

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



www.cuina.volcanica.cat

Volcà de Fajol i Garrotxa



Recepta guanyadora del concurs de pastres de fajol, dirigit a pastissers i flequers i celebrat el dia de la Segà (26/10/2014).

Autor: Lluís Riera - Pastisseria Cacau



Ingredients:

Pel biscuit:	Per la trufa:
50 gr. de farina d'ametlla	25 gr. de nata
50 gr. de farina de fajol	20 gr. de mantega de cacau
5 ous	150 gr. de de xocolata negra
100 gr. de sucre	(del 54%)
1/3 de pell de llimona ratllada	50 ml. de ratafia

Per la mousse de fruites vermelles:

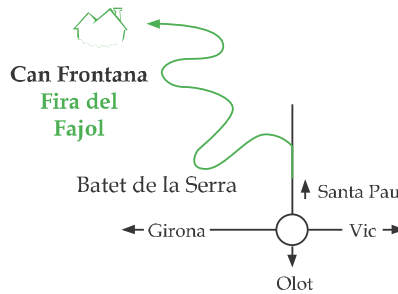
160 gr. de nata
45 gr. de sucre
50 gr. de fruites vermelles
1,5 fulles de gelatina.

Elaboració:

Pel biscuit: Batrem els ous i el sucre, afegim les farines i la llimona i es cou al forn a 180°.

Per la trufa: Escalfem la nata i la mantega, hi desfem la xocolata i, tot seguit, hi afegim la ratafia.

Per la mousse de fruites vermelles: Muntem la nata i el sucre. Al mateix temps, escalfem els fruites vermelles i hi desfem la gelatina, prèviament remullada. Barregem les dues textures.



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'Arç	972 26 26 26
Santa Margarida	972 68 02 70
La Francesa	972 26 22 41
Can Xel	972 68 02 11
Can Blanc	972 26 31 15
Can Bastans	972 68 01 78
El Masnou	972 68 00 61

Organitza:



firadelfajol@batetdelaserra.cat

Col·laboren:

Cuina Volcànica, Productes Naturals Can Rovira, Cartolat, Alzamora Packaging, Consorci Sigma, Levi's Store Olot, Avia Sumergi, 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 Comadernont, Carnisseria Martí, Xurreria Jofre, L'Astrol, Can Morera, Taller Reyes, Olot Net, Càmping La Fageda, Vol de Coloms, Dos Serveis, Martí (el pastor de 'Trenquem el Cuc'), Hotel Riu, Fustes Palomé S.L., Benzinera BP, Bar restaurant la Canal, Copi Olot i Soy & Soy pintats i lacats.



Diputació de Girona



www.batetdelaserra.cat



Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa



X Fira del Fajol 8 de febrer de 2015 Batet de la Serra

Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa



Sega del Fajol - Octubre de 2013

X Fira del Fajol Batet de la Serra

Paratges de Can Frontana durant tot el dia

En aquesta edició celebrem els 10 anys, gaudint, 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 i matalasser, 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 dels Bastoners i Grallers d'Olot.

Tindrem, per segon any, el 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: Una oca 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, 31 de gener

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 X Fira del Fajol de Batet** a la plaça Mercat d'Olot.

Dissabte, 7 de febrer

A les 9.30 h

X Jornada sobre productes agroalimentaris locals a l'Antiga Casa Consistorial de Batet. "Com treure profit de les visites a l'explotació per promocionar el producte local?".

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

Diumenge, 8 de febrer

A les 9.00 h

Inici de la X 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, can Rovira i mas Godomar.

A les 11.00 h

El pregó de la Fira anirà a càrrec de 'Carlus' Fontfreda i Cabrafiga, cantautor i veí de Batet. L'acte d'inauguració serà presentat per la periodista Marta Masó i també hi assistirà l'hereu de Batet de la Serra, Jordi Masegur. 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 dels Bastoners i Grallers 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 11 àpats per a dues persones a 11 restaurants de Batet de la Serra i voltants.

Si per força majors 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.

