

OLOT
23-24
NOVEMBRE

**8A FIRA AGROALIMENTÀRIA
DE PRODUCTES DE QUALITAT
DE CATALUNYA**



Ajuntament d'Olot

100%
Gastronòmic

O[®]RÍGENS

DOSSIER DE

PRESENTACIÓ

2019

WWW.FIRAORIGENS.CAT

   **#FIRAORIGENS19**



DOLÇ
SALAT
AMARG
ÀCID
UMAMI

**OLOT TORNA ALS ORÍGENS
I RECUPERA ELS SABORS DE
SEMPRE.**

**VIU UNA EXPERIÈNCIA ÚNICA
ELS DIES 23 I 24 DE NOVEMBRE.**

**APRÈN, TASTA I COMPRA
AMB ELS MILLORS PRODUCTORS
DE CATALUNYA.**



QUÈ ÉS LA FIRA ORÍGENS?

La cita imprescindible dels aliments catalans de qualitat

Orígens és un esdeveniment enogastronòmic on els productors i els productes agroalimentaris de qualitat són els principals protagonistes.

Després de 7 anys segueix sent un referent amb un gran èxit de públic i de participació de productors. Aquest 2019 arriba a la 8a edició i se celebrarà el 23 i 24 de novembre.

Confiança, qualitat i proximitat són només alguns dels valors que la defineixen. Un espai que aposta per la **producció ecològica** i que també promou la relació directa entre els productors i un públic gourmet i professional que veuen Orígens com un espai idoni per descobrir noves propostes sense intermediaris.

A Orígens el visitant pot:

APRENDRE

a les sessions de cuina en directe que fan reconeguts cuiners

TASTAR

els millors productes de proximitat que ofereixen els expositors

COMPRAR

directament al productor

ORÍGENS
FIRA AGRICOLAMENTÀRIA
DE PRODUCTES DE QUALITAT
DE CATALUNYA

100% 







ORÍGENS[®]

2018 EN XIFRES

8.000

VISITANTS

90

PRODUCTORS

160.394€

D'IMPACTE ECONÒMIC ALS MITJANS

30%

**DELS PRODUCTORS
ECOLÒGICS**

48.000

**TIQUETS
DE TAST VENUTS**

10

SESSIONS DE CUINA

9

SESSIONS DE TAST

8

**TALLERS PER ALS MÉS
PETITS**

93,88%

DEL PÚBLIC REPETIRÀ

91%

**DELS EXPOSITORS FAN
UNA VALORACIÓ GLOBAL
POSITIVA DE LA FIRA**



LA FIRA

La fira està formada per una **acurada selecció de productes i productors** de qualitat. També aposta per la producció ecològica.

Vetllem perquè hi hagi **representació de tots els sectors** d'alimentació que garanteixi al visitant, varietat i qualitat.

Orígens també promou la participació de **territoris convidats** per aportar a la fira productes d'altres indrets. Ja hi han passat productors de Menorca o del País Basc.

A més a més, cada any s'atorga el **premi al millor producte present a la fira** seleccionat per un jurat format per professionals del sector.

SECTORS:

Arròs i altres cereals

Begudes amb alcohol: vi, cava, destil·lats, cerveses

Begudes sense alcohol: aigua, sucs, refrescs..

Cafès, te i infusions

Carn i embotits

Conserves

Formatges i làctics

Fruites, hortalisses i vegetals

Fruits secs i snacks

Melmelades i confitures

Oli

Pasta

Pastisseria i fleca

Peix i productes del mar

Salses, condiments i espècies





ORIGENS



PER QUÈ EXPOSAR A ORÍGENS?

- 1.** És la fira pionera de productes agroalimentaris de qualitat de Catalunya. 7 anys ens avalen
- 2.** Té una gran afluència de públic gourmet i també de públic professional que busca productes de proximitat
- 3.** Cada any creix el nombre de cuiners que cerquen noves propostes per als seus restaurants
- 4.** Fa una acurada selecció d'expositors, tenint en compte la qualitat del producte, el procés d'elaboració i també la presència equitativa a la fira de sectors i procedència
- 5.** Els productors tenen la possibilitat de presentar els productes en una sessió a l'Aula de Tast
- 6.** L'organització ofereix tarifes pensades per a petits productors, afavorint la seva participació
- 7.** Facilita la promoció ja que Orígens és un excepcional aparador d'aquest tipus de productes
- 8.** El 85% dels expositors afirmen que tornarien a participar en una propera edició
- 9.** El 90% dels expositors valora entre bé i molt bé el públic assistent a la fira
- 10.** Més del 91% dels expositors fan una valoració global molt positiva de la fira

QUÈ VALOREN ELS EXPOSITORS?

- Espècies a mà: **'És una fira molt cuidada pel que fa a la qualitat'**
- S'Arangí: **'La distribució dels espais i la dinàmica de la fira'**
- Suriol: **'La varietat de productes que s'hi poden trobar'**
- Xolís d'Adons: **'La continuïtat pel que fa a la qualitat immillorable de la fira després de 7 edicions'**
- AranTast: **'L'espai i l'ambient de la fira'**
- Olor de Canyella: **'El contacte que s'estableix entre els participants i els visitants'**
- Gin Nut: **'El bon ambient que hi ha entre els participants'**



LES ACTIVITATS

A més de l'espai firal, Orígens compta amb tres espais d'activitats.

AULA DE CUINA

Demostracions de cuina en directe de la mà de reconeguts professionals.

Preu: gratuïtes per als visitants de la fira.

AULA DE TAST

Espai on els expositors de la fira expliquen els seus productes a través de tastos i maridatges.

Preu: 1€.

AULA DELS NENS

Els més petits també tenen el seu lloc a la fira amb activitats pedagògiques al voltant d'una alimentació sana.

Preu: 2€.

A LA CIUTAT

Orígens també es viu a la ciutat, amb l'organització d'un seguit d'activitats paral·leles com el Gastrocine.



INFORMACIÓ PRÀCTICA

LLOC

Recinte Firal d'Olot Carrer Madrid, 2

DATES

Dissabte 23 i diumenge 24 de novembre

HORARI

Dissabte de 10 a 21h

Diumenge de 10 a 20h

ENTRADA

L'entrada val 5€ i inclou 5 tiquets de degustació

Promou:

DinàmiG

(Agència d'Innovació i Desenvolupament de la Garrotxa)

C/ Tomàs de Lorenzana, 15 | 17800

Olot (Girona)

T. 972 260 152 | judit.reixach@dinamig.cat

Organitza:

Pep Palau, von Arend & Associats

Ctra. de Sant Hipòlit a Manlleu, s/n 08560

Manlleu (Barcelona)

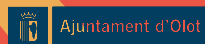
T. 93 883 30 45 | info@produccionsgastronomiques.com

DOLÇ
SALAT
AMARG
ÀCID
UMAMI

O[®]RÍGENS

OLOT
23-24
NOVEMBRE

**8A FIRA AGROALIMENTÀRIA
DE PRODUCTES DE QUALITAT
DE CATALUNYA**



Ajuntament d'Olot



WWW.FIRAORIGENS.CAT

f t i #FIRAORIGENS19

ORGANITZA:

**SPEPPALAU
VONAREND&
& ASSOCIATS**

Produccions Enogastronòmiques
www.produccionsgastronomiques.com