

# La segona Fira Orígens d'Olot tanca amb més de 30.000 tiquets venuts

La mostra es consolida com un destacat aparador pels productes de proximitat, la gastronomia i les últimes innovacions agroalimentàries



Taller de cuina organitzat ahir al recinte de la fira.

OLOT | DDG/ACN

Cares de satisfacció entre els organitzadors i promotors de la segona edició de la Fira Orígens que va tancar portes ahir a Olot amb un èxit rotund i havent superat amb escreix les expectatives segons asseguren els responsables. El nombre de visitants enguany ha registrat xifres similars a les de la passada edició però

s'han venut un 20% més de tiquets de tast, xifra que es tradueix en més de 30.000 tastos. Des de l'organització atribueixen aquest registre a l'increment de l'oferta de degustació per part dels expositors i asseguren que els productors estan molt satisfets amb la mostra, ja que es tracta d'una "gran eina de promoció".

Enguany, Orígens ha comptat amb la participació de noranta petits productors d'arreu de Catalunya que elaboren productes de gran qualitat i que han ofert la seva àmplia i variada oferta a tots els visitants: pinxos de patates d'Olot, melmelada de gintònic, carn de poltre de muntanya del Ripollès, vins de DO catalanes, cerveses i ratafies artesanes...

Entre els estands més innovadors hi havia el del primer productor de Stevia de l'Estat espanyol. Fa tres anys Ferran Hortal es va decidir a conrear-la i a obrir una botiga a Manlleu per comercialitzar els productes. Aquest any ja ha plantat 6.000 plantes. L'Stevia és un edulcorant natural 300 vegades més dolç que el sucre però apte, per exemple, per a diabètics. Amb la planta, Hortal fa melmelades, xocolata o infusions.

Una altra proposta innovadora era, per exemple, la d'Aromis de la Conca, que fa productes amb safrà, com formatge de vaca, formatge de cabra o un oli d'oliva de la DO Siurana amb safrà i taronja. Entre les propostes de carn destacaven la carn de poltre de muntanya del Ripollès o la recuperació d'una raça ripollesa de xai, el xai lletó.

Durant aquest cap de setmana s'han fet un total de 20 sessions de cuina i 8 tallers per a nens, els quals han fet ple en l'ocupació. A més, la ciutat ha acollit activitats complementàries que també han comptat amb una gran afluència de gent i que s'han celebrat paral·lelament a la fira.

Font del document:

[http://www.diaridegirona.cat/comarques/2013/11/11/segona-fira-origens-dolot-tanca/643124.html?utm\\_source=rss](http://www.diaridegirona.cat/comarques/2013/11/11/segona-fira-origens-dolot-tanca/643124.html?utm_source=rss)