

# Tortell d'Olot i pa de pagès en la Fira de l'Embotit

El producte convidat en aquesta edició és el formatge asturià cabrales



El gastrònom Pep Nogué, dirigirà tallers de cuina de l'embotit a la fira. Foto: J.C.

El tortell d'Olot amb fuet i el pa de crostó amb pernil de xocolata seran les principals novetats de la Fira de l'Embotit que es farà a la capital garrotxina els dies 14 i 15 de març. El regidor de Promoció Econòmica, Estanis Vayreda, ha explicat que hi participen 90 firaires, un terç dels quals elaboren el seus propis productes. Es consolida, així, l'aposta pels productes de qualitat i de proximitat iniciada fa tres anys. En el marc d'aquesta fira, el gastrònom Pep Nogué presentarà una aplicació per a mòbil sobre els 30 millors productes de la gastronomia garrotxina i dirigirà diversos tallers i demostracions a l'espai de tast. En aquest espai hi haurà també un tast d'embotits del món, cuina dolça amb embotits i demostracions de cuina volcànica. També es muntarà una granja amb animals domèstics i els placers de la plaça Mercat tornen a organitzar el taller de fer botifarres, el concurs d'embotits i l'especejament d'un porc.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 06-03-2015 Pàgina 55

Font del document:

[http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/829502-tortell-dolot-i-pa-de-pages-en-la-fira-de-l'embotit.html?piwik\\_campaign=rss&piwik\\_kwd=mecSocietat&utm\\_source=rss&utm\\_medium=mecSocietat&utm\\_campaign=rss](http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/829502-tortell-dolot-i-pa-de-pages-en-la-fira-de-l'embotit.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mecSocietat&utm_source=rss&utm_medium=mecSocietat&utm_campaign=rss)