

Societat | | Actualitzat el 17/01/2019 a les 09:00

La Fira del Farro torna a la Vall de Bianya el 1r cap de setmana de febrer

El cartell d'enguany, obra de l'artista Quim Domene, homenatja l'arribada de l'home a la lluna . Destaca la presentació del Mallol de Bianya, el primer vi blanc conreat i produït a la vall



L'artista Quim Domene descobreix el cartell de la Fira del Farro d'enguany. | Martí Albesa.

Roda de premsa amb un bon esmorzar vol dir, invariablement, trobada a la Vall de Bianya. En aquesta ocasió el batlle Santi Reixach, l'artista Quim Domene i el coordinador i organitzador, David Darné, han presetat aquest dimecres en seu municipal la 12a Fira del Farro, que hi tindrà lloc el primer cap de setmana de febrer, seguint la tradició de no "trepitjar-se" les tres fires de productes alimentaris locals de la Garrotxa, les 3 F: la fesolada a Santa Pau (aquest 20 de gener) i la fira del Fajol a Batet de la Serra (el 10 de febrer vinent).

Enguany, una de les novetats a destacar de la fira és la presentació del Mallol de Bianya, el primer vi blanc produït a les vinyes propietat de la família Ferrer i Mas Mallol, d'uns ceps de Cabernet que, ja amb dos anys de vida, van ser plantats fa tres anys a la vall.

El farro és un dels plats tradicionals de la cuina garrotxina que aprofita el brou bufat per bullir la farina blanca de blat de moro. La Vall de Bianya és encara un territori on es conrea aquest cereal. La història del farro està molt relacionada amb el municipi. Una prova és l'existència d'una vintena de molins fariners, la majoria dels quals en un moment o altre van moldre farina de blat

de moro per a la seva subsistència de la gent. Per a recuperar aquest plat tradicional, des del 2008 s'organitza aquesta fira dedicada exclusivament a promoure el farro.



L'artista de la Vall de Bianya, Quim Domene. Foto: Martí Albesa.

També, cada any, des dels inicis, la persona encarregada de fer el disseny del cartell de la fira és l'artista Quim Domene, que enguany s'ha inspirat en l'arribada, ara fa cinquanta anys, de l'home a la lluna amb la nau Apollo 11, que al cartell és substituïda per una panotxa de blat de moro (també dit panís o dacsà). "És un record sentimental", comenta Domene: "Llavors tenia 20 anys i ho vaig veure pel televisor. La imatge, doncs, és molt contundent: les trepitjades semblen un camp llaurat. El cartell és surrealista, amb el groc i el negre que s'ho mengen tot". Domene sempre s'ha caracteritzat per la representació del farro amb diferents temàtiques i estils molt característics de la seva obra, per bé que, com ell mateix comenta, tot observant els cartells fets fins ara hom podria pensar que són fets per diferents artistes.

En la presentació de la Fira, el batlle, Santi Reixach, s'ha mostrat orgullós de la consolidació de la Fira i sobretot de la gran implicació de tots els veïns per a poder tirar-ne endavant una nova edició, un fet que comporta que "el farro ara ja sigui conegut arreu".

El coordinador de la Fira, David Darné ha explicat les diferents activitats i novetats d'aquesta 12a edició, que continua amb una estructura similar a les anteriors, però com cada any introdueix noves activitats i propostes per a donar-li vida i consolidar-la any rere any.



Santi Reixach, batlle de la Vall de Bianya, durant la presentació de la Fira del Farro 2019. Foto: Martí Albesa.

Programa de la 12a Fira del Farro

Les diferents activitats d'aquesta 12a edició s'iniciaran el dissabte 26 de gener a la plaça Mercat d'Olot amb l'acompanyament de la Colla Gegantera de la Vall de Bianya, on es portarà a terme un acte de presentació i degustació de farro.

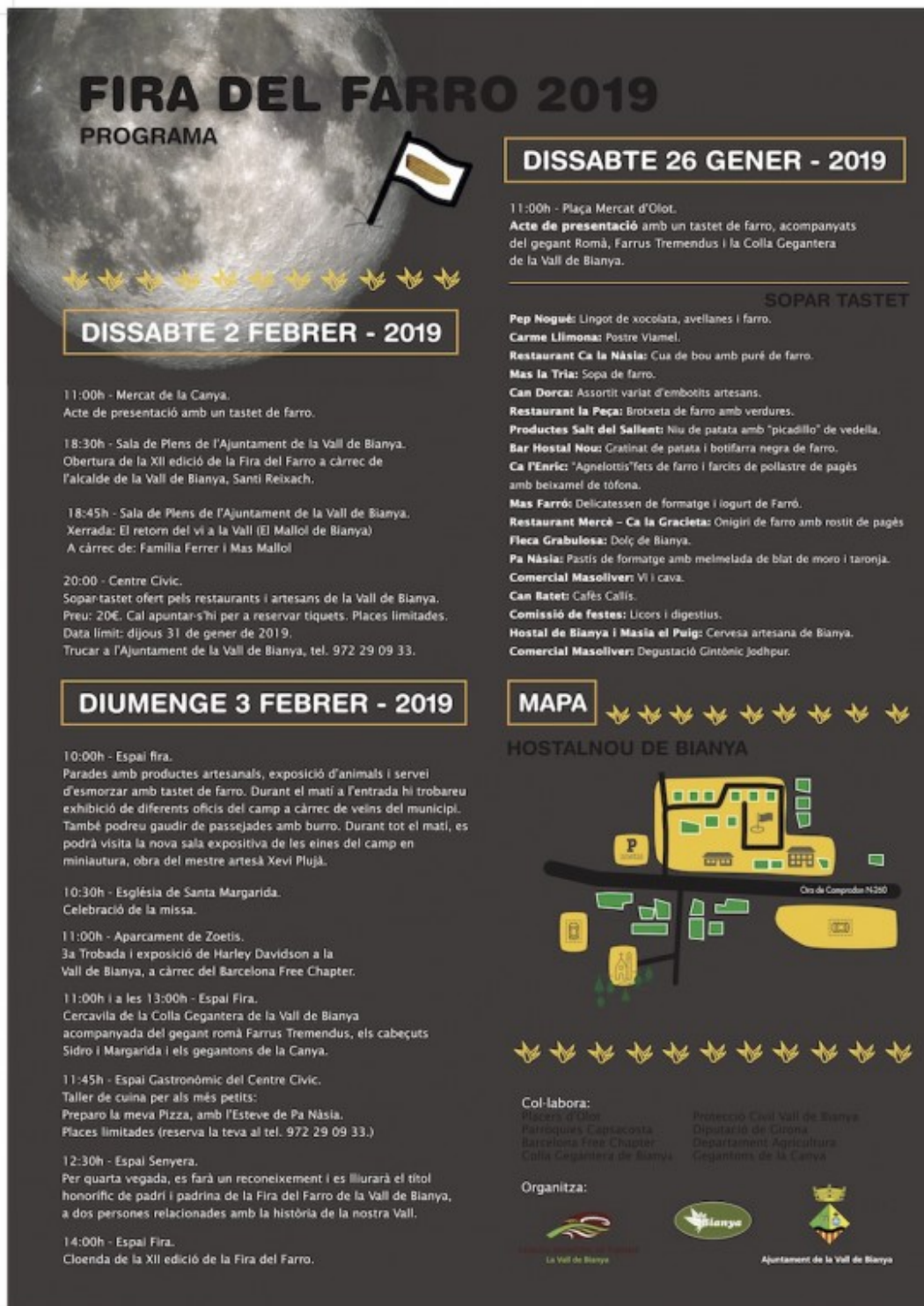
El mateix dissabte 2 de febrer, al mercat setmanal de la Canya, durant el matí, també es farà un acte de presentació amb un tastet de farro.

La inauguració de la fira, a càrrec del batlle, Santi Reixach, serà el dissabte 2 de febrer a les 18:30 h de la tarda, a la sala de plens. Tot seguit hi haurà una xerrada sobre el retorn del vi a la Vall de Bianya i la presentació del primer vi, a càrrec de la família Ferrer i Mas Mallol, propietaris de la finca del municipi on s'ha plantat els ceps, com ja hem comentat.



David Darné, coordinador i organitzador, ha detallat el programa de la Fira del Farro 2019. Foto: Martí Albasa.

Després de l'èxit i la gran acceptació del sopar-tastet en les anteriors edicions, es repetirà una vegada més, al Centre Cívic, gràcies a la col·laboració de tots els restaurants i artesans del municipi que han preparat 18 degustacions (14 tastets + 4 begudes) i que començarà a les 20 h i s'allargarà fins les 23:30 h.



FIRA DEL FARRO 2019

PROGRAMA

DISSABTE 2 FEBRER - 2019

11:00h - Mercat de la Canya.
Acte de presentació amb un tastet de farro.

18:30h - Sala de Plens de l'Ajuntament de la Vall de Bianya.
Obertura de la XII edició de la Fira del Farro a càrrec de l'alcalde de la Vall de Bianya, Santi Reixach.

18:45h - Sala de Plens de l'Ajuntament de la Vall de Bianya.
Xerrada: El retorn del vi a la Vall (El Malloí de Bianya)
A càrrec de: Família Ferrer i Mas Malloí

20:00 - Centre Cívic.
Sopar tastet ofert pels restaurants i artesans de la Vall de Bianya.
Preu: 20€. Cal apuntar-s'hi per a reservar tiquets. Places limitades.
Data límit: dijous 31 de gener de 2019.
Trucar a l'Ajuntament de la Vall de Bianya, tel. 972 29 09 33.

DIUMENGE 3 FEBRER - 2019

10:00h - Espai fira.
Parades amb productes artesanals, exposició d'animals i servei d'esmorzar amb tastet de farro. Durant el matí a l'entrada hi trobareu exhibició de diferents oficis del camp a càrrec de veïns del municipi. També podreu gaudir de passejades amb burro. Durant tot el matí, es podrà visita la nova sala expositiva de les eines del camp en miniautur, obra del mestre artesà Xevi Plujà.

10:30h - Església de Santa Margarida.
Celebració de la missa.

11:00h - Aparcament de Zoetis.
3a Trobada i exposició de Harley Davidson a la Vall de Bianya, a càrrec del Barcelona Free Chapter.

11:00h i a les 13:00h - Espai Fira.
Cercavila de la Colla Geganter de la Vall de Bianya acompanyada del gegant romà Farrus Tremendus, els cabeçuts Sidro i Margarida i els gegantons de la Canya.

11:45h - Espai Gastronòmic del Centre Cívic.
Taller de cuina per als més petits:
Preparo la meua Pizza, amb l'Esteve de Pa Nàsia.
Places limitades (reserva la teva al tel. 972 29 09 33.)

12:30h - Espai Senyera.
Per quarta vegada, es farà un reconeixement i es lliurarà el títol honorífic de padri i padrina de la Fira del Farro de la Vall de Bianya, a dos persones relacionades amb la història de la nostra Vall.

14:00h - Espai Fira.
Cloenda de la XII edició de la Fira del Farro.

DISSABTE 26 GENER - 2019


11:00h - Plaça Mercat d'Olot.
Acte de presentació amb un tastet de farro, acompanyats del gegant Romà, Farrus Tremendus i la Colla Geganter de la Vall de Bianya.

SOPAR TASTET

Pep Nogué: Lingot de xocolata, avellanes i farro.
Carme Llimona: Postre Viamel.
Restaurant Ca la Nàsia: Cua de bou amb puré de farro.
Mas la Trià: Sopa de farro.
Can Dorca: Assortit variat d'embotits artesans.
Restaurant la Peça: Brotxeta de farro amb verdures.
Productes Salt del Salient: Niu de patata amb "picadillo" de vedella.
Bar Hostal Nou: Gratinat de patata i botifarra negra de farro.
Ca l'Enric: "Agnelotís" fets de farro i farcits de pollastre de pagès amb beixamel de tòfona.
Mas Farró: Delicatessen de formatge i iogurt de Farró.
Restaurant Mercè - Ca la Gracleta: Onigiri de farro amb rostit de pagès.
Fleca Grabulosa: Dolç de Bianya.
Pa Nàsia: Pastís de formatge amb melmelada de blat de moro i taronja.
Comercial Masoliver: Vi i cava.
Can Batet: Cafès Calis.
Comissió de festes: Licors i digestius.
Hostal de Bianya i Masia el Puig: Cervesa artesana de Bianya.
Comercial Masoliver: Degustació Gintònic Jodipur.

MAPA

HOSTALNOU DE BIANYA



Orga-labora:
Plaçes d'Olot
Parròquia Captaçonia
Barcelona Free Chapter
Colla Geganter de Bianya

Protecció Civil Vall de Bianya
Diputació de Girona
Departament Agricultura
Gegantons de la Canya

Organitza:
La Vall de Bianya
Ajuntament de la Vall de Bianya

(http://ajuntament.valldebianya.org/FitxersWeb/92364/fira-farro_2019.pdf)

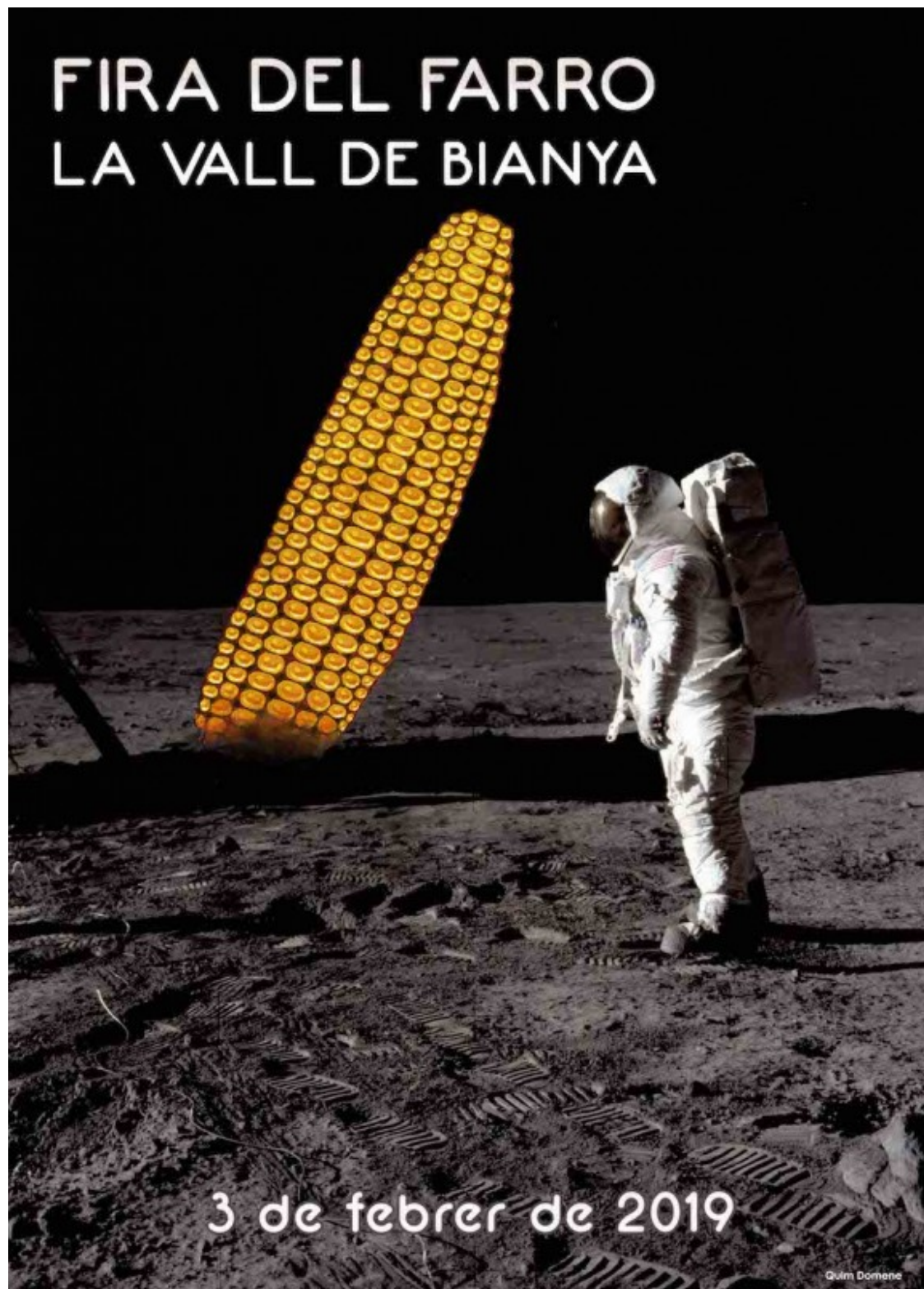
El programa de la Fira del Farro 2019 [clicqueu-hi al damunt per veure'l més gran].

NacióGarrotxa

Naciódigital

El sistema de funcionament serà molt senzill: a l'entrada, prèvia reserva, es recolliran els 18 tiquets al preu de 20 € i dins l'espai gastronòmic tothom podrà degustar cada un dels tastets que els restaurants i els artesans hauran preparat (1 tiquet = 1 degustació).

Les places disponibles són 300 i s'haurà de reservar trucant al telèfon de l'Ajuntament de la Vall de Bianya: 972 290 933.



El cartell «Il·lunàtic» de Quim Domene de la Firra del Farro 2019.

