

Fira Orígens celebra la seva 10a edició a Olot el 19 i 20 de novembre

OLOT 'Ciutat dels Detalls' | 03-11-2022 | 14:57



Presentació de la 10a edició d'Orígens

Orígens torna a Olot els dies 19 i 20 de novembre, cap de setmana en què la desena edició de la Fira Agroalimentària de Productes de Qualitat de Catalunya reunirà una seixatena d'expositors d'arreu del territori i reconeguts cuiners al recinte Firal d'Olot. Tots ells oferiran un atractiu programa d'activitats amb tastos dels millors productes i demostracions de cuina amb els llegums com a grans protagonistes.

El programa d'Orígens 2022 s'ha donat a conèixer aquest matí. La presentació ha anat a càrrec del regidor de Promoció de la Ciutat d'Olot, Estanis Vayreda i Pep Palau, director de l'empresa Pep Palau, von Arend & Associats -empresa organitzadora d'Orígens-.

L'Aula de Cuina comptarà un any més amb grans professionals que cuinaran en directe i parlaran sobre els llegums, l'eix central de les ponències d'aquesta edició. Enguany, el dissabte hi oferiran sessions Martina, Clara i Carlota Puigvert Puigdevall (Les Cols **, Olot); Marc Puig-Pey (Fundació Alícia, Sant Fruitós de Bages); Lluc Quintana (Can Xapes, Cornellà de Terri); Ada Parellada (Semproniana, Barcelona); Jordi Ferrer (Ferrer Xocolata Pastisseria, Olot); Carme Rusalleda (Moments **, Barcelona); i diumenge serà el torn de Gerard Xifra (La Quinta Justa, Olot ? Associació d'Hostalatge de la Garrotxa); Sylvia Oussedik; Isma Prados; Marc Ribas (La Brutal, Girona); i Jordi i Adrià Juncà (Ca l'Enric *, Vall de Bianya).

L'Aula de Tast acollirà tastos de diversos productors presents a la fira; entre d'altres, es podran fer tastos de productes de pagès, de torrons artesans i caves, de cerveses i formatges, de cafè, de botifarres catalanes o un tast a cegues amb productes de Girona Excel·lent.

Aquest any hi haurà una sessió molt especial, el tast dels 10 anys, amb productes i productors que formen part de la història d'Orígens.

A l'Espai Degustació s'hi podran degustar els tastets que ofereixen els expositors i també hi haurà una actuació musical a càrrec de La Trupe Duet.

A la ciutat també s'hi duran a terme nombroses activitats entre les que cal destacar la xerrada ?Cap a una alimentació saludable i sostenible? a càrrec de la nutricionista i dietista del Centre d'Atenció

Primària d'Olot i de Besalú, Laia Cortés Pellicer, que es farà el dijous 17 de novembre a la Sala Magma (Espai Cràter) i que està organitzada per l'Ajuntament d'Olot conjuntament amb l'Espai Cràter.

La fira

En total, a l'espai firal hi haurà 60 productors que oferiran tastos del seus productes als visitants a través de l'intercanvi de tiquets. El visitant també podrà comprar directament al productor.

Cal destacar que, una vegada més, els productes ecològics adquiriran un gran protagonisme i enguany superaran el 38% de l'oferta de la fira. A més, s'incorporen nous productes com un ampli ventall d'embotits i de cerveses artesanes, així com fruita i torrons ecològics, aliments saludables que són tendència com la kombutxa i els fermentats, i elaborats a punt de fer servir a la cuina. Un 42% dels expositors s'estrenen a Orígens.

Pel que fa a la procedència dels productors, les comarques de Barcelona i Girona representen un 29% i un 45% respectivament, un 11% els productors de les comarques de Tarragona i un 11% els de Lleida i un 4% de Castelló i Menorca, la qual cosa significa que Orígens s'ha consolidat com la fira de productes artesans i de qualitat de referència amb representació de productors de tot Catalunya.

Concurs de Botifarra Catalana

Com a novetat d'enguany se celebrarà el 1r Concurs Nacional de Botifarra Catalana que s'organitza juntament amb la Confraria del Gras i el Magre i de la Fundació Oficis de la Carn. Dissabte 19 de novembre, Olot esdevindrà la capital xarcutera del país amb l'arribada d'una nombrosa representació de confreres cansaladers amb motiu de la celebració del concurs. Durant el matí tindran lloc les deliberacions del jurat i el diumenge dia 20 es farà l'entrega de premis i un tast de Botifarres Catalanes. El concurs compta amb la col·laboració de la Gastroteca.cat i amb el suport de Carnissers-Xarcuters de Catalunya.

Entre els premis no hi faltará una nova edició del Premi al Millor Producte i al Millor Estand d'Orígens 2022.

Vol en globus

Si les condicions meteorològiques ho permeten, dissabte 19 de 19.30 a 21 hores hi haurà un vol captiu del globus de les DOP - IGP amb motiu dels 10 anys de la Fira Orígens. Es tracta d'una activitat gratuïta, però caldrà recollir una invitació a l'estand de GASTROTECA a l'entrada de la Fira. Les places són limitades.

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 de Tast té un cost d'1€. Les inscripcions per aquest espai es realitzaran a l'entrada de la fira.

L'horari serà el dissabte 19 de novembre, des de les 10 del matí a les 9 del vespre, i el diumenge 20, des 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, amb la col·laboració del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural i Prodeca, i de Tupinamba.

Autor: Redacció