

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

Coca de pa de pessic amb fajol i ratafia



Forn JAUME

Recepta guanyadora del concurs de postres de fajol, dirigit a pastissers i flequers i celebrat el dia de la Segra (25/10/2015). **Autor:** Jaume Comas - Forn Jaume.

Ingredients:

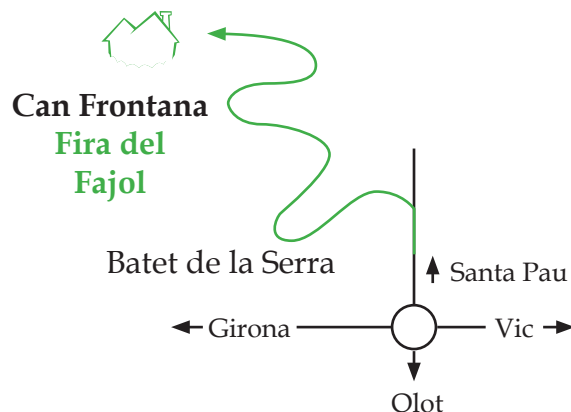
125 gr. de sucre
300 gr. d'ous
150 gr. d'oli de girasol
200 gr. de farina d'espelta
125 gr. de farina de fajol
sal
8 gr. d'impulsor (o llevat químic)
80 gr. de panses
50 gr. de licor ratafia

Elaboració:

En una batidora, es munten els ous i el sucre fins que aconseguim una escuma, (més o menys 5 min.), afegim l'oli i es continua batent una mica més. Tot seguit s'hi afegeixen les dues farines, la sal i l'impulsor (prèviament barrejades) i finalment les panses remullades en la ratafia. Ha de quedar una massa fina i suau.

Amb aquesta fórmula, surten dues coques de 17 cm. de diàmetre i 3,5 cm. d'altura.

Es posa la massa en el motlle i s'aplana amb una espàtula. Es mulla amb una mica d'aigua, molt suau i s'espolvoreja amb sucre morè. Al forn a 180° durant 30-35 min. I està llesta!



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
ArrosseriaS'Olivera	872 09 74 07
Can Bastans	972 68 01 78
El Masnou	972 68 00 61
L'Entrecot	653 56 87 06

Organitza:



firadelfajol@batetdelaserra.cat

Collaboren:

Cuina Volcànica, Productes Naturals Can Rovira, Cartolot, Alzamora Packaging, Consorci Sigma, Levi's Store Olot, Avia Sumergi, Magatzems Vives, Ben Bé d'Olot, La Fageda fundació, Floristeria Casa Carlicus, Aigües de Sant Aniol, Casa de colònies i turisme rural La Comademont, 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, Benzinera BP, Bar restaurant la Canal, Copi Olot, Soy & Soy pintats i lacats, Pla de transició al treball Garrotxa i Treballs agrícoles Joan Anglada i Joan Mayà.



www.batetdelaserra.cat



XI Fira del Fajol
14 de febrer de 2016
Batet de la Serra

Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa



Segra del fajol - Octubre de 2014

XI Fira del Fajol

Batet de la Serra-Paratges de can Frontana

En aquesta edició celebrem els 11 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 de productes locals 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, introducció a les plantes remeieres, 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 d'Olot.

Tindrem, per tercer 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 dinar a l'Hotel Riu Fluvià per a dues persones.

2on Premi: Un xai de l'Astrol.

3er Premi: Un pollastre 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.

També, a la tarda, tindrem el I Campionat de Truc del Fajol, amb inscripció gratuïta i premis per a les 3 primeres parelles classificades. **Us hi esperem a tots!!**

PROGRAMA

Dissabte, 6 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 XI Fira del Fajol de Batet** al costat de la plaça Mercat d'Olot.

Diumenge, 14 de febrer

A les 9:00 h

Inici de la **XI 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 i pastors alemanys amb la col·laboració de porcs casolans Coromines, Jordi Vilarrasa, l'Astrol, can Rovira, xais ecològics mas Godomar i Afixe Tagamanent.

A les 11:00 h

El pregó de la Fira anirà a càrrec de Jordi Vilanova, en 'Toti' de 'Can Carbasseres', flequer artesà. L'acte d'inauguració serà presentat per la periodista Marta Masó i també hi assistirà 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 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 **I 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 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 12 àpats a 12 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.