

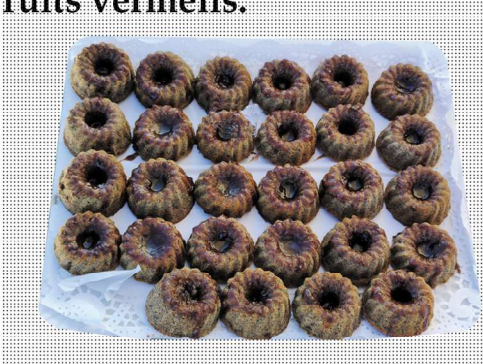
Restaurants del grup Cuina Volcànica que col·laboren en la Fira del Fajol:

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

Volcanets de fajol amb melmelada de fruits vermells.



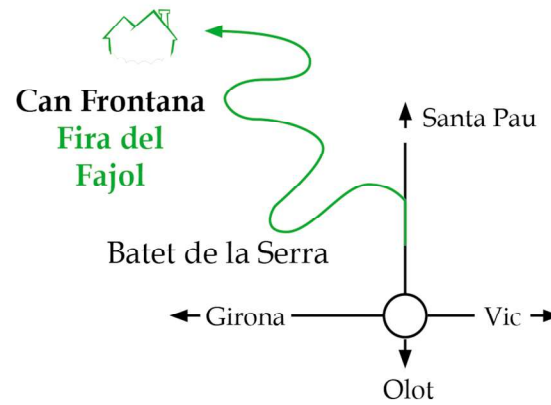
Recepta guanyadora del concurs de postres de fajol.
Dia de la Sega (05/11/2023).
Autor: Cal Flequer

Ingredients:

300 g. de farina de fajol.
200 g. de farina fluixa.
15 g. d'impulsor.
10 ous.
100 cc. d'oli de girasol.
125 cc. de llet.
150 g. de mantega.
350 g. de sucre.
Vainilla.
Ratlladures de pell de llimona.
Melmelada de fruits vermells.

Preparació:

Barrejar tots els ingredients secs. Afegir la llet i la mantega en pomada. Integrar l'oli de mica en mica. Repartir la massa als motlles. Coure al forn durant 25 minuts a 210°. Un cop sigui tot fred, banyar-lo amb la melmelada.



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 38 11
Pizzeria Gasparic	650 97 31 48
Restaurant Can Bastans	972 68 01 78
Restaurant Santa Margarida	972 68 04 77
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
Restaurant Can Vergés	625 29 00 37

Organitza:



firadelfajol@gmail.com

Col·laboren:

Aulinas Assessors SL, Cuina Volcànica, Productes Naturals Can Rovira, Cartolot, Alzamora Packaging, Can Pastoret de Molló, Centre Hípic Garrotxa, Consorci Sigma, Levi's Store Olot, Geckoil, Ben Bé d'Olot, Floristeria Casa Carlicus, Can Morera, Taller Reyes, Olot Net, Càmping La Fageda, Vol de Coloms, Dos Serveis, Fustes Palomé S.L., Bar restaurant la Canal, Copi Olot, Soy & Soy pintats i lacats, Pla de transició al treball Garrotxa, Treballs agrícoles Joan Anglada i Joan Mayà, i altres.



Diputació de Girona

www.batetdelaserra.cat



XVII Fira del Fajol
11 de febrer de 2024
Batet de la Serra

Parc Natural de la Zona
Volcànica de la Garrotxa



Fira del Fajol 2023 - Autor: RCR

XVII Fira del Fajol

Batet de la Serra - Paratges de can Frontana

Ja tenim a la vista una nova edició de la Fira del Fajol, concretament la dissetena.

Aquesta fira va neixer amb la voluntat de donar a conèixer un producte, antigament molt conreat en el nostre territori i que s'havia ben perdut, **el fajol**.

Aquest producte, que dóna als camps on és plantat aquell color tant característic i que a tants pintors ha inspirat, ha passat de ser només un aliment pel bestiar, a entrar a les cuines més refinades i a formar part dels ingredients de molts productes quotidians.

Durant tot el dia podreu gaudir d'un mercat de productes de proximitat i d'artesania, 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. Trobareu, també, tastets de farinetes de Fajol.

Es faran **demostracions d'oficis tradicionals** com **torner de fusta, cisteller, picapedrer, xocolater, sabater, forjador** i **creació de galetes de Fajol**, així com **concursos**, tallers per a totes les edats, **passejades amb ponis**, **actuacions musicals** i **balls d'en Batoies i les Perdius**.

Els **més matiners**, en arribar a la Fira, seran obsequiats amb una ració de **brou de fajol**.

PROGRAMA

Dissabte, 3 de febrer

A les 11:00 h.

Actuació d'en Manelic de Pera i ball d'en Batoies i les Perdius. al costat de la Plaça Mercat. Tot seguit, **presentació de la XVII Fira del Fajol de Batet**.

Hi haurà degustació de caldo amb sèmola de fajol.

Diumenge, 11 de febrer

A les 9:00 h.

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

Exposició d'animals de pagès amb la col·laboració de porcs casolans Coromines, Jordi Vilarrasa, 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 **Martina Puigvert Puigdevall**, cap de cuina al restaurant **Les Cols**. A l'acte, presentat per la periodista **Marta Masó**, també hi assistiran la Pubilla i l'Hereu de Batet de la Serra, **An Coll** i **Jaume Casamitjana**.

Seguidament, **ball d'en Batoies i les Perdius**. A continuació, **demonstració de batre, ventar i moldre el fajol** per gent del poble. **Tallers** i demostracions artesanals.



A les 12:30 h.

Cercavila d'en Batoies i les perdius amb l'acompanyament dels **Ministrers de l'Escola de Música 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. Tot seguit, **lliurament de premis** del concurs de dibuix infantil.

A les 16:00 h.

Actuació d'en Batoies i les Perdius acompanyats pels **Batoiers de Batet**.

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

Hi haurà també un **premi** per a **la millor parada de la Fira**. La que el jurat consideri que és la millor, s'endurà com a premi un àpat per a dues persones a un restaurant de la zona.

Si, per motius de força major, s'haguessin d'alterar els actes previstos, l'organització no se'n fa responsable.

Tothom que vulgui pujar a peu des d'Olot, trobarà senyalitzat, fins la Fira, el camí Ral, que surt del barri de Benavent.