La fira Orígens clou l'edició amb més volum de negoci

OLOT 'Ciutat dels Detalls' | 21/11/2021



Enguany, la fira celebrada a Olot ha incrementat un 7% el nombre de tastos, i també ha augmentat la despesa realitzada pels visitants, un 35% superior

La novena edició d'Orígens, la Fira Agroalimentària de Productes de Qualitat de Catalunya, ha abaixat avui la persiana amb una bona valoració per part de l'organització i dels promotors. Després d'una aturada obligatòria a causa de la pandèmia, enguany l'esdeveniment ha tornat amb força a Olot, on s'ha celebrat l'edició amb més volum de negoci fins ara.

En aquest sentit, els tiquets de tast s'han incrementat de manera notable, ja que se n'han venut un total de 53.000, el que suposa un augment del 7% amb relació a la cita del 2019. Paral·lelament, les vendes per part dels productors també s'han vist incrementades de manera significativa, fins al punt que alguns d'ells han esgotat el producte, la qual cosa ha suposat una gran satisfacció pel volum de vendes, però també pels contactes comercials que s'han pogut teixir.

La despesa mitjana per visitant, segons les enquestes realitzades aquest cap de setmana, ha estat d'uns 50 euros, una quantitat que suposa un creixement del 35% si es compara amb l'edició d'ara fa dos anys. Amb relació al nombre de visitants, i malgrat les restriccions encara vigents a causa de la Covid-19, han trepitjat la capital garrotxina més de 6.000 persones. La majoria d'aquestes, a banda de la Garrotxa, també han arribat de comarques properes com Osona, així com d'altres comarques de Barcelona.

Un programa complet

Aquest diumenge el programa ha comptat amb sessions de cuina en directe a càrrec de Joan Carles Sánchez (Es Portal, Pals), David de Coca (Sa Llagosta, Fornells -Menorca-), Giulia Gabriele i Riccardo Radice (Fishology, Barcelona), Marc Ribas (Gastronomia Brutal), Toni Izquierdo (Mas dels Arcs, Palamós) i Isabel i Jordi Juncà (Ca l'Enric, Vall de Bianya). A més, l'Aula de Tast ha acollit una degustació d'embotits, un de productes de Menorca, un de formatges i kombutxes i un tast a cegues amb productes de Girona Excel·lent.

D'altra banda, també durant aquesta jornada dominical s'ha fet la presentació de la plataforma digital Delit, impulsada per DinàmiG -Agència d'Innovació i Desenvolupament de la Garrotxa) conjuntament amb Turisme Garrotxa, l'Associació d'Hostalatge de la Garrotxa, l'Associació de Comerciants d'Olot, Adrinoc, la plaça Mercat d'Olot i el Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa. Es tracta d'una plataforma en línia -www.delitgastronomic.cat- que reuneix tota l'oferta gastronòmica de la comarca garrotxina amb l'objectiu de donar-li visibilitat i promoure-la, recollint així tots els productors i comerços agroalimentaris, a més de tots els restaurants i bars del territori. L'objectiu és que cada usuari pugui saber qui produeix cada producte, on es pot comprar, on es pot degustar i quines opcions d'oci i descoberta té per gaudir-lo.

Autor: Redacció