

Torna la Fira de Farro, amb tastets i tallers com a activitats estel·lars

Consulteu el programa d'actes



Presentació de la Fira del Farro | Martí Albesa

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.

L'Ajuntament de la Vall de Bianya vol recuperar aquest plat tradicional, i per això des del 2008 s'organitza una fira dedicada exclusivament a la seva promoció, la Fira del Farro de la Vall de Bianya, que té lloc el primer cap de setmana de febrer. La persona encarregada de fer el disseny del cartell de la fira és obra de l'artista Quim Domene.

Fa uns dies, en la presentació de la fira d'enguany, Santi Reixach, alcalde de la Vall de Bianya, es va mostrar orgullós de la consolidació de la iniciativa i sobretot per la gran implicació de tots els veïns.

Tot seguit, l'artista Quim Domene va desvetllar la imatge del nou cartell. Domene és autor del cartell de la fira des de la primera edició sempre s'ha caracteritzat per la representació del farro amb diferents temàtiques i estils molt característics de la seva obra.

A continuació, el coordinador de la fira, David Darné va explicar les diferents activitats i novetats d'aquesta 13a edició, que segueix una estructura similar a les anteriors però com cada any



introdueix noves activitats i propostes.



Presentació de la Fira del Farro. Foto: Martí Albesa



Fira del Farro, a la Vall de Bianya Foto: Martí Albesa

Les diferents activitats per aquesta 13a edició es van iniciar el dissabte 25 de gener a la plaça Mercat d'Olot amb l'acompanyament de la Colla Geganterera de la Vall de Bianya, on es va portar a terme un acte de presentació i degustació de farro. Aquest dissabte 1 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 anirà a càrrec de l'alcalde Santi Reixach, el dissabte 1 de febrer a les 18:30h de la tarda, a la sala de plens, i tot seguit, xerrada de l'equip d'arquitectes RCR, i el projecte de la vila.

Després de l'èxit i 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 diferents i que començarà a les 20h i s'allargarà fins a les 23:30h. El sistema de funcionament serà molt senzill, a l'entrada, prèvia reserva, es recolliran els tiquets al preu de 20€ i dins l'espai gastronòmic tothom podrà degustar cada un dels tastets que els restaurants i 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 29 09 33.

El diumenge, 2 de febrer, es portaran a terme la majoria d'activitats, amb les exhibicions de feines del camp, taller de cuina pels més petits a l'espai gastronòmic, més de 40 parades de productes artesans, zona d'esmorzar i degustació de farro, passejades en burro i trenet turístic.

Durant el matí, la Colla Geganterera del municipi i el gegant romà Farrus Tremendus acompanyats pels cabeçuts Sidro i Margarida i els gegantons de la Canya, faran dos cercaviles per l'espai firal.

A les 12:30h, es farà el tradicional reconeixement i es lliurarà el títol honorífic de padrí i padrina de la Fira del Farro de la Vall de Bianya, a dos persones relacionades amb la història de la vall.

Durant el matí també s'obrirà la sala expositiva d'eines del camp en miniatura, que es podrà visitar durant tot el matí.

FIRA DEL FARRO PROGRAMA

Dissabte 1 de febrer 2020

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

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

18:45h a la Sala de Plens de l'Ajuntament de la Vall de Bianya
Xerrada de RCR i la Vila.
A càrrec de RCR Arquitectes

20:00h al 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 30 de gener de 2020
Trucar a l'Ajuntament de la Vall de Bianya, tel. 972 29 09 33.

Dissabte 25 de gener 2020

11:00h a la 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.

Diumenge 2 de febrer de 2020

10:00h a l'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 i trenet turística.
Durant tot el matí, es podrà visitar la sala expositiva de les eines del camp en miniatura, obres del mestre artesà Xevi Plaça.

10:30h a l'església de Santa Margarida
Celebració de la missa.

10:50h a l'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 a l'Espai Gastronòmic del Centre Cívic
Taller de cuina per als més petits.
Preparo els meus snacks dolços i salats, amb l'Esteve de Pa Nàsia.
Places limitades (reserva la teua al 972 29 09 33)

12:50h a l'Espai Senyera
Per cinquena vegada, es farà un reconeixement i es lliurarà el títol honorífic del padri i padrina de la Fira del Farro de la Vall de Bianya, a dos persones relacionades amb la història de la nostra Vall.

13:00h a l'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.

14:00h a l'Espai Fira
Cloenda de la XIII edició de la Fira del Farro.

Sopar - tastet

Restaurants i artesans de la Vall de Bianya

Pep Nogué: Bombotes d'avellanes negra amb xocolata i farro
Restaurant Ca la Nàsia: Platillo amb pa de farro.
Mas la Tria: Sopa de farro.
Can Dorca: Assortit variat d'embotits artesanals.
Restaurant la Peça: Arròs de verdures i bolets amb cruixent de farro
Productes Salt del Salient: Bomba de patata
Bar Hostal Nou: Pítilles de xoriç amb ceba i cigrons
Ca l'Enric: La Vall de Bianya
Mas Farró: Delicatessen de formatge i iogurt de Farró.
Restaurant Mercè - Ca la Gracieta: Olla de Bianya
Fleca Grabulosa: Dolç de Bianya.
Pa Nàsia: "Farrito caliente"
Comercial Masoliver VI i cava.
Can Batet: Cafè i Callis.
Comissió de festes: Licores i digestius.
Comercial Masoliver: Degustació Giutònic Jodhpur.

Situació

L'Hostalnou de Bianya

Col·labora:

- Placers d'Olot
- Parròquies Capscosta
- Colla Geganter de Bianya
- RCR Arquitectes
- Ajuntament d'Olot
- Zoetis

Organitza:

- Consell Municipal de Turisme La Vall de Bianya
- Ajuntament de la Vall de Bianya

Protecció Civil Vall de Bianya
Diputació de Girona
Departament Agricultura
Gegantons de la Canya
Ajuntament Sant Joan les Fonts

Programa de la fira. Foto: Aj. Vall de Bianya

