



Olot, 24 de setembre 2018

## Orígens 2018 s'avança de dates i tindrà lloc el primer cap de setmana d'octubre

*La fira reforçarà l'aposta pel producte ecològic i comptarà amb Menorca com a territori convidat, així com amb la 2a edició del Concurs de coques de forner de Catalunya*

Enguany Orígens s'avança al 6 i 7 d'octubre, cap de setmana que el Recinte Firal d'Olot es tornarà a omplir de productors d'arreu del territori amb la celebració de la setena edició de la Fira Agroalimentària de Productes de Qualitat de Catalunya. Reconeputs cuiners i productors oferiran diverses activitats amb un protagonista destacat: els productes de qualitat.

El programa d'Orígens 2018 s'ha donat a conèixer aquest matí a Mas La Ferreria, a La Vall de Bianya. La presentació ha anat a càrrec del regidor de Promoció Econòmica d'Olot, Estanis Vayreda; Pep Palau, director de l'empresa Pep Palau Pep Palau, von Arend & Associats (empresa organitzadora d'Orígens) i Santi Reixach, alcalde de la Vall de Bianya.

L'**Aula de Cuina** comptarà un any més amb reconeguts professionals. Enguany, el dissabte, hi oferiran sessions de cuina en directe els estrellats **Carles Gaig** (Restaurant Gaig, Barcelona) i **Fran Agudo** (Tickets Bar, Barcelona); també **Albert Mendiola** (Marimorena, Sant Boi de Llobregat), Premi Cuiner de l'Any Fòrum Gastronòmic Girona 2017; **Sílvia Anglada** (Es Tast de Na Sílvia, Menorca) i **Lluís Fernández** (Els Pescadors, Llançà). El diumenge serà el torn 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 tancarà l'estrellat **Jordi Juncà** (Ca l'Enric, Vall de Bianya).

L'**Aula de Tast** acollirà tastos de diversos productors presents a la fira. El dissabte el públic assistent podrà degustar les infusions i el te kombutxa d'Alma Teas; les cerveses artesanes de Girona Excel·lent; els productes osonencs d'Osona Terra; els productes amb tòfona de Noir & Blanc; i els vins i formatges de Suriol, Terres de Vidalba, Molí de Ger i Tros de Sort. El diumenge hi haurà tastos guiats amb productes de l'Empordà a càrrec de Girona Excel·lent; un tast de productes de Menorca; de dolços de Vallflorida Xocolaters i de caves amb Parató i Pagès Entrena.

Per la seva banda, com sempre, els nens podran gaudir d'activitats pensades per a ells amb diversos tallers.

## **La fira**

En total la fira comptarà amb 62 estands que acolliran uns 90 productors. D'aquests, un 25% hi participaran per primera vegada la qual cosa confirma la fidelitat per part de molts d'ells però també l'interès creixent que desperta una fira especialitzada com Orígens.

Pel que fa la fidelitat cal destacar la presència, un any més, de la Vall de Bianya que, sota la marca De Bianya, ha participat en totes les edicions de la fira. L'alcalde, Santi Reixach, ha destacat l'aposta dels productors del territori per la fira la que consideren un magnífic aparador. En aquesta edició hi participaran amb sis productors: embotits casolans de Can Dorca, formatge de Mas Farró, Viamel, farro de Mas la Tria, pa Nàsia i formatge fresc del restaurant Mas La Peça.

L'edició d'enguany manté el format i enforteix l'aposta iniciada l'any passat amb una notable presència de productes ecològics que ja representen el 30% dels productors participants, un 6% més que el 2017.

Pel que fa a la procedència dels participants un 33% provenen de les comarques de Girona, especialment de la Garrotxa, un 29% de les de Barcelona, un 16% de les de Lleida i un 12% de les de Tarragona.

En referència als sectors, Orígens comptarà amb propostes molt diverses que van des d'embotits, làctics, carns, cervesa, pastisseria o fleca fins a melmelades, olis, fruits secs, verdures, infusions, vins, licors, caves, tòfona o espècies, entre d'altres.

## **Menorca, territori convidat**

Aquesta edició tindrà de nou territori convidat, que serà Menorca. Sis petits productors de l'illa seran presents a Orígens. Portaran formatges, embotits, pa, carns i licors sota la marca *Made in Menorca* i amb el suport del Consell Insular de Menorca. A més, la menorquina Sílvia Anglada, oferirà una sessió a l'Aula de Cuina i tots els productors, conjuntament, una a l'Aula de Tast.

## **2n Concurs de coques de forner de Catalunya**

Després de l'èxit de l'any passat amb més de 40 coques participants, enguany se celebrarà el 2n Concurs de coques de forner de Catalunya. Serà el dissabte 6 d'octubre a la tarda. Forners d'arreu presentaran les seves coques i un jurat format per representants dels sectors del pa, la pastisseria, la formació, el periodisme gastronòmic i gurmets serà l'encarregat de determinar quina és la millor coca dolça i salada. L'objectiu del concurs és contribuir a enaltir l'ofici de forner, promoure un dels seus productes més característics i incentivar-ne la qualitat.

Entre els premis no hi faltarà una nova edició del Premi al Millor Producte i al Millor Estand d'Orígens 2018.

El preu de l'entrada a la fira és de 5€ i inclou 5 tiquets de tast. A més de tastar, el visitant també podrà comprar directament al productor. L'Aula dels Nens té un preu de 2 euros i l'Aula de Tast d'1. Les inscripcions per a aquestes espais es realitzaran a l'entrada de la fira.

L'horari serà el dissabte, des de les 10 del matí a les 9 del vespre, i el diumenge des de les 10 del matí a les 8 del vespre.

Orígens compta, entre d'altres, amb el suport de la Diputació de Girona i Dipsalut.

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)