Arrenca la setena edició de fira Orígens

Cultura | 06/10/2018 | 20:01

El premi al Millor Producte Orígens 2018 ha estat per a un condiment que compta amb 4 productes d'Espècies a Mà i el de Millor Estand per a Can Puxic

A les 10 del matí ha obert portes la 7a edició d'Orígens, la Fira Agroalimentària de Productes de Qualitat de Catalunya que se celebra aquest cap de setmana al Recinte Firal d'Olot. Reconeguts cuiners i productors han ofert diverses activitats amb un protagonista destacat: els productes de qualitat.

La inauguració oficial s'ha fet a les 11 del matí i ha comptat, entre d'altres, amb la presència de Josep Maria Corominas, alcalde d'Olot; Estanis Vayreda, regidor de Promoció de la Ciutat, Comerç i Turisme de l'Ajuntament d'Olot; o Josep Berga, 1r tinent d'alcalde. També hi han estat presents Elisabet Sànchez, directora territorial d'Agricultura a Girona; Josep Antoni Frias, diputat de promoció econòmica de la Diputació de Girona; o Eduard Llorà, representant del Consell Comarcal i president de Turisme Garrotxa, a més d'altres representants municipals.

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 els estrellats Carles Gaig (Restaurant Gaig, Barcelona) i Fran Agudo (Tickets Bar, Barcelona); també Albert Mendiola (Marimorena, Sant Boi de Llobregat), Premi Cuiner de l'Any Fòrum Gastronòmic Girona 2017; Sílvia Anglada (Es Tast de Na Sílvia, Menorca) i Lluís Fernàndez (Els Pescadors, Llançà).

Avui també s'han entregat els premis al Millor Estand i Millor Producte Orígens 2018. El premi a Millor Estand ha estat per Can Puxic i el de Millor Producte per a la mescla de 4 productes d'Espècies a Mà, un condiment artesanal fet amb una mescla de plantes medicinals i sal marina pura sense refinar. També s'ha concedit un accèssit al millor producte a Vinya Hop, de Cervesa Marina i amb segell de Girona Excel·lent.

Així mateix, s'ha celebrat el 2n Concurs de Coques de Forner de Catalunya que ha comptat amb una trentena de participants. El primer a la millor coca dolça ha estat pel Forn Cal Pujals de Sant

Boi de Lluçanès; i el premi a la millor coca salada se l'ha endut el Forn Grabulosa 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 les infusions i el te kombutxa d'Alma Teas; les cerveses artesanes de Girona Excel·lent; els productes osonencs d'Osona Terra; els productes amb tòfona de Noir & Blanc; i els vins i formatges de Suriol, Terres de Vidalba i Molí de Ger.

L'Aula dels Nens s'ha omplert amb tallers de La Fageda, Olor de Canyella i de Joan Massegur del restaurant Hostal dels Ossos.

En total a Orígens s'hi poden trobar una norantena de productors amb productes que van des d'embotits, làctics, carns, cervesa, pastisseria o fleca fins a melmelades, olis, fruits secs, verdures, infusions, vins, licors, caves, tòfona o espècies, entre d'altres.

Demà diumenge l'activitat seguirà. A l'Aula de Cuina hi haurà sessions de cuina en directe amb Xavier Lorés (La Cuina d'en Simon, Tossa de Mar), Jordi Llobet (L'Ó, Món Sant Benet, Sant Fruitós de Bages), David Colom (L'Hostalet, Hostalets d'en Bas), Jordi Rollan (Divinum, Girona) i tancarà l'estrellat Jordi Juncà (Ca l'Enric, Vall de Bianya).

L'Aula de Tast acollirà tastos guiats amb productes de l'Empordà a càrrec de Girona Excel·lent; un tast de productes de Menorca; de dolços de Vallflorida Xocolaters i de caves amb Parató i Pagès Entrena.

Els més petits també tindran tallers amb xocolata, tapes o galetes, entre d'altres.

El preu de l'entrada a la fira 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.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/noticia/78155-arrenca-la-setena-edicio-de-fira-origens.htm