

# Fira del Fajol organitzada amb la col·laboració del grup:



[www.cuinavolcanica.cat](http://www.cuinavolcanica.cat)

## Bunyols de fajol.



Recepta guanyadora del concurs de postres de fajol.  
Dia de la Sega (27/10/2019).

Autora: Magda del Forn de pa Sant Jordi.

### Ingredients:

900g Farines barrejades.  
400g Farina de fajol.  
400g Pasta mare fresca.  
30g Anís líquid.  
40g Sucre.  
Aigua  
Llevat.

### Preparació:

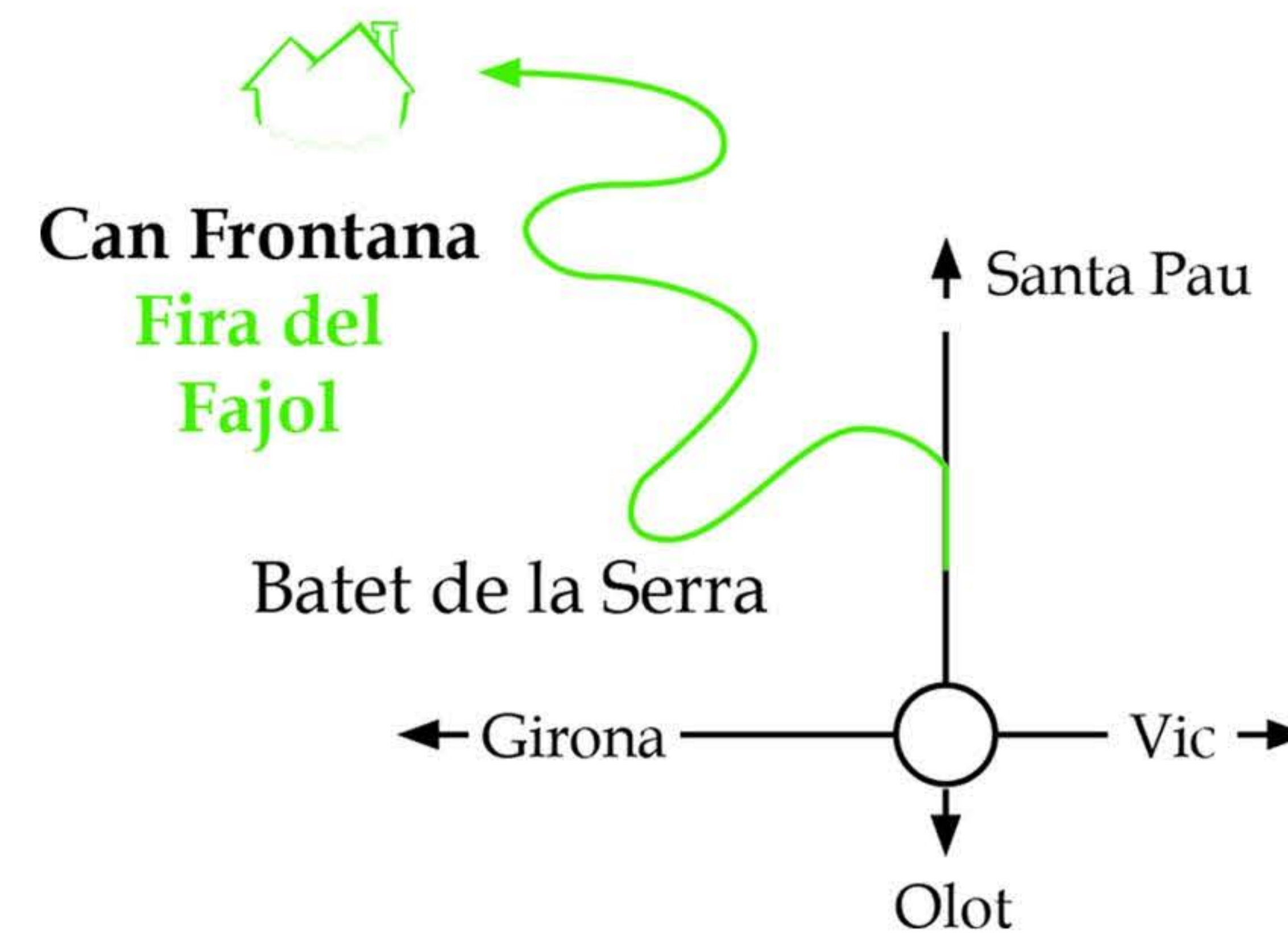
Posar dins un bol: les farines, la pasta mare, l'anís, el sucre i una mica d'aigua.

Anar amassant les farines, afegint l'aigua poc a poc. Quan ja quasi estigui la pasta amassada, afegir-hi el llevat i acabar d'amassar.

Preparar un bol, ben untat d'oli, afegir-hi la pasta i deixar-la reposar fins veure-la transparent.

Un cop la pasta sigui ben llevada, posar l'oli per fregir-los. L'oli ha de ser molt calent. Quan l'oli sigui ben calent, abans de fregir els bunyols, fregir-hi la pell d'una llimona o taronja per treure l'amargor. Tallar-lo a la vostra manera.

Que vagi de gust!



### Restaurants de Batet de la Serra i voltants:

<i>Restaurant Cal Fuster</i>	972 27 14 90
<i>L'Hostal dels Ossos</i>	972 26 61 34
<i>Atn Olot-Camp de fútbol</i>	972 26 26 26
<i>Restaurant Can Bastans</i>	972 68 01 78
<i>Restaurant Santa Margarida</i>	972 68 02 70
<i>Restaurant La Francesa</i>	972 26 22 41
<i>Restaurant Can Xel</i>	972 68 02 11
<i>Restaurant Masnou Sta. Pau</i>	972 68 00 61
<i>Arrosseria S'Olivera</i>	872 09 74 07
<i>Kan Ratafiat (antic Entrecot)</i>	972 07 25 02
<i>Restaurant Can Vergés</i>	972 26 10 34

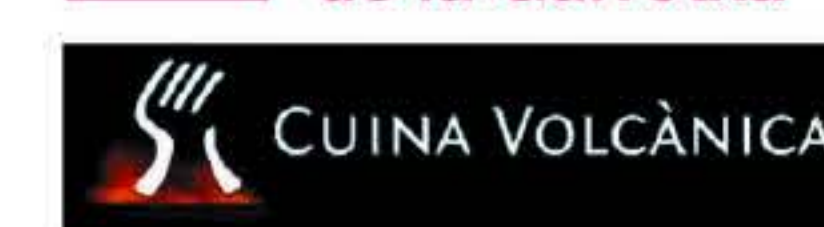
### Organitza:



[firadelfajol@gmail.com](mailto:firadelfajol@gmail.com)

### Col·laboren:

*Cuina Volcànica, Productes Naturals Can Rovira, Cartolot, Alzamora Packaging, Consorci Sigma, Levi's Store Olot, Seroil, Ben Bé d'Olot, Floristeria Casa Carlicus, Aigües de Sant Aniol, Carnisseria Martí, 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, Pla de transició al treball Garrotxa, Treballs agrícoles Joan Anglada i Joan Mayà, Gelada S.L. i altres.*



Diputació de Girona

[www.batetdelaserra.cat](http://www.batetdelaserra.cat)

## XV Fira del Fajol 9 de febrer de 2020 Batet de la Serra

Parc Natural de la Zona  
Volcànica de la Garrotxa



Sega del fajol - Batet 2018

# XV Fira del Fajol

## Batet de la Serra - Paratges de can Frontana

La fira del fajol va néixer amb la voluntat de recuperar un producte que en el nostre entorn havia estat important i que a partir dels anys 60 pràcticament es va deixar de cultivar, només se'n semblava alguna feixa, però gairebé era la nostàlgia de no voler perdre en el nostre paisatge aquest toc de color blanc durant la floració.



Durant tot el dia hi haurà mercat de productes de proximitat, d'artesanía i locals, de la Zona Volcànica de la Garrotxa.

Exposició d'animals de pagès amb la col·laboració de porcs casolans Corominas, Jordi Vilarrasa, can Rovira, xais ecològics mas Godomar i Ponis de la Garrotxa.

Al llarg del matí es farà demostració de construcció de pedra seca, enguany es finalitzarà la barraca de marge començada l'any passat.

**Us hi esperem a tots!!**

# PROGRAMA

## Dissabte, 1 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 XV Fira del Fajol de Batet** al costat de la plaça Mercat d'Olot, amb una degustació d'alguns productes elaborats amb fajol.

---

## Diumenge, 9 de febrer

**A les 9:00 h**

**Inici de la XV Fira del Fajol i Concurs de dibuix infantil.** Per als més matiners, obsequi d'una degustació de xocolata amb xurros de fajol.

**A les 11:00 h**

**El pregó de la Fira** anirà a càrrec de la revista semestral 'Les Garrotxes'. L'acte d'inauguració serà presentat per la periodista Marta Masó. També hi assistiran la Pubilla i l'Hereu de Batet de la Serra, Sandra Casamitjana i Pol Reixach. Seguidament, **ball d'en Batoies i les Perdius.** A continuació, **demostració de batre, ventar i moldre el fajol** per gent del poble. Tallers i demostracions artesanals: cisteller, sabater, torner de fusta, picapedrer, xocolater i elaboració de pastissos i galetes.

**A les 11:30 h**

**Degustació de tastets de fajol** a càrrec de Cuina Volcànica i de farinetes a càrrec de can Rovira.

A la mateixa hora, **4ª 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 fins 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 començarà a servir **el dinar**, elaborat amb productes amb una base de fajol. El dinar serà amenitzat per en Manelic de Pera.

**A les 15:30 h**

**Concurs de coques** i, a continuació, **trencada d'olla**, feta de xocolata, per a la mainada. Tot seguit, **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.

---

### CONCURS DE COQUES CASOLANES:

Han d'estar elaborades amb base de fajol (mínim un 30% de fajol i no podran portar ni nata, ni crema).

Cal lliurar-les abans de les 15:00 h.

1r Premi: un àpat a l'Hotel Riu Fluvià per a dues persones.

2n Premi: un àpat al restaurant La Canal per a dues persones.

3r Premi: un pollastre de Can Rovira

---

Per a tothom que vulgui pujar a peu des d'Olot, hi haurà senyalitzat el camí Ral, que surt del barri de Benavent fins a la Fira.

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