

La Fira Orígens omple Olot de sabor i vida

Milers de persones van tastar i comprar aliments amb denominació de qualitat dels noranta expositors que hi ha



Un taller de cuina de l'interior, ahir al matí, amb un auditori absolutament ple de gent.

OLOT | XAVIER VALERI

Torrans d'Alacant, embotits de l'Alt Urgell, formatges de Maó i vins de Sant Martí de Riucorb són alguns dels productes que poden tastar els visitants de la Fira Orígens d'Olot, que va començar ahir al matí i continuarà durant tot el dia d'avui. "Un espectacle", va dir David Coloma, director de l'Associació d'Hostalatge de la Garrotxa, per qualificar l'ambient que hi havia ahir a la tarda al Pavelló Firal

d'Olot. De fet, la gent de totes les edats que s'aturava a les parades, s'asseia a les taules o senzillament caminava pel recinte eren una notable contemplació pel fet que estaven contentes de la mateixa manera que ho estaven els venedors de menjar. Uns gaudien d'una immensa varietat de sabors en un context tranquil i els altres promocionaven els seus productes i també els venien. És a dir, la vida es manifestava a la fira dels Orígens amb una exuberància poc habitual en l'època actual.

La gent s'aturava a tastar, però també ho feia per parlar, com si la fira fos una plaça en un dia de Festa Major. Aquest ambient satisfia l'impulsor del certamen, Estanis Vayreda (regidor de Promoció Municipal de l'Ajuntament d'Olot). Vayreda repetia una i altra vegada: "Molt bé, molt bé...". El que estava bé era la presència de públic que comprava entrades i la nombrosa presència de mitjans de comunicació que s'interessaven pels cuiners i les cuineres presents.

Els preparadors de menjar ahir tenien feina. A part d'atendre els mitjans feien tallers. Molta gent escoltava les explicacions de Gerard Xifra. "És agafar la carn i donar-li la forma de canaló", explicava. Mentre parlava, les imatges del treball d'elaboració es mostraven a la pantalla gegant. Els aficionats a la cuina prenen experiència per després a casa sorprendre els convidats amb plats de consideració. De tallers, també n'hi havia per a la mainada. Els més petits, abillats amb barret de cuiner, tractaven de seguir les indicacions del xef per tal de fer-se ells mateixos el pastís de xocolata. Les mares i els pares els vigilaven perquè no s'embrutessin massa i al final, amb una mica d'ajuda, aconseguien fer-se un pastís i menjar-se'l. Ho feien molt contents perquè se l'havien preparat ells mateixos.

Contents també estaven els expositors. En primer lloc, perquè estaven en una fira que només dóna entrada a productes artesans i de molta qualitat i, després, perquè en veritat la gent que tastava els formatges, els vins, les cerveses o els cafès els expressava la seva satisfacció i els elogiava la feina que havien fet.

Hi ha 90 expositors, provinents de tot Catalunya i de les Illes, amb el testimoni dels formatges de Maó. A part de la gironina, la presència més abundant és la de Lleida. Vint-i-un productors de les comarques de Lleida hi exposen embotits, vins i caves, formatges, olis i licors entre d'altres. Entre els licors hi havia la camamilla de Linyola. Es tracta d'un licor digestiu que ha passat de ser una recepta de la padrina a un producte comercialitzat. Es serveix després de l'àpat, perquè porta alcohol i sucre i a les comarques de Lleida fa una funció similar a la ratafia de les comarques gironines.

Josep Boldu, el seu promotor, el va definir com un licor amb propietats digestives. Boldu té el perfil de molts dels expositors de la Fira Orígens. Són, en molts casos, petits artesans que han iniciat una activitat comercial des d'una activitat agrària.

És el cas d'Eva Ferrando, de la Granja Provençal de Riudellots de la Selva. Explica que hi ha dos masos

Provençal, un de vell i un de nou. En el vell la família del seu home es dedicava de tota la vida a la producció de llet. "Perquè se l'endugui el camió", diu. Fa uns 3 anys van fer un altre mas i un ?obra?dor. La idea era fer-se i comercialitzar-se ells mateixos productes derivats de la llet. Fan iogurts amb sabor a avellana, kiwi, taronja i maduixa. També fan flams i formatges. "Es tracta d'un formatge curat amb ratafia", explica. Són uns productes amb prou qualitat perquè els clients els anessin a buscar a l'obrador. Els venien sense distribució. Ara, els han començat a repartir per hotels i restaurants. Com ells, n'hi ha que ofereixen embotits, carn, pa de cereals, olis, vins, caves, licors de taula, dolços o xocolata.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/comarques/2013/11/10/fira-origens-omple-olot-sabor/643006.html?utm_source=rss