

Orígens torna a Olot el 23 i 24 de novembre reforçant l'aposta pels productes ecològics i de l'Occitània Francesa

OLOT 'Ciutat dels Detalls' | 28-10-2019 | 14:42



Orígens torna a Olot els dies 23 i 24 de novembre, cap de setmana en què la vuitena edició de la Fira Agroalimentària de Productes de Qualitat de Catalunya reunirà més de 90 productors d'arreu del territori i reconeguts cuiners i cuineres al recinte Firal d'Olot. Tots ells oferiran diverses propostes amb un protagonista destacat: els productes de qualitat. Un any més la confiança, la qualitat i la proximitat guiaran l'esdeveniment enogastronòmic.

El programa d'Orígens 2019 s'ha donat a conèixer aquest matí a l'Hostal dels Ossos, a Batet de Serra (Olot). La presentació ha anat a càrrec del regidor de Promoció de la Ciutat, Estanis Vayreda; Pep Palau, director de l'empresa Pep Palau, von Arend & Associats -empresa organitzadora d'Orígens-; David Coloma, de l'Associació d'Hostalatge de la Garrotxa i Joan Massegur, cuiner del Restaurant Hostal del Ossos i membre del col·lectiu.

L'Aula de Cuina comptarà un any més amb reconeguts professionals. Tots ells destaquen per fer ús de productes de Km 0 als seus establiments. Enguany, el dissabte hi oferiran sessions de cuina en directe els estrellats Nandu Jubany (Can Jubany, Calldetenes) i Isabel i Jordi Juncà (Ca l'Enric, Vall de Bianya); també hi serà Carme Picas (El Ginjoler, l'Hort del Rector, Sant Feliu de Guíxols), Aurèlia Mari (Via del Vi, Perpinyà) i Maria Nicolau (El Ferrer del Tall, Vilanova de Sau). El diumenge serà el torn de Núria Lucas (El Dinou, Vilanova i la Geltrú), Gonzalo Rivière i Luca Marongiu (Zero Patatero, Barcelona), Carlota Claver (La Gormanda, Barcelona) i l'estrellada Fina Puigdevall (Les Cols, Olot). Tancaran la jornada els cuiners de Cuina Volcànica, que enguany celebren 25 anys de vida del col·lectiu.

L'Aula de Tast acollirà tastos de diversos productors presents a la fira, en total n'hi prendran part més d'una trentena. El dissabte el públic assistent podrà degustar productes ecològics de Mas Corcó, Sun and Fruits, Bellverd i Celler Mas Geli; també podrà participar al tast a cegues de productes Girona Excel·lent i al tast de xocolates, vins dolços de pagès i caves amb productes de Vallflorida Xocolaters, Bombons Blasi, Xocolates Aynousé, Menjamiques, Pagès Entrena i Mas Ponsjoan; també hi haurà un tast de formatges i cerveses artesanes a càrrec de La Xiquella, Formatges Bauma, Formatges Muntanyola i Cervesa Marina i un tast d'olis d'oliva amb Torclum. El diumenge hi haurà un tast a cegues amb productes gironins a càrrec de Girona Excel·lent; un

tast de pans ecològics de La Fogaina i cerveses artesanes de Cervesa Minera i un tast de sobrassades de Menorca i vins del Priorat. Per últim, amb Imma Olivella (Les Filos), Marta Serradell (Xolís d'Adons), Edurne Bordas (Planeses) i Ester Gomis (Ca Rosset) descobrirem dones al món rural parlant de lideratge i emprenedoria agroalimentària.

Per la seva banda, com sempre, els nens podran gaudir d'activitats pensades especialment per a ells amb diversos tallers a l'Aula de Nens, gestionada per l'Associació d'Hostalatge de la Garrotxa. En aquest espai podran assaborir el paisatge de cuina volcànica, menjar-se la faràndula olotina de xocolata, tastar l'univers de La Fageda o elaborar un plat amb un cistell omplert al Mercat d'Olot. La fira també comptarà amb la Cúpula POCTEFA, un espai pedagògic inflable que donarà a conèixer la venda de proximitat a través d'audiovisuals.

L'aposta femenina

Aquesta edició d'Orígens arriba amb una representació femenina més àmplia que mai. Hi trobarem una gran participació de productores del territori i un bon nombre de prestigioses cuineres: més de la meitat dels professionals que oferiran tallers i demostracions a l'aula de cuina seran dones, algunes reconegudes amb estrella Michelin com Isabel Juncà i Fina Puigdevall. A més, d'una sessió titulada 'Dones al món rural: lideratge i emprenedoria agroalimentària' que significa un pas més cap a una aposta pel producte de qualitat en clau femenina.

La fira

En total, a l'espai firal hi haurà 59 estands que acolliran més de 90 productors que oferiran tastos del seus productes als visitants d'Orígens a través de l'intercanvi de tiquets. El visitant també podrà comprar directament al productor. Dels productors d'Orígens, un 31% hi participaran per primera vegada la qual cosa confirma la fidelitat per part de molts d'ells però també l'interès creixent que desperta una fira especialitzada com Orígens.

L'edició d'enguany manté el format i enforteix l'aposta iniciada l'any passat amb una notable presència de productes ecològics que ja representen el 36% dels productors participants, un 10% més que el 2018.

Pel que fa a la procedència dels participants un 26% provenen de les comarques de Girona, un 38% de les de Barcelona, un 14% de les de Lleida, un 14% de les de Tarragona i un 4% de l'Occitània Francesa (Pirineu oriental i L'Arieja). A més, enguany a Orígens també hi participaran dos productors menorquins.

En referència als sectors, l'esdeveniment enogastronòmic aporta propostes molt diverses que van des d'embotits, làctics, carns, cervesa, pastisseria o fleca fins a conserves com la mel i melmelades, olis, fruits secs, fruita, verdures, arròs, infusions, vins, licors, caves, tòfona o espècies, llavors, entre d'altres.

Occitània Francesa, territori convidat

Productors del Pirineu oriental i L'Arieja participaran a Orígens com a territori convidat. Ho faran sota el paraigua de POCTEFA, un programa europeu de cooperació territorial per fomentar el desenvolupament sostenible del territori fronterer d'Espanya, França i Andorra. A la fira hi aportarà productors del territori i també una cúpula que inclou un espai pedagògic inflable per donar conèixer la venda de proximitat.

3r Concurs de coques de forner de Catalunya

Després de l'èxit del certamen en les passades edicions, enguany se celebrarà el 3r Concurs de

coques de forner de Catalunya, amb el suport del Gremi de Flequers artesans de les comarques gironines. Serà el dissabte 23 de novembre a la tarda. Forners d'arreu presentaran les seves coques i un jurat format per representants dels sectors del pa, la pastisseria, la formació, el periodisme gastronòmic i gourmets serà l'encarregat de determinar quina és la millor coca dolça i salada. L'objectiu del concurs és contribuir a enaltir l'ofici de forner, promoure un dels seus productes més característics i incentivar-ne la qualitat. El concurs comptarà amb dues categories, la de millor coca dolça i millor coca salada. El premi consistirà en un lot de 300 quilos d'Ès Farina de Girona per al guanyador de cada categoria.

Entre els premis no hi faltará una nova edició del Premi al Millor Producte i al Millor Estand d'Orígens 2019.

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 euro. Les inscripcions per a aquests espais es realitzaran a l'entrada de la fira.

L'horari serà el dissabte, des de les 10 del matí a les 9 del vespre, i el diumenge des de les 10 del matí a les 8 del vespre.

Autor: Redacció