La 7a edició de la fira Orígens tanca amb un nou èxit

OLOT 'Ciutat dels Detalls' | 07/10/2018

Enguany cal destacar el reforç pel producte ecològic que ha representat un 30% del total, un 6% més que el 2017, i que, un any més, ha tingut una gran acollida entre el públic de la fira

Aquest diumenge la fira tanca les portes de la setena edició amb una excel·lent valoració per part de l'organització i dels promotors, ja que, un cop més, l'espai firal s'ha omplert de visitants, igualant xifres de passades edicions, amb un total de 8.000 –dades a les 19h, a falta del recompte definitiu-. Pel que fa als tiquets de tast, la xifra també s'ha mantingut –una hora abans de tancar portes se n'han venut un total de 47.500-. Les xifres mostren un any més la consolidació d'aquest esdeveniment que enguany s'ha avançat al mes d'octubre, i ja que s'ha convertit en un referent.

Orígens ha comptat amb 90 productors d'arreu del territori català i també amb la presència de Menorca com a territori convidat amb sis petits productors que han portat formatges, embotits, pa, carns i licors sota la marca Made in Menorca i amb el suport del Consell Insular de Menorca.

Enguany cal destacar el reforç pel producte ecològic que ha representat un 30% del total, un 6% més que el 2017, i que, un any més, ha tingut una gran acollida entre el públic de la fira.

Els productors presents a la fira han mostrat una gran satisfacció tant pel volum de visitants com pels contactes comercials que han establert durant tot el cap de setmana. Han destacat la qualitat del públic i també les visites de nombrosos professionals del sector que han vingut a Orígens a conèixer els productes de qualitat i les novetats que n'han format part. Fins i tot alguns dels productors han exhaurit el producte abans de finalitzar la fira. D'altra banda, la majoria de visitants han mostrat voluntat de tornar a visitar Orígens en properes edicions.

Pel que fa a l'espai firal, cal accentuar que, amb la voluntat d'innovació i descoberta constant de nous productes que persegueix Orígens, enguany, un 25% dels productors presents han participat per primer cop a la fira. La despesa mitjana per persona ha rondat els 35 euros.

La ciutat d'Olot també ha viscut intensament Fira Orígens i és que aquest cap de setmana els restaurants i els hotels han registrat alts índexs d'ocupació; respecte a l'any passat s'ha incrementat l'estada des de divendres i durant tot el cap de setmana.

Entre dissabte i diumenge s'han fet un total de 10 sessions de cuina, 9 degustacions guiades a l'Aula de Tast i 8 tallers per als més petits.

En referència a la procedència dels visitants, cal destacar, a banda dels garrotxins, que un alt percentatge procedeix de comarques properes com Osona i també de les de la província de Barcelona.

El programa d'activitats d'aquest diumenge ha comptat amb les sessions de cuina en directe de Xavier Lorés (La Cuina d'en Simon, Tossa de Mar), Jordi Llobet (L'Ó, Món Sant Benet, Sant Fruitós de Bages), David Colom (L'Hostalet, Hostalets d'en Bas), Jordi Rollan (Divinum, Girona) i l'estrellat Jordi Juncà (Ca l'Enric, Vall de Bianya).

A l'Aula de Tast els protagonistes han estat els productes de l'Empordà a càrrec de Girona Excel·lent; un tast de productes de Menorca; els dolços de Vallflorida Xocolaters i els caves amb Parató i Pagès Entrena.

Els més petits han omplert als tallers de l'Aula dels Nens dedicats a les tapes, la xocolata o les galetes, entre d'altres.

Autor: Redacció