GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

La Fira Orígens d'Olot es presenta a Barcelona.

OLOT 'Ciutat dels Detalls' | 23/10/2013 | 07:56

El restaurant l'Angle ha estat l'escenari escollir per donar a conèixer programa d'activitats.

Després de l'exitosa edició de l'any passat, enguany reconeguts cuiners i productors tornaran a oferir sessions de cuina en directe on es posarà èmfasi en la qualitat dels productes seleccionats. El restaurant l'Angle de Barcelona dirigit per Jordi Cruz ha acollit aquest dimecres al vespre la presentació del programa d'actes de la Fira Orígens que se celebrarà el 9 i 10 de novembre a Olot.

Després de la benvinguda per part de Jordi Cruz, Fina Puigdevall del restaurant Les Cols ha parlat en representació dels cuiners d'Olot i la Garrotxa. Per la seva part, Jaume von Arend –de l'empresa pep Palau, von Arend Associats, organitzadors de la fira- ha destacat el creixement que viurà la fira en aquesta segona edició així com les novetats d'enguany. Pep Palau ha estat l'encarregat de desvetllar el programa d'activitats i ha tancat els parlaments Josep M. Coromina, alcalde d'Olot. A l'acte també hi han estat presents Estanis Vayreda, regidor de Promoció de la Ciutat, Comerç i Turisme, Jordi Juncà, del restaurant Ca L'Enric de La Vall de Bianya i Gerard Xifra president de l'Associació d'Hostalatge de la Garrotxa.

Pel que fa al programa de la Fira Orígens, Pep Palau ha detallat les activitats que es repartiran en tres espais.

L'aula de cuina oferirà demostracions de cuina en directe. El dissabte, Màrius i Joan Jordà (Emporium), obriran la jornada amb la sessió Mar i muntanya, cuina genuïna de l'Alt Empordà; d'altra banda, el Col•lectiu de Cuina Volcànica també farà una demostració de cuina en directe i els seguirà Joan Quadrat (El Claustre de Palera) amb Plats de terra endins, l'Alta Garrotxa; a la tarda, Fina Puigdevall i Pere Planagumà (Les Cols), mostraran Productes de proximitat, cuina excelsa. Tancarà la jornada Nandu Jubany (Can Jubany) amb 100% bolets i Quim Casellas (Casamar) amb Arrossos de mar a l'Empordanet. El diumenge encetarà les activitats Miquel Aldana (Tres Macarrons) amb L'horta i el mar a la cuina del Maresme; el seguirà Artur Martínez (Capritx) amb Alta cuina de la terra des del cor del Vallès i Xavier Sagristà (Mas Pau) amb Cuina refinada en terra de tramuntana. Tancaran les sessions Jordi Juncà (Ca L'Enric) amb Plats de caça i bolets, excel•lències de tardor i Fabián Martín (Pizzeria Fabián Martín) amb La pizza del Pirineu.

L’aula de tast, espai reservat per a les activitats dels expositors, oferirà tastos i maridatges dels productes amb distintius de qualitat presents a la fira. El dissabte hi haurà tast de productes d’empreses d’economies socials, de formatges artesans de vaca i cabra, de cerveses especials del Montseny i vins DO Empordà. El diumenge aquest espai acollirà tres sessions de presentació de Productes Gustum així com també un tast de vins DO Empordà i un tast de productes amb safrà.

Els més petits també disposaran del seu espai on es sentiran protagonistes de la fira. L’aula dels nens acollirà, tant dissabte com diumenge, tallers entorn la fruita, el pa, la xocolata i les amanides. Podran participar d’aquests tallers adquirint un tiquet de 2€ a l’entrada del recinte. Al llarg del cap de setmana la ciutat d’Olot també s’omplirà d’activitat amb nombroses propostes.

Després de la presentació s’ha ofert un tast de productes de la Garrotxa elaborats per Jordi Cruz. Entre les propostes, el presents a l’acte han pogut degustar coca de llonganissa amb aigua de tomàquets i oli d'arbequina, petits lloms de bacallà amb escarola i olives negres, fesols de Santa pau, gnochis de perol i cloïssa, parmentier de la Vall d'en Bas amb ou de guatlla curat, cansalada i ibèrics o una mini burguer thai amb botifarra a la brasa i espuma de carrat amb gelat de mel, entre d’altres.

La Fira Orígens és un esdeveniment enogastronòmic on els productors i els productes agroalimentaris de qualitat són els principals protagonistes. En aquesta segona edició es comptarà amb més de 90 productors.

Podeu consultar el programa detallat i els horaris de les activitats al següent enllaç: http://bit.ly/19wh19l

Autor:

https://gironanoticies.com/noticia/27074-la-fira-origens-dolot-es-presenta-a-barcelona.htm