

sortim

“

Pel novembre, bones torrades, castanyes i bunyolades



1 Titelles i calçots Valls (Alt Camp)

Cap de setmana complet amb el quinzè festival Guant i la Jornada Gastronòmica del Calçot.

2 Dies de fires Lleida (Segrià)

Triple manifestació firal a Fira Lleida: 26a edició de Lleidantic, 13è Lleida Retro i 9a Trobada del Disc.

Olot reuneix productors de qualitat d'arreu del territori

■ Tot a punt per encetar demà la vuitena fira Orígens, que tindrà Occitània com a territori convidat i reforça l'aposta pel producte ecològic ■ Enguany hi haurà molta representació femenina

Redacció
OLOT

El Recinte Firal d'Olot ja està a punt per omplir-se de productors d'arreu del territori. Arriba la vuitena edició d'Orígens, la Fira Agroalimentària de Productes de Qualitat de Catalunya. Reconeixuts cuiners i productors oferiran diverses activitats amb un protagonista destacat: els productes de qualitat. Un any més, doncs, el visitant podrà aprendre, tastar i comprar amb els més de noranta productors presents a la fira. A més, aquesta edició arriba amb una representació femenina més àmplia que mai. Hi trobarem una gran participació de productors del territori i un bon nombre



El visitant podrà aprendre, tastar i comprar amb els noranta productors de la fira ■ ORÍGENS

de prestigioses cuineres, amb noms destacats com ara Isabel Junca i Fina Puigdevall. La mostra manté el format i enforteix l'aposta iniciada l'any passat, amb una notable

presència de productes ecològics que ja representen el 36% dels productors participants, un 10% més que en la passada edició. Occitània és el territori convidat d'aquesta edició,

amb productors del territori i també una cúpula que inclou un espai pedagògic inflexible per donar a conèixer la venda de proximitat. De les activitats destaca l'Aula de Cuina,

amb sessions de cuina en directe amb cuiners com Nandu Jubany i Jordi Junca, i l'Aula de Tast, amb tastos de diversos productors presents a la fira. Els més menuts podran divertir-se amb activitats a l'Aula de Nens, com ara menjar-se la farandula olotina de xocolata o tastar l'univers de La Fageda. I també hi haurà el tercer Concurs de Coques de Forner de Catalunya.

Dades d'interès:

- Dates: 23 (10-21 h) i 24 (10-20 h) de novembre.
- Lloc: Recinte firal.
- Preu: L'entrada és de 5 euros i inclou 5 tiquets de tast. L'Aula de Nens té un preu de 2 euros i la de Tast, d'1 euro.
- www.firaorigens.cat

29a Exposició de Bolets a Bescanó

Els bolets seran els grans protagonistes diumenge a Bescanó. La vila acull la 29a edició de l'Exposició de Bolets al polivalent, amb mostra de bolets autòctons i recull bibliogràfic però també exposició de productes de tardor, elecció del bolet més bonic de la mostra, el concurs *Endevina quin bolet és i*, a l'exterior, tot tipus de jocs per divertir els més menuts de la casa.

Baixada de torxes des de les ermites de Blanes

Un dels actes destacats de la celebració dels 700 anys de la fundació de la parròquia Santa Maria de Blanes té lloc diumenge, la vigília de Santa Caterina, amb una baixada de torxes des de les diferents ermites de la vila que acabarà reunint tothom a la plaça de la parròquia de Santa Maria (19 h).

Dia dedicat a la convivència i diversitat a Ripoll

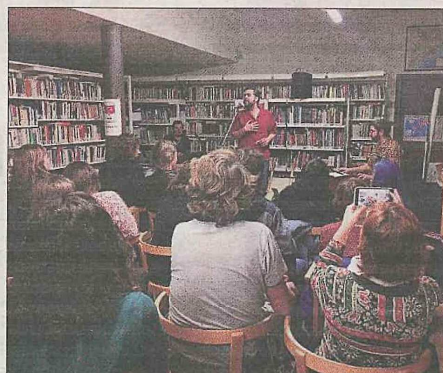
Ripoll celebra demà la Festa de la Convivència i la Diversitat amb tot tipus d'actes a la plaça de la Sardana, com ara jocs cooperatius, mural col·lectiu, música, paradets socials, tastets i contes del món, xocolata popular, partits de futbol, històries personals...

Caldes de Malavella marida cultura i gastronomia

Arriba una nova edició d'El Gust de la Paraula, un festival que marida gastronomia i literatura en un original projecte que omple la vila d'actes aquest cap de setmana. En aquest sentit, del programa del 2019 sobresurt un espectacle de gastroprosa, el concert de Xavier Calvet i

un club de lectura a les golfes a l'església de Sant Esteve, un espai que no s'havia visitat mai abans. També destaca el col·loqui de demà a la tarda - dia central del festival - a l'hostal Esteba amb el gastrònom Jaume Fàbregas i el popular cuiner Marc Ribas, que presentaran els llibres *La*

cuina més exquisida de la Costa Brava. Els tapers i Brutal, respectivament. Al vespre, i al mateix hostal, el poeta i recitador Josep Pedrals farà una lectura de textos gastronòmics que aniran acompanyats d'una degustació de platets de tardor. Tampoc faltará el ja consolidat concurs de cuina -enguany amb la carbassa com a principal ingredient. Diumenge estarà dedicat al món llegendari local amb la visita guiada *Un Caldes de llegenda*. Clourà el festival el film *El cocinero de los últimos deseos*.



El festival vol fondre els conceptes de cultura i gastronomia amb un programa gustós per a tots els públics ■ AL CALDES