Batet de la Serra, capital del fajol

Èxit de públic a la fira que aquest poble olotí dedica al cereal



Les crispetes de fajol, una de les noves versions gastron miques que es donen al fajol garrotx . Foto: J.C.

La producció de fajol garrotxina és molt limitada. Aquest any se n'han fet una mica més de cinc hectàrees. La seva productivitat també ho és, uns 350 quilos per hectàrea, i el preu està força bé, 5 euros el quilo. Tot i això, cada any es creen nous productes amb aquest cereal com a base i la Fira del Fajol de Batet de la Serra (Olot), celebrada ahir, n'és l'aparador. Al costat dels macarrons de fajol, els xurros de fajol i les farinetes, hi havia, per exemple, crispetes de fajol. El col·lectiu Cuina Volcànica, de fet, és el que més innova amb aquest producte i els resultats es van poder degustar als prats de Can Frontana en forma de tastets i, posteriorment, en els dinars amb plats en què aquest cereal també era el protagonista, de dotze restaurants de la zona. I, finalment, es van poder tastar les creacions del concurs popular de coques de fajol.

L'encarregat del pregó va ser Jordi Vilanova, en Toti de Can Carbasseres, l'ànima de la fleca que elabora les coques de llardons més populars de la Garrotxa. Posteriorment, va ballar el gegant Batoies i les Perdius i hi va haver una demostració de batre. La diada es va completar amb un campionat de truc, una demostració de balls tradicionals i, entre altres coses, una trencada d'olla per a la mainada.

Publicat a:
-El Punt Avui. Comarques Gironines 15-02-2016 Pàgina 17

Font del document:
http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/941715-batet-de-la-serra-capital-del-fajol.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui