

Olot es converteix en la capital de l'embotit

El porc i els seus derivats, sobretot els embotits, són un dels productes característics de la Garrotxa. És una zona rica també en productors que tenen tot el control sobre la cadena de producció, transformació i comercialització. Cal afegir-hi que encara en moltes cases de pagès es fa la tradicional matança del porc. Per això, l'Institut de Promoció de la Ciutat d'Olot consolida aquest any la presència d'aquest tipus de productors a la Fira de l'Embotit (Firal, 22 i 23 de març). En concret, seran un terç dels 90 firaires. La principal novetat és el nou espai de tastets de pa, formatges i vins catalans, organitzat pel gremi de flequers, el celler de Queviures Mariona i la formatgeria Xerigot. La fira ha estat precedida d'una activitat escolar promoguda per l'Associació d'Hostalatge de la Garrotxa i l'IME, que ha consistit a recollir receptes dels alumnes a base d'embotits. A part, durant la fira, hi haurà l'espai de demostracions gastronòmiques, a càrrec de la mateixa associació i del gastrònom Pep Nogué, tallers per als més petits, etc. Els placers de la plaça mercat fan el concurs d'embotits casolans i amb l'especejament d'una canal de porc.

Publicat a:

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/722497-olot-es-converteix-en-la-capital-de-lembotit.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mesSocietat&utm_source=rss&utm_medium=mesSocietat&utm_campaign=rss