'un mercat de productes de proximitat i d'artesanía, així com servei de bar, esmorzars i dinars, oferint productes locals del Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa.

Aquest any tindrem durant tot el dia una representació del col·lectiu Cuina Volcànica de la Garrotxa, que oferirà degustacions de diferents tasts elaborats amb fajol. La venda de tiquets es farà a la mateixa fira a preus populars.

Hi haurà demostracions d'oficis tradicionals com cisteller, picapedrer, xocolater, sabater, ... Concursos, tallers per a totes les edats, passejades amb ponis i les actuacions dels Ministrers d'Olot, d'en Batoies acompanyat dels Batoiers de Batet i del gegant "el Porc i el Xai" de l'AOAPIX.

Aquest any estarà marcat el Camí Ral que surt del barri de Benavent fins a la Fira, per a tots els que vulguin pujar a peu des d'Olot.

*Us hi esperem.*

Dissabte 4 de febrer a les 11 del matí, cercavila i ball d'en Batoies i els Batoiers pels carrers d'Olot i tot seguit, presentació de la VII Fira del Fajol de Batet a la plaça Mercat d'Olot.

# PROGRAMA

## Diumenge, 12 de febrer

**9.00 h**

Inici de la VII Fira del Fajol i del Concurs de dibuix infantil.

**10.30 h**

Acte d'inauguració de la fira per part del Sr. Francesc Xavier Puig Oliveras, director del Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa. També hi assistirà la pubilla de Batet de la Serra, l'Ariadna Matabosch.

Seguidament ball d'en Batoies, acompanyat dels Ministrers d'Olot.

Demostració de batre, ventar i moldre el fajol per gent del poble.

**11.00 h**

Tallers i demostracions per a totes les edats: cisteller, teixidora, picapedrer, xocolater, sabater,... A la mateixa hora inici del taller "El cicle reproductiu de la truja Palmira", per part d'en Fermí Corominas.

*Un camp de fajol florit.*



*Vista general de la VI Fira del Fajol*



**11.30 h**

Degustació de tastets elaborats amb fajol i productes del territori per part del col·lectiu Cuina Volcànica.

**12.00 h**

Missa a l'església de la Santíssima Trinitat.

**13.30 h**

Inici del servei de dinar.

**15.30 h**

Entrega de premis del concurs de dibuix infantil.

**16.00 h**

Degustació de tastets elaborats amb fajol i productes del territori per part del col·lectiu Cuina Volcànica. Actuació d'en Batoies acompanyat dels Batoiers de Batet. Seguidament actuació del gegant "el Porc i el Xai" de l'AOAPIX.

Els actes seran presentats per la periodista Marta Masó.

Servei de bar, esmorzar i dinar a preus populars. Venda de números. Sorteig de 4 àpats per a dues persones als restaurants de Batet de la Serra.

El col·lectiu Cuina Volcànica de la Garrotxa oferirà, durant tot el dia, degustacions de farinetes, creps i altres elaboracions amb fajol a preus populars.

### Restaurants del grup Cuina Volcànica de la Garrotxa

Restaurant Hostal dels Ossos  
*Batet de la Serra - tel: 972 26 61 34*

Fonda Siqués - Rest. Cal Parent  
*Besalú - tel: 972 59 01 10*

Restaurant Cúria Reial  
*Besalú - tel: 972 59 02 63*

Restaurant Oliveras  
*Besalú - tel: 972 59 03 92*

Restaurant l'Hostalet  
*Hostalets d'en Bas - tel: 972 69 00 06*

Fonda Barris  
*Joanetes - tel: 972 69 00 64*

Restaurant Can Xel  
*La Cot (Santa Pau) - tel: 972 68 02 11*

Restaurant La Curenya  
*Les Planes d'Hostoles - tel: 972 44 84 11*

Restaurant Font Moixina  
*Olot - tel: 972 26 10 00*

Restaurant La Deu  
*Olot - tel: 972 26 10 04*

Restaurant Self La Garrotxa  
*Olot - tel: 972 26 16 04*

Restaurant Quinta Justa  
*Olot - tel: 972 27 12 09*

Restaurant Sant Miquel  
*Sant Esteve d'en Bas - tel: 972 69 01 23*

Restaurant Ca la Matilde  
*Sant Feliu de Pallerols - tel: 972 44 42 69*

Restaurant Cal Sastre  
*Santa Pau - tel: 972 68 04 21*

Restaurant La Francesa  
*Santa Pau - tel: 972 26 22 41*

Restaurant L'Alba  
*Sant Feliu de Pallerols - tel: 972 44 43 32*

Recepta del grup Cuina Volcànica:

## Fajol amb cabell d'àngel i mousse de formatge



Elaboració per a 4 persones:

Pa de pessic de fajol:  
180 g de sucre  
130 g de farina  
40 g farina de fajol  
6 ous

Mousse de formatge fresc:  
220 g formatge fresc  
200 g nata semi muntada  
45 g sucre

Per elaborar el pa de pessic, barregeu tots els ingredients en un bol, tot seguit poseu la barreja en un motlle al forn a 180°C durant 9 minuts, aproximadament. Una vegada tingueu el pa de pessic fet el deixeu refredar, un cop fred el tallem a la mida i forma desitjada. A continuació, mulleu-lo amb algun tipus de licor dolç rebaixat amb una mica d'aigua. Una vegada tingueu el pa de pessic a punt, servirà de base del pastisset, i tot seguit poseu una capa de cabell d'àngel al damunt, una altra capa de pa de pessic, formant pisos, i per acabar hi poseu la mousse de formatge que haureu elaborat barrejant el formatge fresc, la nata semimuntada i el sucre. Per servir la mousse i decorar-la hi podeu col·locar al damunt uns fruits vermells o cacau en pols, el que us vingui més de gust.

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

