Arrenca la 6a edició de la fira Orígens

OLOT 'Ciutat dels Detalls' | 25/11/2017 | 20:18

Entre les novetats destaca l'aposta pel producte ecològic i Idiazabal com a territori convidat

La inauguració oficial s'ha fet a les 11 del matí i ha comptat amb la presència de l'Alcalde d'Olot; Josep Maria Corominas, alcalde d'Olot; Estanis Vayreda, regidor de Promoció de la Ciutat, Comerç i Turisme de l'Ajuntament d'Olot; Elisenda Guillaumes, Directora Territorial d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació; Eduard Llorà, President de Turisme de Garrotxa; Domènec Espadalé, President de la Cambra de Comerç de Girona, alcaldes de la comarca i regidors, entre altres autoritats.

Al llarg d'aquest dissabte, una gran afluència de públic s'ha acostat fins al Recinte Firal d'Olot on s'han pogut veure demostracions de cuina en directe amb Ada Parellada (Semproniana, Barcelona), Ivan Surinder (Tandoor, Barcelona), Ariadna Julian (Monvínic, Barcelona), Sergi Roca (Equilibri, Navata) i Jordi Juncà (Ca l'Enric, Bianya).

Avui també s'han entregat els premis al Millor Estand i Millor Producte Orígens 2017. El premi a Millor Estand ha estat per al Forn La Fogaina i el de Millor Producte per a l'Oli Mare del Molí d'Oli Mas Montseny. També s'ha lliurat un accèssit al gelat de formatge cofat d'ovella de La Xiquella, de La Vall d'en Bas.

Així mateix, s'ha celebrat el 1r Concurs de Coques de Forner de Catalunya que comptat amb prop de 40 participants. Forners d'arreu han presentat les seves coques a concurs i un jurat format per representants dels sectors del pa, la pastisseria, la formació, el periodisme gastronòmic, gurmets i bocafins ha estat l'encarregat de decidir els premis.

El primer premi ha estat per al Forn Cal Pujals de Sant Boi de Lluçanès; el segon per a La Fogaina de Les Preses i el tercer per al Forn La Torna de Tortellà. Igualment s'ha lliurat un accèssit al Forn Carme 13 d'Olot. Tots ells s'han endut també un lot de productes de Girona Excel·lent.

L'Aula de Tast ha acollit maridatges i degustacions de diversos productes com un tast de mar i muntanya (Girona Excel·lent); productes d'Idiazabal (Ajuntament d'Idiazabal); xocolates de garrofa i cacau amb ratafia (Garrofina i Russet); diverses propostes de la Vall de Bianya (De Bianya); i vins ecològics de petits cellers (Celler d'Adons, Mas Vida i Suriol).

L'Aula dels nens s'ha omplert amb tallers de La Fageda, Olor de Canyella i Cuina Volcànica.

Un any més repeteix l'Espai Cervesa que aglutina productors catalans de cervesa artesana del Gremi d'Elaboradors de Cervesa Artesana i Natural.

En total a Orígens s'hi poden trobar més de noranta productors d'arreu del territori català amb propostes molt diverses que van des d'embotits, làctics, carns, cervesa, pastisseria o fleca fins a melmelades, olis, fruits secs, verdures, ostres, infusions, vins, licors o caves, entre d'altres. El visitant, a més de tastar els diversos productes, els pot comprar directament al productor.

Demà, Orígens, comptarà amb les demostracions de cuina de Vicenç Fajardo (La Plaça, Madremanya), Quin Casellas (Casamar, Llafranc) Joan Massegur (Hostal dels Ossos, Associació d'Hostalatge de la Garrotxa), Salvador Brugués (Girona), Fina Puigdevall (Les Cols, Olot) i l'actuació estel·lar de la reconeguda cuinera Carme Ruscalleda (Sant Pau).

A l'Aula de Tast serà el torn de 'Pans ecològics, pizzes i coques de recapte' (L'Espurna, La Fogaina i Artipà); 'Cerveses artesanes de nova tendència' (Gremi d'Elaboradors de Cervesa Artesana i Natural); 'Torrons ecològics' (Massaxuxes) i 'Formatges artesans i vins de varietats autòctones' (La Xiquella i Parató).

També seguiran les activitats a l'Aula dels Nens amb tallers dedicats als embotits, les coques, els pastissos o la xocolata.

El preu de l'entrada és de 5€ i inclou 5 tiquets de tast. A més de tastar el visitant també podrà comprar directament al productor. L'Aula dels Nens té un preu de 2 euros i l'Aula de Tast d'1. Les inscripcions per a aquests espais es realitzaran a l'entrada de la fira.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/noticia/56436-arrenca-la-6a-edicio-de-la-fira-origens.htm