

Bona arrencada de la desena fira Orígens d'Olot

OLOT 'Ciutat dels Detalls' | 19-11-2022 | 22:10



La fira Orígens

La fira Orígens que se celebra aquest cap de setmana a Olot ha tingut una gran arrencada aquest cap de setmana amb un gran nombre de visitants. La 10a edició de la Fira Agroalimentària de Productes de Qualitat de Catalunya, promoguda per l'Ajuntament d'Olot, compta amb més de 60 productors d'arreu del territori omplen durant tot el cap de setmana el recinte. Cal destacar la presència dels productes ecològics que enguany han superat el 38% de l'oferta de la fira. A més, un 42% dels expositors s'estrenen a Orígens.

A l'espai firal els productors ofereixen tastos dels seus productes als visitants a través de l'intercanvi de tiquets i també es pot comprar directament al productor, a més de gaudir de sessions de cuina en directe a càrrec de xefs de prestigi.

Els protagonistes d'aquest dissabte han estat 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), flamant guanyador del millor Cuiner Sostenible al Gastronomic Forum Barcelona; Ada Parellada (Semproniana, Barcelona); Jordi Ferrer (Ferrer Xocolata Pastisseria, Olot), que ha elaborat el pastís dels deu anys i Carme Rusalleda (Moments **, Barcelona).

Avui també s'han entregat els premis Millor Estand i Millor Producte Orígens 2021. Els guardons a Millor Producte se l'han endut l'avellana salada de Nuasetes en la categoria de salat, amb accèssit per al cargol bover cuinat en conserva de V de Gust-Can Carlina; les postres de músic de Delimòs en la categoria de dolç; la kombutxa Citron d'Enso Ferments en la categoria de begudes i el vi Pecat Singular de Mas Ponsjoan en la categoria de producte més sostenible. El Premi al Millor Estand ha estat per a Cal Kika i un accèssit per a Hopsters.

Una les novetats d'enguany ha estat el primer Concurs de Botifarra Catalana organitzat juntament amb la Confraria del Gras i el Magre i de la Fundació Oficis de la Carn. Aquest matí han tingut lloc les deliberacions del jurat i demà es farà l'entrega de premis i un tast de botifarres catalanes.

Pel que fa a les sessions a l'Aula de Tast, avui s'hi han fet tastos dels productes de la Gastroteca, productes de pagès de les Gavarres; de torrons artesans i caves, un tast amb productes del segell Girona Excel·lent, i un de cerveses artesanes i formatges catalans.

La fira continua demà de 10 del matí a 8 del vespre. El preu de l'entrada a la fira és de 5 euros i inclou 5 tiquets de tast. L'Aula de Tast té un cost d'1 euro.

Autor: Redacció