Torna la Fira de l'Embotit d'Olot

OLOT 'Ciutat dels Detalls' | 05/03/2018 | 14:03

La Fira, que aquest any s'instal·la al Firalet, tindrà el formatge de cabra de Las Montañas de León com a territori convidat. Se celebrarà el cap de setmana del 17 i 18 de març

El 17 i 18 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. Prop d'una setantena de parades d'alimentació s'instal·laran al Firalet a conseqüència de les obres del 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 de les escoles de la comarca, maridatge de formatges i embotits de proximitat amb vins catalans, taller maridatge de "delícies porques", el 9è concurs d'embotits casolans, la demostració d'especejament del porc, tallers d'elaboració de botifarres per als més petits i taller maridatge d'embotits del mercat amb vis, cerves i sidra Girona Excel·lent, entre d'altres.

El regidor de Promoció de la Ciutat, Estanis Vayreda, ha presentat aquest matí la Fira de l'Embotit amb el president dels Placers del Mercat d'Olot, Jordi Vilarrasa, Fermí Corominas del Mercat d'Olot, i David Coloma, gerent de l'Associació d'Hostalatge de la Garrotxa.

Cuina Volcànica ofereix, un any més, demostracions dissabte i diumenge a la tarda amb els participants del projecte Cuina Gran. Fa 5 anys va començar aquesta iniciativa 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".

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 el formatge de cabra de Las Montañas de León, que vendrà i oferirà tastos del seu producte, juntament amb el grup de folklore de la zona 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, passejades en poni a la plaça del Teatre i la segona edició de l'activitat Un dia a pagès. És 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/64660-torna-la-fira-de-lembotit-dolot.htm