Obre l?Aula Tast del Mercat d?Olot

OLOT 'Ciutat dels Detalls' | 05-05-2022 | 12:12



Anunci propera obertura d?Aula

El pròxim 16 de maig s?inaugurarà la nova Aula Tast d?Olot. Ubicada a la primera planta del Mercat municipal, es tracta d?un espai polivalent gestionat per la mateixa Associació de Placers del Mercat d?Olot que té per finalitat la dinamització del mercat, els seus productes i la promoció de la gastronomia garrotxina. Fa un any que van arrencar els treballs amb la idea que aquest nou espai permeti fomentar les relacions entre els placers, restauradors, productors locals i consumidors del territori i, alhora, ser l?espai comú des d?on s?impulsin sinergies entre les diverses entitats, agents i associacions gastronòmiques de la comarca.

L?Aula Tast disposa d?una superfície total de 42 m2. Compta amb forn, dues plaques d?inducció de tres focs cadascuna, una pica, rentaplats, moble central i baix mostrador frigorífic. A part, també inclou un petit magatzem i té una capacitat màxima de 20 persones.

Aquest nou espai neix totalment obert a totes les associacions, fundacions, institucions, particulars i autònoms que vulguin impartir-hi tallers, activitats o xerrades relacionades amb el món gastronòmic. ?Es tracta d?un espai concebut per treballar-hi i potenciar el reconeixement de la cuina i, en particular, de la gastronomia garrotxina?, assegura la regidora de Comerç de l?Ajuntament d?Olot, Gemma Canalias.

A més, els mateixos placers hi impartiran els primers cursos i xerrades. En concret, i coincidint amb la commemoració de la Setmana Internacional dels Mercats, s?han previst quatre formacions gratuïtes i obertes a tota la ciutadania. La Setmana Internacional dels Mercats de la Diputació de Girona es portarà a terme del 16 al 30 de maig i, enguany, s?han previst un seguit d?activitats arreu del territori amb el lema: ?És de mercat, és bo?:

A Olot, els placers han previst les següents formacions:

19 de maig | Porcs Casolans Corominas

19 h | Tast a cegues d?embotits artesans a càrrec de Porcs Casolans Corominas

20 maig | Vinoteca

19 h | Tast de Vins a càrrec de La Vinoteca

26 de maig | El Racó de la Pasta

19 h | Taller de cuina de temporada amb pasta fresca a càrrec d?El Racó de la Pasta

27 maig | Vinoteca

12 h| Com fer una paella per a ?no cuiners? a càrrec de La Vinoteca

Les sessions estan pensades per a un màxim de 10 -12 persones Per apuntar-s?hi només cal enviar un correu electrònic a olotmercat@gmail.com indicant el nombre d?assistents o, de forma presencial, a través de la seu de DinàmiG, al carrer de Tomàs de Lorenzana, 15..

Potenciant la cuina i els productes olotins

Actualment al Mercat d?Olot hi treballen un total de 60 persones en les 21 parades que obren de dilluns a dissabtes. Des de fa anys, els placers han impulsat un munt d?iniciatives per adaptar-se a les noves necessitats de la ciutadania: des de venda en línia, digitalització, activitats de promoció i dinamització dels productes de proximitat i qualitat o campanyes de promoció i fidelització, entre altres. En aquest sentit, a hores d?ara, més del 80% dels paradistes formen part de la plataforma en línia del mercat d?Olot que va entrar en funcionament el passat 4 de novembre i que ja inclou més de 1.500 productes.

A part, els placers també acullen les visites de les escoles de la ciutat, participen de les campanyes de la Xarxa de Mercats de Girona així com les iniciatives de comerç circular, campanyes municipals i la promoció dels productes de la comarca com la plataforma Delit i Garrotxa Approp. A més, en matèria de sostenibilitat, s?està valorant utilitzar les noves instal·lacions de l?Aula Tast per iniciar un projecte de reaprofitament alimentari i d?economia circular, enfocat a reduir els residus que es generen i el malbaratament dels aliments a Plaça Mercat.

En cas d?estar interessat a llogar l?espai i l?equipament a partir del 16 de maig per a tallers, showcookings o conferències; només cal enviar una sol·licitud al correu electrònic anteriorment mencionat o gestionar-ho de forma presencial a la seu de DinàmiG. El projecte ha comptat amb un pressupost de 17.000 euros.

Autor: Redacció