

L'embotit, el protagonista a les fires de Bescanó i Olot

Les dues poblacions, aquest cap de setmana, donaran reconeixement a l'embotit i als seus productors



L'embotit, el protagonista a les fires de Bescanó i Olot

CELESTE JUAN | GIRONA

Per si encara no sabeu què fer aquest cap de setmana, us recomanem fer lloc als vostres estómacs i descobrir els millors sabors a Olot i/o a Bescanó.

Fira de l'Embotit a Olot

La fira se celebrarà els dies 12 i 13 i s'obrirà a les 10h del matí. Hi haurà 70 parades d'alimentació amb productes d'elaboració pròpia, un espai dedicat als productors d'embotits, formatges i cerveses i, una carpa amb el formatge manxego com a convidat.

El dissabte hi ha previst un taller d'elaboració de botifarres per a la mainada, un concurs d'embotits casolans, una demostració de Cuina Volcànica o un tast de formatge manxego, per exemple.

Pel que fa al diumenge, es realitzarà una demostració d'especejament del porc, un taller de tapes, el ball de bastons o una actuació dels cantadors de Castella La Manxa.

Fira de l'Embotit de Bescanó

El diumenge 13 de març es portarà a terme la 21a Fira de l'Embotit. L'edició inclou actes tals com la trobada d'intercanvi de plaques de cava, la demostració en directe del procés d'especejar un porc o l'audició de sardanes amenitzada per la Cobla Ciutat de Girona.

Durant tot el dia també hi haurà servei de bar. El plat del dia serà mongetes i greixons o patates fregides amb botifarra i allioli i, la novetat de la fira, la botifarra de bolets i la ratafia.

A més, si amb el plat del dia no en teniu suficient, també podreu gaudir de petits tastets de carn de perol, greixons, botifarra vermella, dolça o de perol i foie d'ànec.

Amb una temàtica molt relacionada, destaquem que, la Cellera de Ter també viurà aquest cap de setmana la festa de la matança del porc.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/comarques/2016/03/11/l'embotit-protagonista-fires-bescano-olot/772094.html?utm_source=rss