Fira Orígens 2023: Un banquet de sabors autèntics i sostenibles

OLOT 'Ciutat dels Detalls' | 06/11/2023 | 17:57



El cap de setmana del 18 i 19 de novembre, el recinte firal d'Olot es transformarà en un paradís gastronòmic

La Fira Orígens, un esdeveniment que ha enaltit la riquesa agroalimentària catalana durant més de 10 anys, revela un programa d'activitats extraordinari per a la seva edició del 2023. Amb més de 250 productors i més de 100 xefs reconeguts, aquesta fira s'ha consolidat com un espai excepcional per a la promoció, venda i descobriment dels millors productes locals.

El programa d'aquest any destaca la "cuina verda" com a protagonista, submergint-se en una paleta de sabors frescos i saludables. Les verdures ecològiques, la pasta sense gluten i els superaliments es presenten com a principals tendències que captivaran l'atenció del públic.

El cap de setmana del 18 i 19 de novembre, el recinte firal d'Olot es transformarà en un paradís gastronòmic. El públic tindrà l'oportunitat de gaudir de demostracions de cuina en directe a càrrec de cuineres i cuiners de renom, que donaran vida a la cuina verda amb les seves creacions úniques.

L'Aula de Cuina acollirà professionals destacats, com Clara i Carlota Puigvert de Les Cols, que destaquen l'ús de productes autòctons de la Garrotxa. Altres noms com Iolanda Bustos, Anjalina Chugani, David Colom, Cristina Feliu, Àlex Carrera, Maria Nicolau, Myrto Kalle, Pep Nogué, Laura Tejero, Joan Morillo, Arnau Casadevall, Isidre Soler i Adrià Juncà, oferiran un ventall de sabors i tècniques culinàries que celebren la cuina verda i saludable.

L'Aula de Tast serà un festival per als sentits, amb degustacions de diversos productors presents a la fira. Es destacarà la diversitat dels productes de la Garrotxa, des de la poma de muntanya fins a l'espirulina i les avellanes, oferint una experiència gastronòmica única.

Amb 60 estands, els productors exposaran els seus millors productes, oferint als visitants l'oportunitat d'intercanviar tiquets i comprar directament als artesans, un tret distintiu de la fira. Amb el 26% de nous productes i una destacada presència d'opcions ecològiques, la Fira Orígens continua sent pionera en innovació i sostenibilitat.

La fira no només és una oportunitat per a la delícia gastronòmica, sinó també per a l'aprenentatge i la descoberta. Amb activitats com el Concurs Nacional de Botifarra Catalana, els Premis als Millors Productes i Millor Estand, la Fira Orígens reconeix i premia la excel·lència i la innovació.

Per completar l'experiència, la ciutat d'Olot també s'omplirà d'activitats paral·leles, com la presentació de l'odissea de Latung La La de David Ymbernon i projeccions cinematogràfiques amb propostes culinàries inspirades en el film.

Amb un preu d'entrada de 5 €, que inclou 5 tiquets de degustació, la Fira Orígens 2023 promet ser una celebració de la cuina catalana autèntica i sostenible. Amb l'horari del dissabte de 10 del matí a 9 de la nit i el diumenge de 10 del matí a 8 del vespre, els amants de la gastronomia tindran un cap de setmana inoblidable a Olot.

La Fira Orígens compta amb el suport de l'Ajuntament d'Olot, la Diputació de Girona, Girona Excel·lent, el Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural i Prodeca. Per a més informació, visita www.firaorigens.cat i prepara't per a una immersió culinària única.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/noticia/221736-fira-origens-2023-un-banquet-de-sabors-autentics-i-sostenibles.htm