

Olot es prepara per a una altra edició de la Fira Orígens



Estanis Vayreda, Pep Palau i Pep Nogué, amb el cartell de la fira.

OLOT | DDG

La presentació de la quarta edició de la Fira Agroalimentària de Productes de Qualitat de Catalunya (Fira Orígens) va tenir lloc ahir al mas les Comelles (Vall d'en Bas). Les novetats són un espai dedicat a la cervesa artesana a càrrec del Gremi d'Elaboradors de Cervesa Artesana i Natural. Els organitzadors, Estanis Vayreda (regidor de Promoció Municipal a Olot per CiU) i Pep Palau (Pep Palau, von Arend & Associats), van desvetllar que s'hi podran fer

degustacions.

La fira tindrà lloc els dies 21 i 22 de novembre al Recinte Firal d'Olot. Com en les altres edicions, reconeguts cuiners i productors oferiran sessions de cuina en directe per tal de difondre els productes de qualitat.

Amb el propòsit de la difusió, l'aula de cuina oferirà demostracions en directe de Fina Puigdevall i Pere Planagumà (Les Cols), Nandu Jubany (can Jubany) i Jordi Juncà (Ca l'Enric). També formarà part del cartell el guanyador del TopChef 2014, David Garcia. A més hi haurà presència garrotxina amb Felip Hontoria (ca la Matilde), Miquel Alongina (Font Moixina), Ricard Borràs (Das 1219), Dani Lechuga (Caldeni), Victor Gómez (VidrA) i Albert Ortiz (Axol- cuiner de l'any 2014).

L'aula de tast estarà reservada a les activitats dels expositors. Hi haurà tastos i maridatges. Caldrà una inscripció d'un euro.

Els més petits també disposaran del seu espai. L'aula dels nens acollirà tallers d'embotits, galetes i xocolata coques. Hi podran participar amb l'adquisició d'un tiquet de 2 a l'entrada.

En total a la fira es podran trobar uns 90 productors amb propostes molt diverses. Entre d'altres s'hi podran trobar embotits, formatges, carns de vedella i de porc ecològiques, així com celler de vins i caves, cooperatives d'oli d'oliva, flequers, melmelades, mels, licors, bolets, ostres, derivats de l'ànec, infusions, o fesols de Santa Pau.

El preu de l'entrada és de 5 € i inclou 5 tiquets de tast. A més de tastar, el visitant també podrà comprar directament al productor. La fira s'obrirà a les 10 i tancarà a les 21 hores (dissabte) i obrirà a les 10 i tancarà a les 20 hores el diumenge.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/comarques/2015/10/27/olot-prepara-altra-edicio-fira/749949.html?utm_source=rss