

Cuina d'alta qualitat a la fira Orígens d'Olot

Cartell de luxe per als tallers i demostracions de la fira Orígens, que es du a terme aquest cap de setmana a Olot, dedicada als productes agrícoles de qualitat i de proximitat i la cuina que s'hi associa. Per l'Aula de Cuina hi passaran cuiners com Nandu Jubany (Can Jubany), Dani Lechuga (Caldeni), Fina Puigdevall i Pere Planagumà (Les Cols) o Ricard Borràs (Das 1219), Víctor Gómez (VidrA), Albert Ortiz (Axol), David García (To[+]) i Jordi Juncà (Ca l'Enric). A més, s'ha convocat una nova edició del concurs popular d'allioli, que va tenir molt d'èxit en l'edició passada. La principal novetat serà l'espai dedicat a la cervesa artesana i natural. Hi haurà una aula de tast on es duran a terme diverses sessions de maridatges i tasts de productes de qualitat i proximitat presents en la fira, mentre que a l'Aula dels Nens s'oferiran tallers de caràcter familiar, ideals per als més menuts. En la fira Orígens s'hi podran trobar una norantena de productors amb propostes molt diverses, com ara embotits, formatges, vins i caves, oli d'oliva, melmelades, bolets o fesols de Santa Pau, de la flamant denominació d'origen protegida, entre molts altres productes. El preu de l'entrada és de 5 euros i inclou cinc tiquets de tast. A més, els visitants també podran comprar directament al productor. Durant el cap de setmana hi haurà activitats diverses a Olot.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 19-11-2015 Pàgina 14

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/916041-cuina-dalta-qualitat-a-la-fira-origens-dolot.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui