Més de 6000 persones visiten la Fira del Farro.

La Garrotxa | 15-02-2009 | 10:32

La fira va començar ahir amb un sopar popular amb més de 350 persones i avui una gran diada amb unes 6000 persones, que han gaudit de tot tipus d'activitats i destacar que aquest any s'ha estrenat la cervesa la bianyenca feta amb blat de moro blanc i altres productes amb el farro com a protagonista.

La fira d´enguany amb un gran èxit de participació ha ofert conferències i propostes gastronòmiques a l?entorn del farro.Els milers de visitants han pogut gaudir de productes artesans, actuacions, degustacions de farro, jocs pels més petits, demostracions de funcionament del Molí fariner del Colomer i moltes activitats variades.

També dins el centre cívic hi havia una exposició de diferent material turístic i on es feien massatges (farroterapia)

Organització

EL FARRO
El farro és una mena de farina de blat de moro, associada generalment a períodes antics on es passaven períodes de manca d?aliments; aquesta mena de farinetes aportaven nutrients i les vitamines necessàries per la subsistència. Hi ha farro fet de blat de moro blanc, de gust molt fi, de blat de moro del queixal i de blat de moro de la creu. El més habitual és el farro fet de blat de moro groc, molt més gustós. Al país basc té un parent molt similar de gust i d?elaboració que es coneix com talo.

FOTOS DE LA FIRA *David Darné

Fuente: Redacció
Autor: Redacció