

La fira Orígens d'Olot aposta per l'“street food”

Aquesta proposta de menjar de qualitat creat per grans cuiners en format de carrer és una tendència que s'imposa arreu

Aquesta fira se celebra a mitjan novembre, després de Sant Lluç



El pavell polivalent del recinte de l'antiga estació del Carrilet acull a tots els productors que participen a la Fira Orígens i que venen d'arreu de Catalunya. Foto: J.C.

Street food i food tracks són nous conceptes del món de la gastronomia que es comencen a imposar en els cercles que estan més al dia en aquest sector. Com sol passar en molts àmbits, es posen noms pomposos a conceptes molt bàsics o s'opta per anglicismes per penjar-los un segell de modernitat, amb un cert esnobisme. L'street food no és altra cosa que el menjar de carrer i els food tracks són els tastets. Els experts afirmen que, rere aquests conceptes, hi ha l'intent de democratitzar la bona cuina.

La fira Orígens d'Olot celebra els dies 15 i 16 del proper mes de

novembre la tercera edició, clarament consolidada al costat de la de Barcelona. Com a fira de productes alimentaris de qualitat i de proximitat, ha volgut apostar en aquesta edició per aquestes dues modalitats de menjar. Es tracta, en tots dos casos, de fer propostes gastronòmiques a l'entorn d'un producte molt concret i de qualitat i de presentar-les en un format de menjar assequible en tots els sentits.

Un bon exemple és el Butifarring, que posa a la venda entrepans de botifarra de qualitat i ho fa en una caravana ambulante. Un altre bon exemple són els arrossos que ofereix el restaurant Les Cols al pavelló de bany de Tossols-Basil d'Olot. Arrossos de dues estrelles Michelin a preus més que assequibles i en un entorn que no és el d'un restaurant.

El regidor de Promoció Econòmica de l'Ajuntament d'Olot, Estanis Vayreda, ha explicat que estan treballant per tancar la llista dels professionals que s'instal·laran al nou espai reservat a l'street food. “No seran gaires, perquè és una novetat”, ha indicat.

Una altra de les apostes de la propera edició de la fira Orígens d'Olot són, segons ha explicat el mateix Vayreda, els comerços locals de productes gastronòmics. Es tracta, tal com ha detallat, que s'involucrin en la fira. Com a exemple, ha proposat que els que venen vins de qualitat puguin oferir tastets; els que venen pernills, que facin algun taller de com s'han de llescar, etc. Es tracta de vincular més el centre de la ciutat amb l'espai firal, ubicat al recinte de l'antiga estació del tren i, a la vegada, fer que els olotins se sentin més seva la fira Orígens. “Hi ha un trenet turístic que uneix el recinte amb el centre de la ciutat, però si aconseguim implicar-hi també els comerços hi haurà més interacció entre els dos espais”, ha indicat el regidor.

La fira Orígens és el format escollit per l'equip de govern per substituir l'oferta firal de la fira de Sant Lluç, una de les més tradicionals del país. Té tres espais, un d'expositors de proximitat i de qualitat –n'hi haurà noranta–, un de demostracions i tastets i un de tallers infantils.

Publicat a:

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/776613-la-fira-origens-dolot-aposta-per-lstreet-food.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mes&utm_source=rss&utm_medium=mes&utm_campaign=rss