

La Fira de l'Embotit d'Olot aposta per l'elaboració casolana i l'oferta familiar

Les botifarres d'autor dels placers de la plaça Mercat i els tallers d'elaboració casolana són les principals novetats
Hi participaran una setantena de firaires



L'especejament comentat d'una canal de porc al Firal és un dels moments destacats de la fira de l'Embotit.
Foto: J.C.

Una part important dels placers de la plaça Mercat d'Olot són productors o treballen estretament amb productors del territori. Aprofitant la celebració d'una nova edició de la Fira de l'Embotit (12 i 13 de març), treballen en l'elaboració d'embotits creatius i no forçosament amb carn de porc. Han entrat al laboratori per recuperar receptes antigues i, sobretot, per crear-ne de noves.

La presentació d'aquests embotits és una de les principals novetats de la fira, que es materialitzarà amb una setantena de parades al

Firal, de què vint d'elaboradors i productors.

El regidor de Promoció Econòmica de l'Ajuntament d'Olot, Estanis Vayreda, ha remarcat que la fira vol fer valorar la gastronomia garrotxina. En aquest mateix sentit, el president dels placers, Jordi Vilarrasa, ha recordat que el sector de l'embotit té l'origen en l'elaboració casolana, que, a la Garrotxa, encara és molt important. "És una cultura que tenim i que no hem de perdre", ha dit. Per això, una altra de les novetats són els tallers que el popular gastrònom Pep Nogué dedicarà, en aquesta ocasió, a l'elaboració tradicional i casolana dels embotits. D'aquí que l'organització torni a donar molta importància al concurs d'embotits casolans i que el programa El suplement de Catalunya Ràdio, en què col·labora Nogué, dediqui aquell cap de setmana un monogràfic a l'embotit.

La fira tornarà a ser el suport de diverses activitats. Hi haurà tallers de botifarra agredolça, de degustació de cervesa artesana, d'elaboració de botifarres, l'especejament comentat d'un porc, etc. El grup Cuina Volcànica oferirà també tallers a quatre mans entre els seus cuiners i els alumnes de les escoles garrotxines que han participat en el concurs gastronòmic.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 06-03-2016 Pàgina 19

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/947126-la-fira-de-lembotit-dolot-aposta-per-lelaboracio-casolana-i-loferta-familiar.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui