

La Fira de l'Embotit d'Olot dels dies 14 i 15 de març tindrà 90 productors

OLOT | DDG

La fira de l'embotit d'Olot tindrà 90 productors d'elaborats carnis derivats del porc. Una bona part d'ells seran professionals que es fan tot el procés d'elaboració. És a dir crien, porten el porc a l'escorxador, el trinxen, el condimenten i el comercialitzen. La fira tindrà lloc el cap de setmana del 14 i 15 de març. En tant que producte convidat hi haurà el formatge de Cabrales. Es tracta d'una menja amb denominació d'origen que es fa a Astúries. D'aquí vindran els gaiters que durant els dies de la fira amenitzaran els carrers i les places.

A més de la degustació compra i venda de productes del porc, hi haurà tallers infantils al Firal. Una altra novetat serà una promoció de pa. Estanis Vayreda (regidor de Promoció Municipal pel CiU) va explicar que hi haurà degustacions de pa i xocolata a la plaça Mercat. La novetat serà que la xocolata provindrà d'un pernil. És a dir, els pastissers faran un pernil de xocolata i el tallaran com si fos de porc. Posaran les llesques sobre el pa i el donaran a la gent. Vayreda va explicar que en els darrers temps el pa ha pres molta força i que hi ha molta gent interessada a degustar les seves varietats: de pessic, de panses...

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/comarques/2015/03/06/fira-lembotit-dolot-dels-dies/713166.html?utm_source=rss