



O[®]RÍGENS

2a FIRA AGROALIMENTÀRIA
DE PRODUCTES DE QUALITAT
OLOT 9 | 10 DE NOVEMBRE 2013
WWW.FIRAORIGENS.CAT

Promou:



Ajuntament d'Olot



O[®]RÍGENS

DOSSIER DE PREMSA



QUÈ ÉS LA FIRA ORÍGENS?

LA CITA IMPRESCINDIBLE DELS ALIMENTS CATALANS DE QUALITAT

És un esdeveniment enogastronòmic on els productors i els productes agroalimentaris de qualitat són els principals protagonistes. Aquesta segona edició és la consolidació del 2012, amb un gran èxit de públic i de participació de productors, motiu pel qual la fira d'enguany creixerà en espai i novetats.

A Orígens, el visitant pot:

Aprendre a les sessions de cuina en directe que fan reconeguts cuiners
Tastar els millors productes de proximitat que oferiran els expositors
Comprar directament al productor



LES ACTIVITATS

Realitzades per reconeguts cuiners i productors, són el principal motor de la fira

Hi ha tres espais:

Aula de Cuina

Demostracions de cuina en directe de la mà de reconeguts professionals. Preu: gratuïtes per als visitants de la fira.

Aula de Tast

És l'espai reservat per a les activitats dels expositors. S'hi fan tastos i maridatges dels productes amb distintius de qualitat presents a la fira. Preu: gratuïtes per als visitants de la fira.

Aula dels Nens

L'espai on els més petits poden gaudir d'activitats pedagògiques sobre els aliments amb certificacions de qualitat. Preu: 2€.

A la ciutat

Un cop més, Orígens també es viurà a la ciutat, amb l'organització d'un seguit d'activitats paral·leles.



LLOC

Recinte Firal d'Olot
Carrer Madrid, 2
Coordenades UTM: X 457058 Y 4669441

HORARIS

De 10:00 h a 20:00 h

OBJECTIUS

ASSOLITS:

Facilitar la venda directa del productor al consumidor
Contribuir a la difusió dels distintius de qualitat
Dinamitzar el territori, promocionant i contribuint a la difusió de la cuina i la gastronomia de la Garrotxa
Crear activitats paral·leles que consolidin la imatge d'Olot i de la comarca com a destí gastronòmic.

2013:

- Consolidació de l'esdeveniment al calendari firal català.
- Mantenir la línia d'excel·lència en la selecció dels expositors i els productes de qualitat
- Mantenir la qualitat del públic de la passada edició



LA FIRA

Està formada per una acurada selecció de productes i productors de qualitat certificada. L'entrada té un cost de **5€ i inclou 5 tiquets** de degustació de productes que ofereixen els expositors. També es pot comprar directament el producte al productor.

EXPOSITORS 2012

80%

DELS EXPOSITORS LA VAN VALORAR AMB LA MÉS ALTA QUALIFICACIÓ

90%

VALORAVA L'ORGANITZACIÓ COM A "MOLT BONA"

97%

VA CONTESTAR QUE TORNARIEN A PARTICIPAR



PÚBLIC

La Fira Agroalimentària de Productes de Qualitat està pensada per als amants de la gastronomia i els bons productes; també per a aquell públic sensible amb el medi ambient, els que prioritzen els productes locals, els que compren guiats per certificacions de qualitat i per a aquells que prefereixen la compra de productes amb qualitats dietètiques i saludables.

VISITANTS 2012:

44%

VAN VISITAR LA FIRA PER CONÈIXER ELS PRODUCTES

87%

DELS VISITANTS VAN ANAR EXPRESSAMENT FINS A OLOT

97%

VAN RESPONDRE QUE TORNARIEN

100%

CREUEN EN L'ENCERT D'UN ESDEVENIMENT D'AQUEST TIPUS





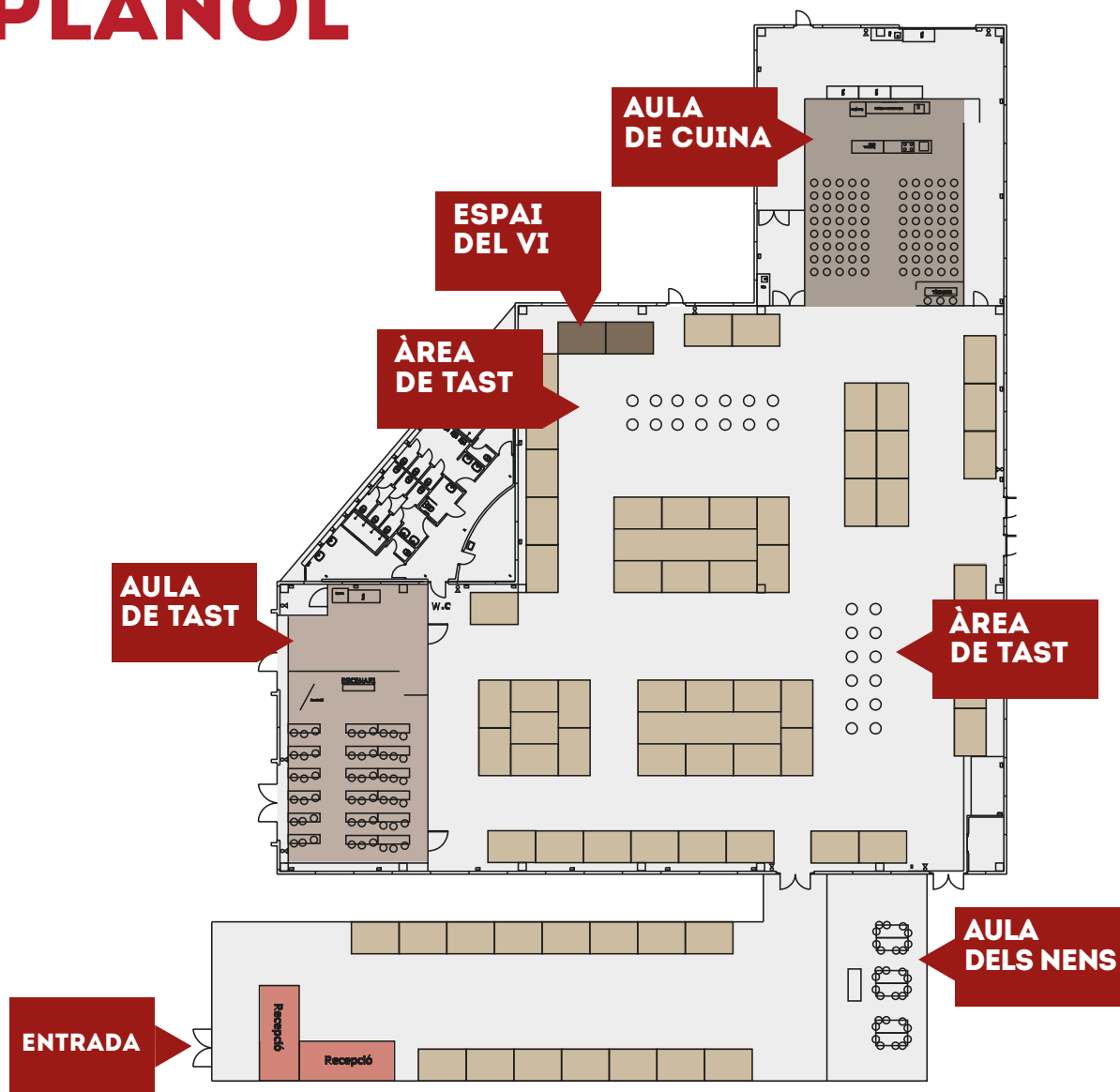
LES XIFRES DE L'EDICIÓ DEL 2012

- 20.000 TIQUETS DE TAST VENUTS**
- 18 SESSIONS DE CUINA EN DOS DIES**
- 8 TALLERS PER ALS MÉS PETITS**
- MÉS DE 80 PRODUCTORS**





PLÀNOL



PROGRAMA D'ACTIVITATS

DISSABTE 9 NOVEMBRE

AULA DE CUINA

11:00 – 11:45: **Mar i muntanya, cuina genuïna de l'Alt Empordà.**

A càrrec de Màrius i Joan Jordà, Restaurant Emporium, Castelló d'Empúries

12:00 – 12:45: **Sessió del Col·lectiu Cuina Volcànica**

13:00 – 13:45: **Plats de terra endins, l'Alta Garrotxa.**

A càrrec de Joan Quadrat, Restaurant El Claustre de Palera, Beuda

16:30 – 17:15: **Productes de proximitat, cuina excelsa.**

A càrrec de Fina Puigdevall i Pere Planagumà, Restaurant Les Cols, Olot

18:00 – 18:45: **100% bolets.**

A càrrec de Nandu Jubany, Can Jubany, Calldetenes

19:15 – 20:00: **Arrossos de mar a l'Empordanet.**

A càrrec de Quim Casellas, Restaurant Casamar, Llafranc

AULA DE TAST

11:30 – 12:15: **Tast de productes amb empreses d'economies socials (Sambucus)**

13:00 – 13:45: **Tast de formatges artesans de vaca i cabra (Mas Rovira)**

16:30 – 17:15: **Tast de cerveses especials del Montseny (CCM)**

18:00 – 18:45: **Tast de vins DO Empordà (Patronat de Turisme)**

AULA DELS NENS

11:00 – 11:45: **Fruita de tota manera i a tota hora.**

A càrrec de Joan Masegur, Restaurant Hostal dels Ossos, (Cuina Volcànica) Batet - Olot

12:00 – 12:45: **El pa i el meu entrepà.**

A càrrec de Daniel, Forn de pa Carme 13 i Jordi Fajula, Bar Hostal del Sol, Olot

17:00 – 17:45: **La xocolata.**

A càrrec de Jordi Ferrer, Pastisseria Ferrer, Olot

18:00 – 18:45: **Amanides divertides i de colors.**

PROGRAMA D'ACTIVITATS

DIUMENGE 10 NOVEMBRE

AULA DE CUINA

11:30 – 12:15: **L'horta i el mar a la cuina del Maresme.**

A càrrec de Miquel Aldana, Restaurant Tres Macarrons, El Masnou

13:00 – 13:45: **Alta cuina de la terra des del cor del Vallès.**

A càrrec d'Artur Martínez, Restaurant Capritx, Terrassa

16:30 – 17:15: **Cuina refinada en terra de tramuntana.**

A càrrec de Xavier Sagristà, Restaurant Mas Pau, Avinyonet de Puigventós

18:00 – 18:45: **Plats de caça i bolets, excel·lències de tardor.**

A càrrec de Jordi Juncà, Restaurant Ca L'Enric, La Vall de Bianya

19:15 – 20:00: **La pizza del Pirineu.**

A càrrec de Fabián Martín, Pizzeria Fabián Martín, Barcelona

AULA DE TAST

11:00 – 11:30: **Presentació de Productes Gustum**

12:30 – 13:00: **Presentació de Productes Gustum**

13:30 – 14:00: **Presentació de Productes Gustum**

16:30 – 17:15: **Tast de vins DO Empordà (Patronat de Turisme)**

18:00 – 18:45: **Tast de productes amb safrà (Aromis)**

AULA DELS NENS

11:00 – 11:45: **Fruïta de tota manera i a tota hora.**

A càrrec de Gerard Xifra, Restaurant La Quinta Justa, (Cuina Volcànica) Olot

12:00 – 12:45: **El pa i el teu entrepà.**

A càrrec d'Àngel Zamora, Forn de pa La Fogaina, La Plana del Mallol i Jordi Fajula, Bar Hostal del Sol, Olot

17:00 – 17:45: **La xocolata.**

A càrrec de Lluís Riera, pastisseria El Cacao, Olot

18:00 – 18:45: **Amanides divertides i de colors.**

A càrrec de David Colom, Restaurant l'Hostalet, (Cuina Volcànica) Hostalets d'en Bas

PROGRAMA D'ACTIVITATS A LA CIUTAT

DIJOUS 7

20:30 h. **Gastrocine**. Vine a sopar "montaditos" amb DO dins la sala de cinema i gaudeix de la pel·lícula **Menú degustació** de Roger Gual amb la participació dels germans Roca. Preu: 10€.
Organitza: Cines Olot i El Cellar.

DIVENDRES 8

21:00 h. **Sopar de la 29^a Mostra Gastronòmica** a la Sala El Torín, Olot. Preu: 35€. Informació, venda de tiquets i reserves: Associació d'Hostalatge de la Garrotxa (Av. Onze de setembre, 22 2^a Olot · info@garrotxahostalatge.cat · Tel. 607 40 19 47).

DISSABTE 9

18:00 h. - 23:00 h. **Lluèrnia, festival del foc i de la llum** a càrrec de PimPamPumFoc!, A0APIX i Muralla 15 al centre d'Olot. Activitat gratuïta.

19:30 h. Presentació del llibre **La trama contra Catalunya** a càrrec d'Hèctor López Bonfill, escriptor i professor de dret constitucional, a la sala d'actes de l'Hospici (Cicle de xerrades Estelada 2014).

20:00 h. Obra teatral **Morir (Un instant abans de morir)** amb text original de Sergi Belbel adaptat i dirigit per Xevi Rossell a l'Orfeó Popular Olotí.

DIUMENGE 10

17:00 h. Espectacle de Rialles amb **Contes al Terrat** a càrrec de la Companyia Anna Roca al Teatre Principal d'Olot. Preu: 7€ (6€ socis de Rialles).

18:00 h. Tarda de ball amb **Dancing Group** a la Sala El Torín. Preu: 5€.

20:00 h. Obra teatral **Morir (Un instant abans de morir)** amb text original de Sergi Belbel adaptat i dirigit per Xevi Rossell a l'Orfeó Popular Olotí.

TOT EL CAP DE SETMANA

11:00 h. - 14:00 h. i 16:00 h. - 20:00 h. Hi haurà un **trenet** que circularà del recinte firal al centre de la ciutat. Gratuït amb l'entrada de la fira. Sense entrada, 1€.

Menús de la mostra gastronòmica del 8 al 30 de novembre. Organitza: Cuina Volcànica i Associació d'Hostalatge de la Garrotxa.

Els aparadors dels comerços de l'Associació de Comerciants d'Olot es vesteixen amb les **"Paraules de la terra"**.

Contacte:

Nati Palomo

Departament de Comunicació

T. 660 59 31 22

premsa@firaorigens.cat



WWW.FIRAORIGENS.CAT

 www.facebook.com/firaorigens  [@firaorigens](https://twitter.com/firaorigens)

O[®]RÍGENS

2a FIRA AGROALIMENTÀRIA
DE PRODUCTES DE QUALITAT
OLOT 9 | 10 DE NOVEMBRE 2013

WWW.FIRAORIGENS.CAT

Promou:



Ajuntament d'Olot



Amb el suport de:



"la Caixa"



Dipsalut
Organisme de Salut Pública
de la Diputació de Girona



Diputació de Girona

Girona

Patronat de Turisme
Costa Brava Girona

Col·labora:



ASSOCIACIÓ
D'HOSTALATGE
DE LA GARROTXA



CUINA
VOLCÀNICA



HI-QUALITY FOR HI-COOKING



Mitjans col·laboradors:

L'AVANGUARDIA



Organitza:

SPEPPALAU
VONAREND
& ASSOCIATS
Produccions Enogastronomiques
www.produccionsgastronomiques.com

@firaorigens

Contacte:

Institut Municipal de Promoció de la Ciutat | T.972 26 01 52 | judit.reixach@olot.cat
Pep Palau, vond Arend & Associats | T.93 883 30 45 | info@produccionsgastronomiques.com