

V Jornada sobre productes agroalimentaris locals

Volem reflexionar junts sobre la importància de les fires i els mercats de productes locals, conèixer experiències innovadores de comercialització i plantejar la possibilitat que aquests actes populars es converteixin en veritables espais de dinamització i encontre entre productors i consumidors. Per això us proposem la jornada:

Noves propostes de fires i mercats de productes locals

Dissabte 13 de febrer,
a la Casa Consistorial de Batet de la Serra

09.30 h Rebuda, distribució de documentació i esmorzar amb productes locals.

10.00 h Obertura de la jornada a càrrec de representants de les diferents entitats organitzadores.

10.15 h Lola Puig. MÓN EMPORDÀ.

Els mercats Món Empordà són uns mercats setmanals on el consumidor pot comprar directament al productor productes locals, ecològics i de qualitat.

11.15 h Jesús Kabila. NAPAR BIDEAK

La cooperativa té per objectiu defensar i promoure els productes artesans de Navarra. Defensant el nom "Artesà" per protegir al consumidor i delimitar l'ús del concepte i recolzant als productors per potenciar el desenvolupament rural i regional.

12.15 h DEBAT. Modera: Ariadna Villegas i Jordi Terrades.

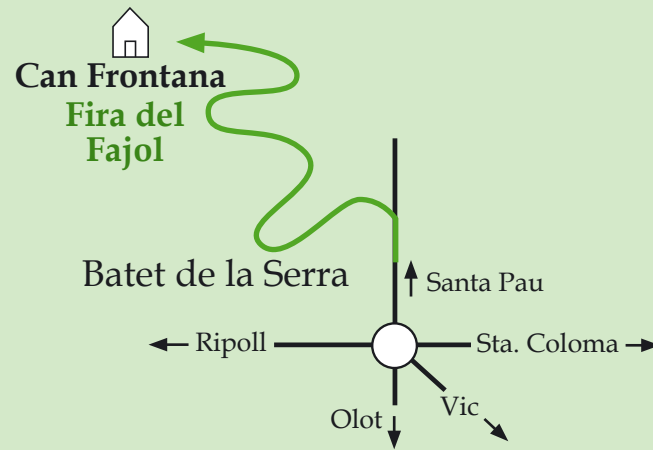
13.30h Dinar a l'Hostal dels Ossos (menú elaborat amb productes locals).

Preu de les jornades: Gratuït, però cal inscriure's amb antelació.

Inscripcions: Fundació d'Estudis Superiors d'Olot - Tel: 972 26 21 28 fes@olot.cat.

Codi del curs: 230713.

Dinar: 22 euros (cal reservar plaça trucant a la Fundació d'Estudis Superiors i fer l'ingrés a la Caixa de Girona núm. 2030 0011 12 3000244193 fent constar els noms dels assistents i el codi del curs).



Restaurants de Batet de la Serra:

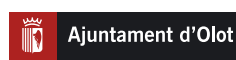
| | |
|---------------------------|--------------|
| Cal Fuster | 972 27 14 90 |
| Can Vergés | 972 26 10 34 |
| El Follet | 972 26 85 67 |
| L'Hostal dels Ossos | 972 26 61 34 |
| La Fageda | 972 27 15 24 |

Organitza:



Col·laboren:

Cuina Volcànica de la Garrotxa, Productes Naturals Can Rovira, Terragraf, Cartolot, Copisteria Punt i Coma, Alzamora Packaging, SIGMA, Levi's, Gasolinera BP, Llibres Batet, Magatzem Vives, Embotits Japot, Can Carbasseres, Ratafia Russet, Jordi Bassols, Cooperativa La Fageda, Casa Carlicus, Zone, Aigua Sant Aniol, La Coma de Mont, Carnisseria Martí, Xurreria Jofre i Impremta Aubert.



V Fira del Fajol 13 i 14 de febrer 2010

Batet de la Serra Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa

Demostració de l'art de batre el fajol
Degustació de la cuina del fajol
Artesania de la zona
Exposicions



V Fira del Fajol 13 i 14 de febrer 2010 Batet de la Serra

Lloc de la fira: Paratges de Can Frontana
Durant tot el dia

En aquesta cinquena Fira del Fajol tornarem a gaudir de la destresa dels pagesos de la zona amb l'art de batre, ventar i moldre el fajol.

Durant tot el dia podreu gaudir d'una exposició d'art amb artistes de la comarca, un mercat d'artesanía i de productes de la zona, així com servei de bar, esmorzars i dinars, oferint productes locals del Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa.

També tindrem una representació de la Cuina Volcànica de la Garrotxa, que oferirà degustacions de diferents dolços elaborats amb fajol. La venda dels tiquets es farà a la mateixa fira a preus populars.

Hi haurà demostracions d'oficis tradicionals com cistells, picapedrer, xocolata, terrissa, pintura i fusta. Concursos i tallers per a totes les edats, sardanes i una petita actuació d'acordions que ompliran la fira.

Us hi esperem.

Dissabte 6 de febrer 2010 presentació de la Fira del Fajol a la Plaça Mercat d'Olot. Ballada d'en Batoies a la plaça Dr. Fàbregas amb els Batoiers de Batet.

Programa

Diumenge 14 de febrer

9.00 h Inici de la fira d'artesanía i del concurs de dibuix infantil.

10.00 h Acte d'inauguració de la fira per part del Sr. Joaquim de Solà -Morales, acompanyat de la Srta. Carme Aguayo, pubilla de Batet.

Homenatge al programa *Trenquem el cuc* de Ràdio Olot pels 25 anys.

Seguidament ball d'en Batoies, acompanyat dels Ministrers de l'Escola Municipal de Música d'Olot.

Demostració de l'art de batre, ventar i moldre el fajol feta per gent del poble.

11.00 h Taller per a totes les edats de cuina, xocolata, cistells, picapedrer, terrissa...

11.10 h El col·lectiu Cuina Volcànica oferirà degustacions de fajol i productes de la Garrotxa a preus simbòlics durant tot el dia.



12.00 h Missa a la Trinitat.

12.30 h Presentació dels Batoiers de Batet i cercavila amb en Batoies.

13.00 h Actuació de la colla Cors Joves de l'Associació Sardanista i Cultural Flor de Fajol.

13.30 h S'obrirà el servei de dinar, a preus populars.

16.00 h Entrega de premis del concurs de dibuix infantil.

16.10 h Continua la demostració del col·lectiu Cuina Volcànica.

16.15 h Cançó i música tradicional catalana (a la mitja part, ball d'en Batoies).

Els actes seran presentats per Marta Masó.

Servei de bar, esmorzar i dinar.

Venda de números. Sorteig de 5 àpats per a dues persones als restaurants de Batet.

Cuina Volcànica de la Garrotxa, durant tot el dia, oferirà degustacions de diferents tastets elaborats amb fajol i productes de la Garrotxa a preus populars.

El col·lectiu Cuina Volcànica farà una demostració de la cuina més dolça del fajol per als més petits de la casa. Fet pels cuiners: Gerard Xifra, Pep Nogué i Joan Masegur.

Aquest any com a novetat, el col·lectiu Cuina Volcànica durant tot el mes de febrer elaborarà menús gastronòmics en els seus restaurants dedicats al fajol, per tal de dinamitzar el producte i la seva fira.

Restaurants del grup Cuina Volcànica de la Garrotxa

Restaurant Cúria Reial

Besalú, 972 59 02 63

Restaurant Oliveras

Besalú, 972 59 03 92

Restaurant Hostal dels Ossos

Batet de la Serra, 972 26 61 34

Restaurant La Curenya

Planes d'Hostoles, 972 44 84 11

Restaurant La Francesa

Santa Pau, 972 26 22 41

Restaurant Can Xel

Santa Pau, 972 68 02 11

Restaurant Cal Sastre

Santa Pau, 972 68 04 21

Restaurant Sant Miquel

Sant Esteve d'en Bas, 972 69 01 23

Restaurant L'Hostalet

Hostalets d'en Bas, 972 69 00 06

Restaurant Ca la Matilde

Sant Feliu de Pallerols, 972 44 42 69

Restaurant Self-Service Garrotxa

Olot, 972 26 16 04

Restaurant La Deu

Olot, 972 26 10 04

Restaurant Fonda Barris

Joanetes, 972 69 00 64

Restaurant Cal Parent-Hotel Siqués

Besalú, 972 59 01 10

Restaurant Font Moxina

Olot, 972 26 10 00

Recepta innovadora del grup Cuina Volcànica:

Pastisset de fajol amb taronja amarga i mató



Elaboració per a 4 persones:

Elaboreu un pa de pessic de fajol amb 6 ous, 190 g de sucre, 140 g farina de blat, 30 g de farina de fajol i 30 g de farina d'ametlla i fajol en gra garapinyat, coure al forn a 180°C uns 9 minuts aproximadament. Mulleu-los amb una mica de ratafia, per sobre hi poseu una capa fina de confitura de taronja amarga, una altra base de pa de pessic de fajol i finalment ho acabeu amb una mousse de mató 200 g de nata, 200 g de mató i 50 g de sucre. Per acabar hi empolsareu una mica de cacau en pols i ja està llest per menjar.

Us suggerim visitar la pàgina web:

www.cuinavolcanica.com

