



Olot, 7 d'octubre 2018

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

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 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 rondant 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 índex d'ocupació; respecte

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.

Més informació: [www.firaorigens.cat](http://www.firaorigens.cat)

**Segueix-nos:**

Twitter: @firaorigens // Facebook: /firaorigens // Instagram: @firaorigens

**Nati Palomo**

Pep Palau, von Arend & Associats

Departament de Comunicació

T. 660 59 31 22

[premsa@firaorigens.cat](mailto:premsa@firaorigens.cat)