

#OLOTx2: Un cap de setmana per repetir, en xifres i bones sensacions.

OLOTx2 'Ciutat dels Detalls' | 08-03-2013 | 16:55



Més de 7.000 persones es van beneficiar, el cap de setmana del 2 i 3 de març, de la promoció en restauració de la campanya #Olotx2. A més, l'ocupació en allotjaments turístics va ser del 90% en hotels, del 80% en cases de turisme rural i del 60% en allotjaments turístics. Aquests van ser les principals xifres turístiques d'un cap de setmana amb molta afluència de visitants, majoritàriament de les comarques gironines i de Barcelona, que van fer augmentar significativament l'ocupació i les vendes de la major part d'establiments i col·lectius adherits a la campanya, que a través del web promocional (www.olotx2.cat) va rebre 14.000 visites d'internautes interessats en conèixer les diferents propostes de lleure, gastronomia, cultura i oci ofertades durant el cap de setmana.

Pel que fa al sector comerç la percepció és positiva, doncs la coincidència amb La Botiga al carrer hi contribuï, i perquè majoritàriament van augmentar les vendes de l'any anterior.

En l'àmbit de les activitats complementàries, 60 nens i nenes van passejar amb poni, 116 ho van fer dalt d'un burro a la plaça Clarà, unes 250 persones (el 80% de fora de la comarca) van recórrer la ciutat dalt del trenet turístic i una vintena s'afegiren a la visita guiada al volcà Montsacopa. Les rutes amb bicicleta elèctrica van tenir un 70% més de reserves respecte un cap de setmana normal, l'activitat Revoltim de la plaça del Mig va comptar amb 260 nens i nenes, la marxa nòrdica de diumenge 14 participants i la gimcana organitzada per 'La Bombolla' una dotzena. Per contra, es va haver d'anul·lar la pujada amb globus captiu pel vent que bufava el dissabte.

A l'Oficina de Turisme i al punt d'informació mòbil es van atendre 229 persones (per les 130 del 2012), majoritàriament del Barcelonès, i en un 54% parelles. En l'àmbit de serveis, l'ocupació dels aparcaments més centrals va créixer un 35%, mentre que el gremi de perruquers d'Olot i comarca també va augmentar la seva activitat habitual per la seva adhesió a la campanya.

El regidor de Promoció de la Ciutat, Comerç i Turisme Estanis Vayreda va valorar molt positivament l'impacte de la campanya, que s'espera repetir augmentada i millorada amb les aportacions de tots els actors implicats, per les magnífiques xifres que ha recollit en la seva primera edició.

LA FIRA DE L'EMBOTIT, «PER MENJAR-SE-LA»

D'altra banda, en el transcurs de l'habitual compareixença informativa, el regidor va aprofitar per donar a conèixer els detalls d'una nova edició de la Fira de l'Embotit, que s'organitzarà a Olot el cap de setmana del 16 i 17 de març, amb l'objectiu «de prestigiar aquest producte i el seu productor» i de posicionar-la dins del calendari firal català.

Enguany, al Firal olotí hi haurà 90 parades d'alimentació (un 10% més que el 2012), apostant decididament pels productes d'elaboració pròpia (embotits, formatges i cerveses), i s'introdueix un nou espai a la plaça Rector Ferrer dedicat a expositors del sector de l'oli d'oliva.

Es manté el protagonisme de les associacions i col·lectius relacionats amb el producte agroalimentari i d'elaboració pròpia, i una potent oferta lúdica, gastronòmica i cultural complementària: un concert dels Antònia Font, l'obra de teatre La Celestina, l'espectacle infantil de Rialles Dejà vu, la coincidència amb el Festival de documentals Olot.doc, el menú de l'Embotit que oferiran diferents establiments...

Com a novetat s'ha introduït a un productor forà convidat, el formatge Idiazábal, que oferirà tastos del seu prestigiat producte, juntament amb actuacions de folklore basc durant el cap de setmana.

Un bon preludi de la fira lligada a l'embotit i a la cuina serà la presentació del documental 'La matança del porc', ideat per Pep Nogué, que es projectarà al Casal Marià, aquest dissabte 9 de març, a les 6 de la tarda. Posteriorment tindrà lloc una taula rodona a l'entorn d'aquest tradicional acte en particular i de la seva cuina en general, que comptarà amb sis estrelles Michelin: Joan Roca (El Celler de Can Roca), Pere Planagumà (Les Cols), Jordi Juncà (Ca l'Enric), Jordi Vilarrasa (Associació de Placers del Mercat d'Olot) i Gerard Xifra (Associació d'Hostalatge de la Garrotxa).

L'acte serà gratuït i s'oferirà un tastet a tots els assistents.