

La cuina verda, protagonista de la propera edició d'Orígens

OLOT 'Ciutat dels Detalls' | 29-09-2023 | 09:16



La Fira Orígens 2023 s'apropa, i la cuina verda pren el protagonisme en aquesta edició. El món gastronòmic ha abraçat la tendència dels vegetals, elevant-los de simples coadjuvants a autèntics protagonistes culinaris. Els cuiners, veritables artífexs dels fogons, destaquen la riquesa i diversitat del regne vegetal, integrant hortalisses, llegums i fruites d'origen proper i cultiu sostenible en les seves creacions culinàries.

L'Aula de Cuina esdevindrà l'epicentre on els mestres dels fogons exhibiran la seva destresa, revelant la gran varietat de plats que poden créixer a partir de la simplicitat i la qualitat dels vegetals. Aquesta celebració culinària no només ressalta el sabor, sinó també la consideració pels productors que amb amor i cura cultiven aquesta riquesa vegetal.

Enguany, la Fira Orígens pren un pas ferm cap a la sostenibilitat, instal·lant punts d'aigua corrent en diferents àrees. Aquesta acció té com a objectiu reduir l'ús de plàstic, una decisió alineada amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible de les Nacions Unides per al 2030, un compromís que Orígens abraça amb determinació.

Pel que fa a l'espai firal, l'entusiasme dels productors és evident, ja que, a dos mesos de la celebració, el 98% de l'espai ja ha trobat el seu ocupant. Amb un 26% de nous participants, la fira promet una oferta renovada i diversificada. El compromís amb la producció ecològica es destaca amb un 45% dels expositors oferint productes ecològics.

Les comarques de Barcelona i Girona lideren la representació, amb un 30% i un 45% respectivament, seguides de prop per Tarragona amb un 11%, Lleida amb un altre 11%, i les Illes Balears amb un 2%. Això consolida Orígens com la fira de productes artesans i de qualitat referent a Catalunya.

Finalment, més enllà dels productes, la fira acollirà la 2a edició del Concurs Nacional de Botifarra Catalana, una iniciativa aclamada el 2022 que reuneix la passió per la gastronomia amb la tradició, gràcies a la col·laboració amb la Confraria del Gras i el Magre i la Fundació Oficis de la Carn. La Fira Orígens 2023 promet una experiència culinària i cultural única, celebrant la riquesa dels vegetals i la tradició gastronòmica catalana.

Autor: Redacció