

Restaurants del grup Cuina Volcànica que col·laboren en la Fira del Fajol:

Hostal dels Ossos	Batet	972 26 61 34
Can Xel	La Cot (Sta. Pau)	972 68 02 11
La Deu	Olot	972 26 10 04
Self La Garrotxa	Olot	972 26 16 04
La Francesa	Can Blanc (Sta. Pau)	972 26 22 41



www.cuinavolcanica.cat

Coca de recapte de Fajol amb botifarra negra cruixent



Ingredients per a 4 persones:

Per a la base:

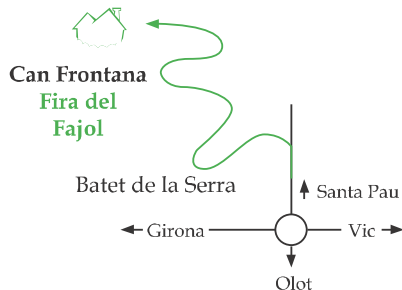
200 gr. de farina de blat
50 gr. de farina de fajol
120 ml d'aigua
30 ml d'oli d'oliva extra verge
20 grams de llevat fresc
sal

Per al farcit:

2 pebrots vermells
2 albergínies
2 cebes
botifarra negra
oli d'oliva verge
sal

Elaboració:

1. Escalivau els pebrots, l'albergínia i la ceba. Un cop siguin freds els pelem i tallem a tires fines. Reserveu.
2. En un bol, poseu la farina, la sal, l'oli i l'aigua tèbia que servirà per desfer el llevat fresc.
3. Amasseu tots els ingredients, amb les mans, fins que la massa es faci com una bola, la tapeu i reserveu en un lloc calent uns 30 minuts com a mínim perquè fermenti.
4. Seguidament estireu la massa amb un corró, la pinteu amb una mica de tomàquet fregit i al damunt hi col·loqueu les tires de pebrot, ceba i albergínia escalivades, hi tireu una mica de sal i un raig d'oli d'oliva extra verge.
5. Poseu-la a coure al forn, prèviament preescalfat a uns 180° uns 20-30 minuts aproximadament. Un cop estigui cuita hi poseu les tires de botifarra negra per sobre.



Restaurants de Batet de la Serra i voltants:

Cal Fuster	972 27 14 90
Can Vergés	972 26 10 34
Hostal dels Ossos	972 26 61 34
La Fageda	972 27 15 24
Hostal de l'Arc	972 26 26 26
L'Entrecot	620 10 23 89
Santa Margarida	972 68 02 70
La Francesa	972 26 22 41
Can Xel	972 68 02 11
Can Blanc	972 26 31 15

Organitza:



firadelfajol@batetdelaserra.cat

Col·laboren:

Cuina Volcànica, Productes Naturals Can Rovira, Cartolot, Copisteria Punt de la Coma, Alzamora Packaging, Consorci Sigma, Levi's Store Olot, Benzinera Petrotank, Flors Pic Blau, Magatzems Vives, Ben Bé d'Olot, Cooperativa La Fageda, Floristeria Casa Carlicus, Aigües de Sant Aniol, Casa de colònies i turisme rural La Comadennont, Carnisseria Martí, Xurreria Jofre, L'Astrol, Can Morera, Tallers Reyes, Olot Net, Camping La Fageda, Vol de Coloms, Dos Serveis, Martí (el pastor de 'Trenquem el Cuc'), Hotel Riu, Fustes Palomé S.L., Benzinera BP, Transports Josep Plana i Pla de Transició al Treball (P.T.T.).



Diputació de Girona

www.batetdelaserra.cat



IX Fira del Fajol 9 de Febrer de 2014 Batet de la Serra

Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa



Camp de Batet: Setembre de 1989

IX Fira del Fajol Batet de la Serra

Paratges de Can Frontana

Durant tot el dia

En aquesta novena 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 fruit d'un mercat de productes de proximitat i d'artesanía, i també amb productes locals del Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa.

Al matí, tindrem una representació del grup Cuina Volcànica, que oferirà degustacions de diferents tasts elaborats amb fajol. La venda de tiquets es farà a la mateixa Fira a preus populars.

Es faran demostracions d'oficis tradicionals com cisteller, teixidora, picapedrer, xocolater, sabater, així com concursos, tallers per a totes les edats, passejades amb ponis, l'actuació dels Ministrers de l'Escola Municipal de Música d'Olot i d'en Batoies i les perdius acompanyats dels Batoiers de Batet i actuacions de l'escola de dansa de l'Esbart d'Olot

Aquest any tindrem, com a novetat, un concurs de coques casolanes elaborades amb base de fajol (aquestes coques no poden portar ni nata ni crema). Caldrà lliurar-les abans de les 15:00 h. Hi haurà uns premis prou interessants per als qui el jurat reconegui com a guanyadors.

1er Premi: Una nit a l'Hotel Riu per a dues persones, amb l'esmorzar inclòs.

2on Premi: Un xai de l'Astrol.

3er Premi: Un gall d'indi de Can Rovira.

A la tarda, a la vora del foc, hi haurà cremat de rom acompanyat de bunyols de fajol i de les coques del concurs.

Us hi esperem!

PROGRAMA

Dissabte, 1 de febrer

A les 11.00 h

Cercavila i ball d'en Batoies, les perdius i els Batoiers pels carrers d'Olot i tot seguit, **presentació de la IX Fira del Fajol de Batet** a la plaça Mercat d'Olot.

Dissabte, 8 de febrer

A les 9.30 h

IX Jornada sobre productes agroalimentaris locals a l'Antiga Casa Consistorial de Batet. "Petits obradors per a grans projectes. Transformar i elaborar productes agraris i ramaders en espais compartits entre productors".

Informació i inscripcions: Fundació d'Estudis Superiors d'Olot. Tel. 972 26 21 28 - fes@olot.cat

Diumenge, 9 de febrer

A les 9.00 h

Inici de la IX Fira del Fajol i Concurs de dibuix infantil. Per als més matiners, i fins a les 11, obsequi d'una degustació de xocolata amb xurros de fajol. Exposició d'animals de pagès amb la col·laboració dels placers de la Plaça Mercat d'Olot, l'Astrol i can Rovira.

A les 11.00 h

El pregó de la Fira anirà a càrrec de la Carme Pigem i Barceló, veïna de Batet, arquitecta i membre del grup R.C.R. Arquitectes. L'acte d'inauguració serà presentat per la periodista Marta Masó i també hi assistiran la pubilla i l'hereu de Batet de la Serra, Agnès Algueró i Ramon Masoliver. Seguidament, ball d'en Batoies i les perdius, acompanyats dels Ministrers de l'Escola Municipal de Música d'Olot.

A continuació, Demostració de batre, ventar i moldre el fajol per gent del poble. Tallers i demostracions artesanals.

A les 11.30 h

Degustació de tastets elaborats amb fajol i productes del territori per part del grup Cuina Volcànica.

A les 12:00 h

Missa a l'església de la Santíssima Trinitat.

A les 13.00 h

Demostració de balls tradicionals a càrrec de l'Escola de dansa de l'Esbart d'Olot

A les 13.30 h

Es començaran a servir dinars, elaborats amb productes amb una base de fajol. El dinar serà amenitzat per en Manelic de Pera.

A les 15.30 h

Trencada d'olla feta de xocolata per a la mainada i concurs de coques. A continuació, lliurament de premis dels concursos de dibuix infantil i del d'elaboració de coques

A les 16.00 h

Actuació d'en Batoies i les perdius acompanyats pels Batoiers de Batet. A continuació cremat de rom amb bunyols de fajol i les coques del concurs. Hi col·labora el grup Cuina Volcànica.

L'actor musical Jordi Masegur anirà informant de tots els actes.

Durant tot el dia, servei de bar.

Esmorzar i dinar a preus populars.

Venda de números per al sorteig de 10 àpats per a dues persones a 10 restaurants de Batet de la Serra i voltants.

Si per força major s'han d'alterar els actes, l'organització no se'n fa responsable.

Per a tots els qui vulguin pujar a peu des d'Olot, hi haurà marcat el Camí Ral que surt del barri de Benavent fins a la Fira.

