

Olot enceta avui la fira Orígens, un certamen dedicat al menjar de qualitat

L'espectacle de llum i de foc "Lluèrnia" serà una de les activitats previstes per aquesta tarda

OLOT | DDG

Una passejada institucional presidida pel portaveu del grup de CiU al Congrés, Pere Macias, obrirà a les 11 del matí d'avui la fira Orígens al pavelló firal d'Olot. Cinquanta-sis productors aportaran els aliments que els restaurants de l'Associació d'Hostalatge de la Garrotxa presentarà als visitants de la fira. La gent podrà tastar i si vol, fins i tot, preparar els plats, sota el guiatge de cuiners experts. L'entrada val tres euros, però contempla el dret a tenir tres experiències gastronòmiques als espais d'exposició. Des de fa uns dies 13 aparadors dels comerços de la ciutat s'han decorat en base a l'esperit d'Orígens per tal de participar al concurs d'aparadors que ha organitzat l'Associació de Comerciants d'Olot.

La nit del dijous també hi va haver una projecció de cinema, en la qual en comptes de crispetes el que van menjar els espectadors van ser barquetes (llesques de pa amb productes culinàries a sobre). Ahir a les 21 hores va tenir lloc un sopar de degustació a la Sala Torín.

El certamen restarà obert els dies 10 i 11 de novembre, al recinte firal d'Olot de les 10 a les 20 hores. En aquest espai de temps hi haurà demostracions de cuina, tastos, maridatges i cuina per als més petits. Les diverses sessions programades estaran conduïdes per cuiners reconeguts. A més, els productors oferiran una posada en escena, en la qual s'emfatitzarà la qualitat de tots els productes seleccionats.

Amb capacitat per a unes 80 persones i d'accés lliure, l'aula de cuina oferirà demostracions de cuina en directe al voltant de productes com la poma, el peix de la costa, els bolet, la caça i el poltre, entre d'altres. L'aula de tast oferirà tastos i maridatges dels productes amb distintius de qualitat. Amb capacitat per una cinquantena de persones, oferirà degustacions de melmelades, productes ecològics, cerveses i vins.

Lluèrnia

A més de menjar i beure a Olot hi haurà foc. Controlat i espectacular serà l'espectacle de foc i llum "Lluèrnia". És un esdeveniment conduït per Pim Pam Pum Foc que ha programat activitats simultànies a diferents punts de la ciutat. L'encesa tindrà lloc a les 18 hores, davant de la Plaça de Braus. L'esclat de llum estarà acompanyat per la Devii's Big Band. De la Plaça sortirà un itinerari per encendre fanals i fogueres per tot el centre d'Olot.

Paral·lament, els veïns encendran espelmes i fanals que quedaran en un lloc visible fins a la mitjanit. Enmig de l'escalfor del foc i sota els llums, David Àvila, Jordi Borràs, i Anna Roca explicaran contes. Des dels fogons del frare Sever, els cuiner Pep Nogué repartirà sopa i vi calent. La repartida tindrà lloc davant l'escultura La lectura de Miquel Blay, al Firal. Es tracta d'una evocació a les receptes que el frare caputxí Sever va fer a l'Olot del segle XVIII i que es guarden en un manuscrit al castell de Peralada. Hi haurà un hort de la llum. Aquest hort ha estat dibuixat per l'arquitecte, Xavier Bayona, amb un sòlida experiència en la creació d'espais efímers.

Han programat un espectacle anomenat Les llàgrimes de Sant Llorenç. És una activitat participativa, la qual té l'objectiu de crear una pluja d'estels de l'estiu al pic de la tardor olotina.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/comarques/2012/11/10/olot-enceta-avui-fira-origens-certamen-dedicat-al-menjar-qualitat/590151.html?utm_source=rss