Torna la Fira de l'Embotit d'Olot

OLOT 'Ciutat dels Detalls' | 06/03/2017 | 10:50

L'activitat Un dia a pagès i l'ampliació de l'APP Especialitats Gastronòmiques, principals novetats de la Fira que té Mallorca com a territori convidat. Se celebrarà el cap de setmana del 18 i 19 de març

El 18 i 19 de març torna una nova edició de la Fira de l'Embotit d'Olot amb l'objectiu de prestigiar aquest producte i el seu productor i, al mateix, donar a conèixer el món de l'embotit d'elaboració artesanal. Una setantena de parades d'alimentació s'instal•laran al Firal per donar a conèixer i oferir la possibilitat de tastar i comprar els diferents productes d'elaboració pròpia: embotits, formatges i cerveses.

Un any més, la Fira de l'Embotit aposta per complementar el mercat amb l'oferta gastronòmica, lúdica i comercial. Amb demostracions de cuina a càrrec del col•lectiu Cuina Volcànica, amb receptes elaborades per nens i nenes, tastos d'embotits, maridatges de sobrassades amb vins dolços de l'Empordà, el 8è concurs d'embotits casolans, la demostració d'especejament del porc, tallers d'elaboració de botifarres per als més petits i demostracions de cuina amb productes 100% olotins.

A la presentació de la Fira de l'Embotit que aquest matí s'ha fet a Carnisseria Planagumà, el regidor de Promoció de la Ciutat, Estanis Vayreda, ha remarcat "l'aposta pels productes i pels productors de qualitat donant-los a conèixer a les parades presents a la Fira i amb l'APP Especialitats Gastronòmiques". El gastrònom Pep Nogué ha explicat que coincidint amb la Fira de l'Embotit es presentarà una nova ampliació d'aquesta aplicació. "Si fins ara s'hi podien trobar les categories de productes, així com els productors i punts de venda, a partir d'ara l'APP també incorpora una vintena de restaurants que els fan servir". Nogué ha afegit que "la singularitat de la Fira de l'Embotit d'Olot és la qualitat dels productes i el fet que organitzi un concurs d'embotits casolans, que aquest any ja arriba a la 8a edició".

El president dels Placers del Mercat d'Olot, Jordi Vilarrasa, ha subratllat que amb activitats com "el concurs d'embotits casolans i la demostració d'especejament fem que la gent conegui més la nostra feina i valori més les diferents peces del porc que sovint ens són desconegudes". Neus Giménez, de l'Associació d'Hostalatge de la Garrotxa, ha remarcat "les demostracions de Cuina Volcànica que farem dissabte i diumenge a la tarda amb els participants del projecte Cuina Gran". Giménez ha explicat que "fa 4 anys vàrem començar aquest projecte que dóna l'oportunitat

als alumnes de primària de les escoles d'elaborar receptes de porc amb les seves famílies. S'escullen 4 receptes que els alumnes fan amb el cuiner a l'Espai Tast i que també poden enregistrar al programa d'Olot Televisió "El paisatge a la Taula". Catalunya Ràdio també serà a Olot amb motiu de la Fira de l'Embotit. El dissabte 18 de març "El suplement ON ROAD" (de les 9.30h a les 10h) es farà des de la Plaça Mercat.

Una altra de les propostes que repeteix per la bona acceptació que ha tingut a les edicions anteriors és la presència d'un territori convidat. Per complementar l'oferta de la fira, enguany s'ha convidat la Sobrassada de Mallorca, que oferirà tastos del seu producte, juntament amb el grup de danses tradicionals Aires d'Andratx que serà present a la Fira durant el cap de setmana.

La programació de la Fira de l'Embotit també inclou tallers, la ballada del Porc i el Xai i, com a novetat, l'activitat Un dia a pagès. Albert Serra d'Arriant ha explicat que "serà un espai dedicat a la vida al camp i a la granja on els més petits i grans podran jugar a la vegada que aprenen els oficis més tradicionals de la casa nostra".

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/noticia/43219-torna-la-fira-de-lembotit-dolot.htm