Èxit en la Inauguració de l'11a Edició de la Fira Orígens

OLOT 'Ciutat dels Detalls' | 18/11/2023



Amb un total de 60 estands, amb un 26% de nous participants i un 43% de productes ecològics, la fira ha estat un aparador de la diversitat i la qualitat dels productes catalans

La primera jornada de la Fira Agroalimentària de Productes de Qualitat de Catalunya, coneguda com la Fira Orígens, ha estat un èxit rotund. L'esdeveniment, promogut per l'Ajuntament d'Olot, ha atrafegat un gran nombre de visitants al Recinte Firal d'Olot, que han tingut l'oportunitat d'explorar una àmplia varietat de productes de qualitat de tot Catalunya.

Els premis al Millor Producte Orígens 2023 han estat lliurats amb entusiasme. Destacant en la categoria de salat, el blat escairat de L'escairador ha estat guardonat com el millor, amb una menció especial per a la girella de Xolís d'Adons. En la categoria de dolç, la crema d'avellanes de Nuasets ha rebut el reconeixement principal, mentre que el panettone de La Fogaina ha obtingut una menció d'honor. Les infusions d'Aromik han estat reconegudes com les millors en la categoria de begudes, i les pomes de muntanya de Biolord han rebut l'acreditació de producte més sostenible. Pel que fa als estands, el reconeixement al Millor Estand ha estat atorgat a Hopsters, amb una menció especial per a Aromik.

Amb un total de 60 estands, amb un 26% de nous participants i un 43% de productes ecològics, la fira ha estat un aparador de la diversitat i la qualitat dels productes catalans. Els visitants han tingut l'oportunitat de tastar i comprar aquests productes directament dels productors, establint una connexió directa entre els creadors i els consumidors.

Les activitats de la jornada han inclòs sessions a l'Aula de Cuina i l'Aula de Tast. Diversos xefs, com Clara i Carlota Puigvert de Les Cols, Iolanda Bustos, Anjalina Chugani, David Colom, i Àlex Carrera, han compartit les seves experiències i coneixements culinaris. L'Aula de Tast ha acollit sessions de tast amb diversos productors presents a la fira, destacant la riquesa gastronòmica de la regió.

La Fira Orígens continuarà demà amb més activitats i propostes. L'Aula de Cuina presentarà noms com Pep Nogué i altres experts en alimentació, mentre que l'Aula de Tast oferirà sessions de degustació de productes locals destacats. El preu d'entrada a la fira és de 5 €, que inclou 5 tiquets de degustació. Amb aquest èxit inicial, la Fira Orígens es consolida com un esdeveniment destacat per als amants de la gastronomia de qualitat a Catalunya.

Autor: Redacció