

La fira agroalimentària Orígens, d'Olot, incorpora més estrelles Michelin

Joan Roca, Fina Puigdevall, Pere Planagumà i Marc Gascons, entre altres, faran sessions de cuina

La mostra reuneix productors agroalimentaris de qualitat



Un detall del pavell polivalent de l'estació on hi ha els expositors. Foto: J.C.

La fira agroalimentària de productes de qualitat Orígens, d'Olot, enceta demà l'edició que concentra més estrelles Michelin de totes les que s'han fet. Només cal donar un cop d'ull a la participació dels caps de cuina que protagonitzaran l'Aula de Cuina, un dels tres espais firals. Es tracta de Joan Roca (El Celler de Can Roca), Fina Puigdevall i Pere Planagumà (Les Cols), Marc Gascons (Els Tinars), Javier Cabrera (Els Brancs), Víctor Trochi (Les Magnòlies) i Jordi Juncà (Ca l'Enric), entre d'altres. També passaran per l'Aula de Cuina Raül Quadras, Rafael Faixedas i Carles Xuriguera; David Colom i Joan Masegur (L'Hostalet i Hostal dels Ossos - Associació d'Hostalatge de la Garrotxa); Iolanda Bustos, de La Calèndula, i Isma Prados.

Orígens presenta en aquesta edició una petita representació de l'anomenat "menjar de carrer" amb tendències com ara el food trucks. Així es podran tastar els entrepans de pa cruixent amb tot

tipus de botifarres de qualitat de Butifarring, les hamburgueses de Natrus i els gelats de La Fageda. També incorpora un concurs d'allioli i premis per al millor estand i per al millor producte.

Per connectar l'espai firal de l'antiga estació amb el centre de la ciutat, l'organització i els comerços especialitzats proposen una mena de ruta gastronòmica amb tastets i presentacions de productes a diversos establiments. A la fira, els tastets, els maridatges, les demostracions i les presentacions dels productes agroalimentaris exposats es faran a l'Aula Tast. Tant en aquest espai com en el d'exposició, la fira facilita el contacte directe del públic amb els productors. Cal tenir en compte que qui vulgui també podrà comprar-hi. Es tracta de productes agroalimentaris del país.

Els participants han estat escollits escrupolosament per mantenir molt alt el llistó de la qualitat. De fet, amb només tres edicions, Orígens és un referent al país en aquest tipus d'oferta. Hi participen, en concret, una seixantena d'expositors: dinou de les comarques gironines, quinze de les lleidatanes, set de les barcelonines i set més de les tarragonines. Un és de Cantàbria. L'oferta a l'espai firal es completa amb l'Aula Nens, on, sota la gestió de l'Associació d'Hostalatge de la Garrotxa, s'oferiran tallers d'alimentació amb la fruita, les amanides, la xocolata i el pa com a protagonistes.

El preu per accedir-hi és de 5 euros per cinc tiquets de tast, i els infants que vulguin participar en els tallers hauran de pagar 2 euros.

Publicat a:

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/795164-la-fira-agroalimentaria-origens-dolot-incorpora-mes-estrelles-michelin.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mesSocietat&utm_source=rss&utm_medium=mesSocietat&utm_campaign=rss