

El bon gust a Orígens

Més de 30.000 tastets venuts en la segona edició de la Fira Orígens d'Olot per conèixer els petits productors catalans de productes agroalimentaris de qualitat
Es mantenen els visitants, però es fan més tastets



El nombre de tastets venuts durant el cap de setmana supera els 30.000. Foto: JOAN SABATER.

Tastets de crema de carbassa amb fonoll, patates d'Olot, broquetes d'hamburgueses de carn de poltre, gelea de safrà, formatges de tot tipus i iogurts, pa artesà i cervesa feta amb garnatxa, vins de totes les DO de Catalunya i torrons de Xixona. La llista no s'acaba aquí i s'amplia amb cadascun dels 90 productors que durant aquest cap de setmana han exposat els seus productes més distingits a la Fira Orígens, la fira agroalimentària de productes de qualitat que s'ha fet al Palau Firal d'Olot.

Per segon any consecutiu, la capital de la Garrotxa ha acollit aquest esdeveniment que, durant el cap de setmana, ha congregat centenars de visitants que s'hi han desplaçat per conèixer de

primera mà petits productors agroalimentaris catalans i tastar les seves propostes. A banda de poder comprar qualsevol dels productes oferts, amb el preu de l'entrada de 5 euros al recinte, els visitants rebien simultàniament uns tiquets per bescanviar per algun dels tastets. La cua per entrar al recinte ahir al migdia era destacable i a dins, els tastets diversos eren engolits amb curiositat pels assistents. Entre aquests, per exemple, el conseller de Territori i Sostenibilitat, Santi Vila.

L'organització estava ahir molt satisfeta del balanç d'aquesta segona edició de la fira, que enguany ha acollit un 25% més d'espai que l'any passat. Si bé el nombre de visitants ha estat similar al de l'any passat, s'ha incrementat un 20% el nombre de tastets venuts, uns 30.000. A banda dels estands, Orígens també incloïa tres espais diferenciats: una aula de cuina, una de tast i una de nens. Així, per exemple, a mig matí, Gerard Xifra, del restaurant La Quinta Justa d'Olot ensenyava a una desena de nens i nenes a fer broquetes de fruita, mentre que, uns metres més enllà, el cuiner Miquel Aldana, del restaurant Tres Macarrons del Masnou, explicava els secrets de com cuinar un llamàntol, en directe i sota la mirada atenta del públic assistent. A l'aula de tast, els més afortunats aconseguien una de les cinquanta cadires disponibles i que els permetria, durant mitja hora, conèixer els productes d'alguns dels estands de la mà dels mateixos productors i sota la batuta dels cuiners Albert Marimon i David Moreno.

Entre les propostes innovadores que cridaven més l'atenció, la d'Aromis de la Conca, uns productors de la zona de Montblanc que han recuperat el cultiu de les flors delicades d'on surt el safrà. Expliquen que actualment hi ha vint agricultors que cultiven perquè ells puguin elaborar olis, vinagres, espècies, formatges... i que es necessiten entre 150 i 180 flors per treure mig gram de safrà, una quantitat suficient per condimentar fins a 50 plats. I del sofisticat safrà a la clàssica xocolata desfeta amb melindros que l'agrobotiga Verntallat ofería en un dels estands visualment més atractius, en haver folrat tota la paret de fons amb enciams.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 11-11-2013 Pàgina 4

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/692681-el-bon-gust-a-origens.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=meseconomia&utm_source=rss&utm_medium=meseconomia&utm_campaign=rss