

# La Fira Orígens d'Olot tindrà un 25% més d'expositors que l'edició anterior

El visitant hi podrà trobar bolets, embotits, formatges, lactis, verdures, lactis, vins i caves



Jaume Von Arend, Gerard Xifra, Estanis Vayreda.

OLOT | XAVIER VALERI

"Una fira que és un repte -va dir Jaume Von Arend (organitzador de la Fira Orígens d'Olot). Va precisar que és un repte aconseguir expositors i finançament en una època, en la qual hi ha més fires que tanquen que no obren. Això no obstant, va definir la fira Orígens, la qual tindrà lloc dissabte i diumenge, com una alenada d'aire fresc en el panorama de les fires d'alimentació catalanes. Va

recordar la fira passada com: "Una fira amb expositors de qualitat i visitants de qualitat". Segons ell, "l'experiència de l'any passat és la d'un model de tastar i de comprar que ha justificat l'edició d'aquest any". El resultat de l'any passat, en principi, és que l'edició que començarà dissabte creixerà un 25% respecte a la de l'any passat. "Ens anirem a uns 90 expositors vinguts d'arreu de les comarques catalanes, però també amb alguns expositors de les Illes Balears i del País Valencià", va afirmar Von Arend.

El visitant, segons va explicar, es podrà trobar amb tot tipus de producte agroalimentari: bolets, embotits, formatges, lactis, verdures o xocolates. A més, podrà gaudir de tallers de cuina fets per cuiners molt sensibles al producte de proximitat. Va explicar: "Cuiners reconeguts amb estrelles Michelin i d'altres molt coneguts en aquestes contrades".

Va explicar que hi haurà espais nous. En aquest sentit va dir: "Tenim l'espai del vi, on ens trobarem amb 38 cellers i 12 denominacions d'origen". Va considerar que es tracta d'una àmplia representació del que són els vins de Catalunya. Va precisar: "Onze seran denominacions d'origen de vins i 1 una de cava". Va valorar que serà l'espai ideal per conèixer la varietat de vins que hi ha a Catalunya.

Del programa va destacar els tallers dels cuiners de la comarca, dels quals va dir que estan molt vinculats als productes del territori. En tant que exemple, va posar l'obrador dedicat a la cuina del porc que serà acostat al públic pels cuiners David Colom i Gerard Xifra.

Aquest darrer cuiner també és president de l'Associació d'Hostalatge de la Garrotxa. D'acord amb aquest càrrec a la presentació va dir: "Cal agrair la intenció de la Fira Orígens de convertir el mes de novembre en el període gastronòmic de la Garrotxa". Va indicar que la fira serveix perquè el visitant de fora pugui conèixer els establiments de la comarca.

Per tal de donar més valor a la fira Orígens, l'Associació d'Hostalatge ha programat la mostra gastronòmica de la comarca per divendres a la nit a la sala Torín. "És un sopar que tindrà continuïtat en 30 dies de menús de degustació que hi hauran als diferents establiments", va apuntar Xifra.

Per la seva part, Estanis Vayreda, regidor de Promoció Municipal per CiU, va ressaltar la progressió en la importància de la Fira Orígens en els sectors econòmics vinculats a l'alimentació de la comarca. Va considerar la fira com el far que marca el potencial gastronòmic de la Garrotxa i com la punta de la llança que possibilita l'entrada dels productors locals al mercat català. Va considerar que tot plegat justifica una segona edició que va preveure més exitosa que la de l'any passat.

Font del document:

[http://www.diaridegirona.cat/comarques/2013/11/05/fira-origens-dolot-tindra-25/642344.html?utm\\_source=rss](http://www.diaridegirona.cat/comarques/2013/11/05/fira-origens-dolot-tindra-25/642344.html?utm_source=rss)