



Olot, 3 d'octubre 2018

Tot a punt per a la setena edició de fira Orígens

Enguany es reforça l'aposta pel producte ecològic i comptarà amb Menorca com a territori convidat

No hi faltarà la 2a edició del Concurs de coques de forner de Catalunya que premiarà la millor coca dolça i salada

Aquest proper cap de setmana, 6 i 7 d'octubre, 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. Un any més el visitant podrà aprendre, tastar i comprar amb els 90 productors presents a la fira.

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 i Molí de Ger. 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

L'edició d'enguany manté el format i enforteix l'aposta iniciada l'any passat amb una notable presència de productes ecològics que 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 mermelades, 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.

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

Activitats a la ciutat

Orígens també es viurà a la ciutat d'Olot. Un any més Cines Olot i El Cellar organitzen una sessió de Gastrocine amb un sopar de *montaditos* amb DO dins la sala de cinema i la projecció del documental 'Cooking up a tribute', on El Cellar de Can Roca emprèn un viatge sense precedents i tanca les seves portes durant 5 setmanes per conèixer la cuina i la cultura d'altres països. Les entrades anticipades es poden comprar a www.cinesolot.cat.

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.

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.

Més informació: 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