

La Fira Orígens enceta la 9a edició amb una molt bona afluència de públic

OLOT 'Ciutat dels Detalls' | 20-11-2021 | 20:58



El públic tenia ganes d'una nova edició de fira Orígens i això s'ha notat en la primera jornada de la 9a edició de la Fira Agroalimentària de Productes de Qualitat de Catalunya que se celebra aquest cap de setmana al Recinte Firal d'Olot. Des de primera hora del matí, el recinte s'ha omplert de visitants que volien conèixer els productors presents i els espais d'activitats han tingut plena ocupació.

Més de 60 productors d'arreu del territori omplen durant tot el cap de setmana el recinte. Entre els productors cal destacar-ne 6 precedents de l'illa de Menorca que, enguany, és el territori convidat a la mostra. La fira també compta amb reconeguts cuiners que ofereixen sessions de cuina en directe amb el tema de la cuina de mar i muntanya com a eix central. Els protagonistes d'aquest dissabte han estat Jordi Garrido (Soca-Rel, Llofríu); Adrià Bou (Terram, Girona); Susana Aragón (Cèntric Gastro, El Prat de Llobregat); Ferran Pont (Quinze Ous, Les Preses) i Martina, Clara i Carlota Puigvert i Puigdevall (Les Cols**, Olot).

Aquest dissabte també s'han entregat els premis Millor Estand i Millor Producte Orígens 2021. El guardó a Millor Producte se l'han endut ex-aequo la castanya torrada de Castanya de Viladrau i l'avellana torrada sense closca de Nuaset. I el Millor Estand ha estat per a Roca Negra.

Així mateix, s'ha celebrat el 4t Concurs de Coques de Forner de Catalunya al que s'han presentat un total de 18 coques dolces i 11 salades. El premi a la millor coca dolça ha estat per a La Fogaina i s'ha atorgat un accèssit, en la mateixa categoria, al Forn de Cabrianes; i la millor coca salada se l'ha endut la Pastisseria Brunells. Els guanyadors han rebut un lot de 300 quilos d'És Farina de Girona gentilisa del Gremi de Flequers artesans de les comarques gironines.

Una de les novetats d'enguany, que ha tingut molt bona acollida entre els visitants, és l'exposició d'embotits tradicionals i singulars de la Garrotxa que es fa amb la col·laboració del Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les comarques de Girona i la Confraria del Gras i el Magre de Fundació Oficis de la Carn. Es poden veure una vintena de producte i es pot visitar dins del recinte durant tot el cap de setmana. La mostra va acompanyada de tastos guiats a l'Aula de Tast.

L'Aula de Tast ha acollit tastos de diversos productors presents a la fira. Avui s'han fet tastos

guiats d'embotits, de productes de la Garrotxa, del Pirineu o de botifarra catalana. També s'ha fet un tast a cegues amb productes del segell Girona Excel·lent.

En total, a l'espai firal hi ha més de 60 productors que ofereixen tastos del seus productes als visitants d'Orígens a través de l'intercanvi de tiquets. El visitant també pot comprar directament al productor. L'edició d'enguany manté el format i enforteix l'aposta iniciada el 2018 amb una notable presència de productes ecològics que representen el 43% dels productors presents a la fira.

La fira continua demà diumenge amb més propostes. Els protagonistes de l'Aula de Cuina seran Joan Carles Sánchez (Es Portal, Pals), David de Coca (Sa Llagosta, Fornells a Menorca, que enguany és el territori convidat); Giulia Gabriele i Riccardo Radice (Fishology, Barcelona); Marc Ribas (Gastronomia Brutal); Toni Izquierdo (Mas dels Arcs, Palamós) i tancaran Isabel i Jordi Juncà (Ca l'Enric *, Vall de Bianya).

En aquest mateix espai, a la tarda, es farà la presentació de la plataforma digital Delit que impulsa DinàmiG (Agència d'Innovació i Desenvolupament de la Garrotxa) conjuntament amb Turisme Garrotxa, Associació d'Hostalatge de la Garrotxa, Associació de Comerciants d'Olot, Adrinoc, la plaça Mercat d'Olot i el Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa, en el marc del Pla per a la reactivació econòmica d'Olot i la Garrotxa.

L'Aula de Tast acollirà un tast d'embotits, un de productes de Menorca, un de formatges i kombutxes i un tast a cegues amb productes de Girona Excel·lent.

El preu de l'entrada a la fira és de 5? i inclou 5 tiquets de tast. L'Aula de Tast té un cost d'1 euro. Les inscripcions per a aquest espai es realitzaran a l'entrada de la fira. Demà diumenge l'horari serà de les 10 del matí a les 8 del vespre.

Orígens compta, entre d'altres, amb el suport de la Diputació de Girona, Girona Excel·lent i amb la col·laboració del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural i Prodeca. Està promoguda per DinamiG, Agència d'Innovació i Desenvolupament de la Garrotxa i organitzada per Pep Palau von Arend & Associats

Autor: Redacció