

L'artesania i la cuina centraran la Fira de l'Embotit d'Olot del 10 al 12 de març

Diferenciaran 20 parades de productes d'elaboració artesanal de la resta d'exposicions



Presentació de la Fira de l'Embotit, ahir al matí, a Olot.

OLOT | X.V.

Els visitants de la Fira de l'embotit d'Olot del 10 al 12 de març podran diferenciar les llonganisses i fuets d'elaboració artesanal dels de producció industrial. "La qualitat de l'embotit de la Garrotxa no és casual perquè prové de la tradició de les cases de pagès de la rodalia d'Olot", va apuntar el representant dels placers olotins, Jordi Vilarrasa, a la presentació d'ahir. Va explicar que a la Fira es podran comprar i tastar embotits artesanals provinents de

porcs que han estat criats en masies, "productes que han estat elaborats des de la cria per un mateix artesà", va precisar. Per tal que els visitants puguin trobar els embotits fets als obradors de les masies, l'Ajuntament separarà les 20 parades d'elaboració pròpia de les altres.

L'altra novetat és que l'edició d'aquest any possibilitarà tastar els embotits traslladats als fogons. Els embotits duts a la cuina més enllà del pa amb tomàquet es podran tastar en algunes de les 20 activitats complementàries a la fira. Per exemple el dissabte dia 10 de març a les set del vespre tindrà lloc una demostració de cuina Volcànica a càrrec del restaurant ca la Matilde de Sant Feliu de Pallerols, a l'Espai Tast. Una altra demostració està programada pel diumenge dia 11 a la mateixa hora i lloc a càrrec del Restaurant Font Moixina. Aquest diumenge començarà amb una matança i una rostida del porc a l'Espai Tast a les 10 del matí. Per qui vulgui incidir més en l'embotit cuinat, el dissabte 10 de març a les 21 hores a la sala el Torín tindrà lloc un sopar, on només se serviran embotits locals, entre els quals s'afegiran formatges i cerveses.

L'embotit i la cuina d'avantguarda serà el tema de la taula rodona programada pel diumenge 4 de març a les set del vespre a la sala el Torín. Hi participaran Carme Rusalleda (restaurant Sant Pau de Sant Pol de Mar), Manel Puigvert (restaurant les Cols d'Olot), David Llenas (director de l'Escola Bell Art de Barcelona), Jordi Vilarrasa (president de l'Associació de Placers d'Olot) i moderarà el gastrònom, Pep Nogué. A més d'aquesta taula rodona, en tant que activitats sense menjar, hi haurà teatre referent a la cuina, balls, una marxa popular i passejades amb poni.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/comarques/2012/02/28/lartesia-cuina-centraran-fira-lembotit-dolot/549339.html?utm_source=rss