

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.cuinavolcanica.cat

Xuxos de Fajol - Forn de pa Tubert



Recepta guanyadora del concurs de postres de fajol, dirigit a pastissers i flequers i celebrat el dia de la Sega (30/10/2016).
Autora: Magdalena Tubert - Forn de pa Tubert.

Ingredients:

500 g. de farina berlina
 150 g. de farina de fajol
 20 g. de llevat (segons el temps)
 Crema pastissera
 Aigua

Preparació:

Primer de tot, en una batedora, hi posarem tots els ingredients esmentats anteriorment. A continuació, un cop ho tinguem tot a dins, hi treballarem fins lograr tenir una massa ben fina.

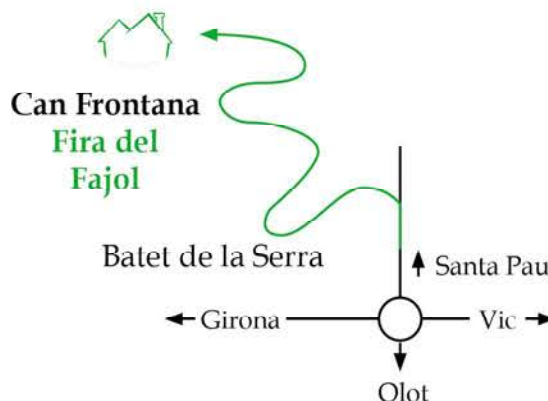
Quan tinguem la massa a punt, farem boles amb un pes aproximat de 70 g, i les deixarem reposar 10 minuts.

Després, estirarem les boles amb un corró, les farem de crema i les enrotllarem, per tal d'obtenir la forma d'un xuxo.

És important deixar-los llevar fins que creixin al doble del seu volum.

Finalment, prepararem una paella amb oli ben calent i els fregirem. Un cop fregits (i encara calents) els ensucram i ja estaran a punt per tastar-los.

Bon profit.



Restaurants de Batet de la Serra i voltants:

Restaurant Cal Fuster	972 27 14 90
L'Hostal dels Ossos	972 26 61 34
Restaurant La Fageda	972 27 15 24
Hostal de l'Arç	972 26 26 26
Restaurant Can Bastans	972 68 01 78
Restaurant Santa Margarida	972 68 02 70
Restaurant La Francesa	972 26 22 41
Restaurant Can Xel	972 68 02 11
Restaurant Masnou Sta. Pau	972 68 00 61
Arrosseria S'Olivera	872 09 74 07
Rest. Les Fulles d'en Jordà	872 98 36 77

Organitza:



firadelfajol@batetdelaserra.cat

Col·laboren:

Cuina Volcànica, Productes Naturals Can Rovira, Cartolot, Alzamora Packaging, Consorci Sigma, Levi's Store Olot, Avia Sumergi, Ben Bé d'Olot, La Fageda fundació, Floristeria Casa Carlicus, Aigües de Sant Aniol, Carnisseria Martí, Xurreria Jofre, L'Astrol, Can Morera, Taller Reyes, Olot Net, Càmping La Fageda, Vol de Coloms, Dos Serveis, Martí Canadell, Hotel Riu Fluvià, Fustes Palomé S.L., Delícies sense gluten - Vic, Bar restaurant la Canal, Copi Olot, Soy & Soy pintats i lacats, Restaurant can Vergés, Pla de transició al treball Garrotxa, Treballs agrícoles Joan Anglada i Joan Mayà, ATN camp de fútbol, Gelada S.L. i altres.



Diputació de Girona

www.batetdelaserra.cat



XII Fira del Fajol
12 de febrer de 2017
Batet de la Serra

Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa



Camp de fajol - Batet 2016

XII Fira del Fajol

Batet de la Serra - Paratges de can Frontana

I ja van 12 edicions. Durant tot el dia podreu gaudir d'un mercat de productes de proximitat i d'artesanía, de productes locals de la Zona Volcànica de la Garrotxa i de la destresa de la gent del poble en l'art de batre, ventar i moldre el fajol.

Al matí, tindrem una representació del grup **Cuina Volcànica**, que oferirà degustacions de diferents tastets elaborats amb fajol. La venda de tiquets es farà a la mateixa Fira a preus populars. Aquest grup ens proposa aquest any, amb la col·laboració d'en **Tavi Algueró**, una **Gimcana Llamínera** per a la mainada d'entre 6 i 12 anys, que consistirà a completar un trencaclosques, tot cercant les seves peces entre totes les parades de la fira.

Es faran demostracions d'oficis tradicionals com cisteller, teixidora, picapedrer, xocolater, sabater i matalasser, així com concursos, tallers per a totes les edats, introducció a les plantes remeieres, passejades amb ponis, actuacions musicals i balls d'en Batoies i les Perdius.

Tindrem, per quart any, el concurs de coques casolanes, elaborades amb base de fajol (mínim un 30% de fajol i no podran portar ni nata ni crema). Caldrà lliurar-les abans de les 15:00 h. Hi haurà uns premis prou interessants per als guanyadors:

1er Premi: Un àpat a l'Hotel Riu Fluvià per a dues persones.

2on Premi: Un àpat al Restaurant Can Vergés per a dues persones.

3er Premi: Un pollastre de Can Rovira.

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

També, a la tarda, tindrem el **II Campionat de Truc del Fajol**, amb inscripció gratuïta i premis per a les 3 primeres parelles classificades.

Us hi esperem a tots!!

PROGRAMA

Dissabte, 4 de febrer

A les 11:00 h

Cercavila i ball d'en Batoies i les Perdius pels carrers d'Olot i tot seguit, **presentació de la XII Fira del Fajol de Batet** al costat de la plaça Mercat d'Olot.

Diumenge, 12 de febrer

A les 9:00 h

Inici de la XII 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 de porcs casolans Coromines, Jordi Vilarrasa, l'Astrol, can Rovira, xais ecològics mas Godomar i Ponis de la Garrotxa.

A les 11:00 h

El pregó de la Fira anirà a càrrec de Xevi Codina Güell, en Xavier de Cal Russet, ratafiaire d'Olot. L'acte d'inauguració serà presentat per la periodista Marta Masó. Seguidament, **ball d'en Batoies i les Perdius**, acompanyats dels Ministrers 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 de fajol a càrrec de Cuina Volcànica. Aquest any hi haurà La Volcànica, la cervesa pròpia del col·lectiu elaborada amb fajol. A la mateixa hora, **Gimcana Llamínera** de Cuina Volcànica i Tavi Algueró.

Els nens i nenes hauran de trobar les peces d'un trencaclosques entre les parades de la fira. Els qui ho facin, tindran un premi molt 'dolç'. Per a mainada de 6 a 12 anys. Inscripcions el mateix dia de la fira

A les 12:00 h

Missa a l'església de la Santíssima Trinitat.

A les 12:30 h

Demostració de balls tradicionals a càrrec dels Bastoners 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

Inici del II Campionat de Truc del Fajol, obert a tothom, inscripció gratuïta i amb premis per a les 3 primeres parelles classificades. A la mateixa hora, **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 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 les coques del concurs. Hi col·labora el grup Cuina Volcànica.

Durant tot el dia, servei de bar. Esmorzar i dinar a preus populars. Venda de números per al sorteig d'11 àpats a 11 restaurants de Batet de la Serra i voltants.

Si per motius de 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.

