Orígens torna a Olot el 20 i 21 de novembre

OLOT 'Ciutat dels Detalls' | 03/11/2021



La fira comptarà amb un programa d'activitats amb el mar i muntanya com a tema central

Orígens torna a Olot els dies 20 i 21 de novembre, cap de setmana en què la novena edició de la Fira Agroalimentària de Productes de Qualitat de Catalunya reunirà més de 60 productors d'arreu del territori i reconeguts cuiners al recinte Firal d'Olot. Tots ells oferiran diverses propostes amb un protagonista destacat: els productes de qualitat.

El programa d'Orígens 2021 s'ha donat a conèixer aquesta tarda. La presentació ha anat a càrrec del regidor de Promoció de la Ciutat d'Olot, Estanis Vayreda i Pep Palau, director de l'empresa Pep Palau, von Arend & Associats -empresa organitzadora d'Orígens-.

L'Aula de Cuina comptarà un any més amb reconeguts professionals que tindran com a eix central de les seves ponències, el mar i muntanya. Enguany, el dissabte hi oferiran sessions de cuina en directe Jordi Garrido (Soca-Rel, Llofriu); Fina Puigdevall i Martina Puigvert (Les Cols**, Olot); Susana Aragón (Cèntric Gastro, El Prat de Llobregat); Ferran Pont (Quinze Ous, Les Preses) i Adrià Bou (Terram, Girona). I diumenge serà el torn d'Albert Boronat (L'Ambassade, Llívia); David de Coca (Sa Llagosta, Fornells a Menorca, que enguany és el territori convidat); Giulia Gabriele i Riccardo Radice (Fishology, Barcelona); Marc Ribas (La taberna del ciri, Terrassa); Toni Izquierdo (Mas dels Arcs, Palamós) i tancaran Isabel i Jordi Juncà (Ca l'Enric *, Vall de Bianya).

Així mateix, en aquest mateix espai, el diumenge a la tarda es farà la presentació de la plataforma digital Delit que impulsa DinàmiG (Agència d'Innovació i Desenvolupament de la Garrotxa) conjuntament amb Turisme Garrotxa, Associació d'Hostalatge de la Garrotxa, Associació de Comerciants d'Olot, Adrinoc, la plaça Mercat d'Olot i el Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa, en el marc del Pla per a la reactivació econòmica d'Olot i la Garrotxa.

L’Aula de Tast acollirà tastos de diversos productors presents a la fira: en total n’hi prendran part més d’una trentena. Es tastaran productes de la Garrotxa, del Pirineu o de Menorca, entre d’altres territoris. També hi haurà un tast d’embotits: un de botifarres cuites, un de formatges i kombutxes o un tast a cegues amb productes de Girona Excel·lent.

La fira

En total, a l’espai firal hi haurà 54 estands que acolliran més de 60 productors que oferiran tastos del seus productes als visitants d’Orígens a través de l’intercanvi de tiquets. El visitant també podrà comprar directament al productor.

Dels productors d’Orígens, un 40% hi participaran per primera vegada, la qual cosa confirma l’interès creixent que desperta una fira especialitzada com Orígens. L’edició d’enguany manté el format i enforteix l’aposta iniciada el 2018 amb una notable presència de productes ecològics que representen el 43% dels productors presents a la fira.

Pel que fa a la procedència dels expositors un 44% provenen de les comarques de Girona, un 19% de les de Barcelona, un 13% de les de Lleida, un 13% de les de Tarragona i un 6% de Menorca.

En referència als sectors, Orígens aporta propostes molt diverses que van des de carns i embotits, làctics, pastisseria i fleca, melmelades, salses, cremes, patés, olis o fruits secs, fins a fruita, verdures, ous, infusions, cervesa, vins, licors i caves. Tampoc hi faltaran fermentats com el kombutxa, el xucrut o el kimchi, bolets o espècies com el safrà, entre d’altres.

Menorca, territori convidat

Productors de Menorca participaran a Orígens com a territori convidat: la fira comptarà amb la presència de 6 productors destacats de l’illa que portaran des de formatges i embotits fins a ginebra, croquetes o dolços. També hi serà present el xef David de Coca, especialitzat en fer caldereta de llagosta, que oferirà una sessió a l’Aula de Cuina.

4t Concurs de coques de forner de Catalunya

Un any més, forners d’arreu presentaran les seves coques i un jurat especialitzat s’encarregarà

de determinar quina és la millor coca dolça i salada. Serà dissabte 21 de novembre a la tarda. El premi a la millor coca dolça i salada consistirà en un lot de 300 quilos d'És Farina de Girona per al guanyador de cada categoria.

Entre els premis no hi faltarà una nova edició del Premi al Millor Producte i al Millor Estand d'Orígens 2021.

Exposició d'embotits

Enguany, i com a novetat, cal destacar l'exposició d'embotits tradicionals i singulars de la Garrotxa que es fa amb la col·laboració del Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les comarques de Girona, la Confraria del Gras i el Magre i la Fundació Oficis de la Carn. Es podrà visitar durant tot el cap de setmana. També es farà una visita guiada a la mostra i un tast guiat d'embotits.

El preu de l'entrada a la fira és de 5€ i inclou 5 tiquets de tast. A més de tastar, el visitant també podrà comprar directament al productor. L'Aula de Tast té un cost d'1 euro. Les inscripcions per a aquest espai es realitzaran a l'entrada de la fira.

L'horari serà el dissabte 20 de novembre, des de les 10 del matí a les 9 del vespre, i el diumenge 21, des de les 10 del matí a les 8 del vespre.

Orígens compta, entre d'altres, amb el suport de la Diputació de Girona, Girona Excel·lent i amb la col·laboració del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural i Prodeca.

Autor: Redacció