

90 parades d'alimentació a la Fira de l'Embotit d'Olot.

OLOT 'Ciutat dels Detalls' | 22-03-2014 | 19:27



Olot acull aquest cap de setmana la Fira de l'Embotit d'Olot 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 ha 90 parades d'alimentació (igual que el 2012), apostant decididament pels productes d'elaboració pròpia (embotits, formatges i cerveses), i introduint un nou espai a la plaça Rector Ferrer dedicat a expositors de producte de temporada.

Es manté el protagonisme de les associacions i col·lectius relacionats amb el producte agroalimentari i d'elaboració pròpia, i una potent oferta gastronòmica, lúdica i comercial complementària: demostracions de cuina de la mà del col·lectiu Cuina Volcànica, tastos d'embotits històrics de diferents llocs de la Mediterrània, el cinquè concurs d'embotits casolans, un showcooking del porc i el vi amb música en directe i la matança del porc a càrrec de l'Associació de placers del Mercat d'Olot amb l'assessorament dietètic i de salut de la dietista - nutricionista Rosa Maria Espinosa, responsable tècnica de Menja sa, entre d'altres actes, així com el plat de l'Embotit que oferiran diferents establiments de restauració de la ciutat al llarg del cap de setmana.