

La 15a Fira del Fajol arriba aquest diumenge a Batet de la Serra

Tanca les tres fires amb "efa" de cada any , junt amb les del fesol a Santa Pau i del farro a la Vall de Bianya, amb més de cinquanta firaires



Imatge retrospectiva de la Fira del Fajol de Batet de la Serra. | Martí Albesa.

Els Amics del Fajol organitzen una vegada més la Fira del Fajol de Batet de la Serra (Olot), que enguany arriba a la quinzena edició aquest diumenge 9 de febrer. Aquesta és la tercera de les fires amb "efa" i tanca el cicle iniciat per la Fira del Fesol de Santa Pau i la del Farro de la Vall de Bianya, celebrades, respectivament, en els dos caps de setmana anteriors.

Durant tot el dia hi podreu gaudir d'un mercat de productes de proximitat i d'artesania, de productes locals de la Zona Volcànica de la Garrotxa i de l'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 una demostració de construcció de pedra seca i enguany es finalitzarà la barraca de marge començada l'any passat. També, s'oferiran degustacions de diferents tastets elaborats amb fajol per part de representants de la Cuina Volcànica i per quarta vegada es celebrarà la Gimcana Llamenera.

Es farà una demostració de la destresa de la gent del poble amb l'art de batre, ventar i moldre el fajol i tallers i demostracions d'oficis tradicionals com cisteller, picapedrer, xocolater, sabater i torner de fusta, així com concursos per a la mainada, actuacions musicals i balls d'en Batoies i les Perdius. Igualment, s'ha convocat la setena edició del concurs de coques casolanes elaborades



amb base de fajol.

A la tarda, actuaran en Batoies i les Perdius, acompanyats pels Batoiers de Batet i a continuació hi haurà cremat de rom acompanyat de les coques del concurs.

La Fira del Fajol va néixer amb la voluntat de recuperar un producte que en l'entorn de la Garrotxa havia estat important i que a partir dels anys seixanta pràcticament es va deixar de cultivar, ja que només se'n sembrava en alguna feixa, però gairebé era la nostàlgia de no voler perdre en el paisatge aquest toc de color blanc durant la seva floració.

Cal fer present que la Garrotxa és l'única zona de Catalunya on es cultiva fajol en l'actualitat. El fajol (*Fagopyrum esculentum*) no és un autèntic cereal (no és pas una gramínia ni té gluten), però se'n fa el mateix ús; és el que hom anomena un pseudocereal. El seu gra conté en petites quantitats un glucòsid anomenat fagomina que retarda la sensació de gana.

Podeu descarregar-vos el detall del programa de la Firja del Fajol en aquest vincle.

XV Fira del Fajol

9 de febrer de 2020

Batet de la Serra

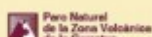
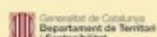
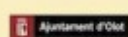
Demostració de batre fajol
Degustació del grup Cuina Volcànica



Sega del fajol - Batet 2018

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 Morena, 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 (P.T.T.), Gelada S.L., treballs agrícoles Joan Anglada i Joan Mayà i altres.



Fira guardonada amb el premi 'Garrotxi de l'any 2014', junt amb la del farro de Bianya i la del fesol de Santa Pau (Les tres F)

El cartell de la XV Fira del Fajol de Batet de la Serra. Foto: BDS.

