

Es posa en marxa l'Aula Tast del Mercat d'Olot

OLOT 'Ciutat dels Detalls' | 16-05-2022 | 14:16



Aula Tast

Ubicada a la primera planta del Mercat Municipal d'Olot, l'Aula Tast és un nou espai polivalent d'Olot gestionat per la mateixa Associació de Placers del Mercat d'Olot que busca dinamitzar el mercat i els seus productes així com la promoció de la gastronomia garrotxina.

Després d'un any de treballs, aquest dilluns 16 de maig ha obert portes el nou espai de 42 m² que compta amb forn, dues plaques d'inducció, tres focs cadascuna, una pica, rentaplats, moble central i baix taulell frigorífic i un petit magatzem. En total disposa d'una capacitat màxima per a 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 de la gastronomia. La voluntat és fomentar les relacions entre placers, restauradors, productors locals i consumidors del territori convertint-se en l'espai comú des d'on s'impulsin sinergies entre els diversos agents gastronòmics de la comarca.

"Es tracta d'un espai concebut per potenciar el reconeixement de la cuina i, en particular, de la gastronomia garrotxina", ha assegurat la regidora de Comerç de l'Ajuntament d'Olot, Gemma Canalias. L'Alcalde d'Olot, Pep Berga, ha destacat que l'Aula Tast és el complement al Mercat que dia a dia, i gràcies a la feina dels 21 placers, ens ofereix una oferta de productes de proximitat en un horari extraordinari (de les 8h del matí a les 7h de la tarda), fet que no es dona en cap altre mercat de Catalunya?. Berga ha subratllat que "el que avui inaugurem és el resultat de l'esforç per oferir el màxim servei possible i l'Aula Tast és el complement que faltava al Mercat?".

Per això s'ha mostrat convençut de la importància que tindrà pel Mercat l'Aula Tast que ha arrencat amb un conjunt de quatre tallers gratuïts impulsats pels mateixos placers. En concret s'han previst les següents formacions que, gran part d'elles, ja han pogut penjar el cartell de complet:

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 o 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.

Tret de sortida de la Setmana Internacional dels Mercats

L'acte d'inauguració de l'Aula Tast d'Olot d'aquest dilluns s'emmarca en el tret de sortida de la campanya "Estimo el meu mercat" amb motiu de la Setmana Internacional dels Mercats que comença aquest dilluns i s'allargarà fins al 30 de maig amb un seguit d'activitats arreu del territori sota el lema: "És de mercat, és bo".

El diputat de Promoció Econòmica de la Diputació de Girona, Jordi Camps, ha subratllat que "És de mercat, és bo" és el lema de la campanya d'aquest any que respon a la voluntat d'apostar pels productes de qualitat i de proximitat que tan havíem reivindicat durant la pandèmia i que hem de continuar mantenint per estar al costat dels productors i fer créixer el producte de quilòmetre zero?. Camps també accentuat el fet que "el 80% dels placers del Mercat d'Olot sou productors i cal posar-ho en valor, sou un exemple a seguir?".

La campanya "Estimo el meu mercat" amb motiu de la Setmana Internacional dels Mercats té per objectiu reivindicar el lloc històric del mercat com a àgora dels pobles i ciutats convertint aquest espai en punt de trobada i relació per a la ciutadania i d'aprenentatge en matèria de compra de productes frescos, de proximitat i de temporada.

Potenciant la cuina i els productes garrotxins

El president de l'Associació de Placers del Mercat d'Olot, Jordi Vilarrasa, ha assegurat que "és un mercat únic, amb un producte únic i el fet que puguem començar la Setmana Internacional dels Mercats a Olot i inaugurem l'Aula Tast ens ajudarà a donar valor al producte i tirar endavant?".

Actualment al Mercat d'Olot hi treballen un total de 60 persones distribuïdes en les 21 parades de productes variats que obren de dilluns a dissabte. Venda en línia, digitalització, activitats de promoció i dinamització dels productes de proximitat i qualitat així com campanyes de promoció i fidelització, són algunes de les activitats que han portat a terme darrerament per adaptar-se a les noves necessitats i requisits digitals.

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 i iniciatives de comerç circular impulsades per DinàmiG i de les campanyes municipals i de promoció dels productes de la comarca a través de les plataformes Delit i Garrotxa Approp.

L'acte d'inici de la Setmana Internacional dels Mercats de la Xarxa de Mercats Sedentaris de Girona i la inauguració de l'Aula Tast d'Olot s'ha portat a terme aquest dilluns al migdia a Olot ha comptat amb el suport i la participació de la Diputació de Girona i representants dels mercats de Girona, Lloret, Palafrugell, Palamós, Roses, Salt i Sant Feliu de Guíxols, a part del d'Olot. La presentació ha comptat amb l'assistència del diputat de Promoció i Desenvolupament Econòmic i Local de la Diputació de Girona, Jordi Camps, l'alcalde d'Olot, Pep Berga, el regidor de Promoció d'Olot, Estanis Vayreda, la regidora d'Empresa i Comerç, Gemma Canalias, i el president de l'Associació de Placers del Mercat d'Olot, Jordi Vilarrasa, entre altres autoritats.

Autor: Redacció