GIRONA NOTICIES.COM + Periodisme

La Fira d'Embotit d'Olot, per menjar-se-la!

La Garrotxa | 07/03/2014 | 15:52

El 22 i 23 de març torna una edició més de la Fira de l'Embotit d'Olot amb l'objectiu "de prestigiar aquest producte i el seu productor".

El 22 i 23 de març torna una edició més de la Fira de l'Embotit d'Olot amb l'objectiu «de prestigiar aquest producte i el seu productor» i de posicionar-la dins del calendari firal català.Enguany, al Firal olotí hi haurà 90 parades d'alimentació (igual que el 2012), apostant decididament pels productes d'elaboració pròpia (embotits, formatges i cerveses), i introduint un nou espai a la plaça Rector Ferrer dedicat a expositors de producte de temporada.

Es manté el protagonisme de les associacions i col·lectius relacionats amb el producte agroalimentari i d'elaboració pròpia, i una potent oferta gastronòmica, lúdica i comercial complementària:demostracions de cuina de la mà del col·lectiu Cuina Volcànica, tastos d'embotits històrics de diferents llocs de la Mediterrània, el cinquè concurs d'embotits casolans, un showcooking del porc i el vi amb música en directe i la matança del porc a càrrec de l'Associació de placers del Mercat d'Olot amb l'assessorament dietètic i de salut de la dietista - nutricionista Rosa Maria Espinosa, responsable tècnica de Menja sa, entre d'altres actes, així com el plat de l'Embotit que oferiran diferents establiments de restauració de la ciutat al llarg del cap de setmana.

Seguint la iniciativa iniciada l'any passat s'ha convidat un productor forà amb DOP, el formatge Maó – Menorca, que oferirà tastos del seu prestigiat producte, juntament amb actuacions de folklore de Menorca durant el cap de setmana.

Com a novetat hi haurà un espai dedicat a la degustació de formatges, vi i pa a la plaça del Mig amb l'idea de promocionar els comerços de la ciutat que ofereixen aquests productes de qualitat i proximitat. Els establiments que participen en aquesta acció són Especialitats gastronòmiques Mariona, Formatgeria Xerigot i el Gremi de Flequers de Girona. L'entrada a l'espai serà gratuïta i per poder degustar caldrà pagar 5€ que donarà dret a 5 tiquets de tast.

CUINA GRAN! un projecte educatiu entorn a la cuina del porc

En el marc de la Fira de l'Embotit que tindrà lloc el 22 i 23 de març a Olot, l'IMPC com a organitzador de l'esdeveniment firal amb la col·laboració de l'Institut Municipal d'Educació (IME), l'Associació d'Hostalatge de la Garrotxa (AHLG) i Olot Televisió (OTV) han treballat conjuntament en el projecte CUINA GRAN!, proposant als alumnes de primària de les escoles de la comarca que elaborin receptes de plats amb qualsevol ingredient provinent del porc i escollint-ne les 4 més interessants per emetre-les a través d'OTV.

En total hi han participat 65 nens i nenes des de segon a sisè de primària de les escoles La Bòbila (Les Preses), Joan Maragall (Santa Pau) i Sant Roc (Olot), de les quals s'han escollit 4 receptes que s'emetran al programa "Del paisatge a la taula" d'OTV amb la participació dels nens i nenes que les han elaborat al costat d'un cuiner de l'AHLG. Els programes s'emetran els dilluns 10, 17, 24 i 31 de març per Olot Televisió.

CUINA GRAN! no és cap concurs, sinó un projecte que pretén transmetre els beneficis de la ingesta de carn de porc en una dieta equilibrada als nens i nenes, treballar la redacció i estructuració d'una recepta culinària, animar-los a cuinar en família i oferir-los la possibilitat de participar en la gravació d'un programa de televisió.

Totes les receptes que han elaborat els alumnes es recullen al web http://ime.olot.cat/, així com les indicacions per a fer una bona recepta de cuina. Us animem a fer-ne alguna!

Autor:

https://gironanoticies.com/noticia/28454-la-fira-dembotit-dolot-per-menjar-se-la.htm