

OLOT
23-24
NOVEMBRE

**12A FIRA AGROALIMENTÀRIA
DE PRODUCTES DE QUALITAT
DE CATALUNYA**



Ajuntament d'Olot

100%t
Gastronòmic

O[®]RÍGENS

PROGRAMA

2024



DOLÇ
SALAT
AMARC
ÀCID
UMAMI

OLOT TORNA ALS ORÍGENS I RECUPERA ELS SABORS DE SEMPRE.

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 10 anys segueix sent un referent amb un gran èxit de públic i de participació de productors. Aquest 2023 arriba a la 11a edició i se celebrarà el **18 i 19 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



LES ACTIVITATS

A més de l'espai firal, Orígens compta amb dos 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€.

LA CUINA CATALANA, LA GRAN PROTAGONISTA

COINCIDINT AMB LA NOMINACIÓ DE CATALUNYA COM A REGIÓ MUNDIAL DE GASTRONOMIA 2025

La cuina catalana és l'eix temàtic d'enguany, coincidint amb la nominació de Catalunya com a Regió Mundial de Gastronomia 2025. L'Institut Internacional de Gastronomia, Cultura, Arts i Turisme (IGCAT) promou aquesta denominació que té com a finalitat destacar i promoure aquelles regions que contribueixen activament en la millora de la qualitat de vida de la ciutadania, posant en valor les diferents cultures alimentàries, l'educació per a la salut i la sostenibilitat i la innovació gastronòmica.

Orígens 2024 es fixa, doncs, en la gastronomia catalana des d'una perspectiva divulgativa amb cuineres i cuiners que elaboraran receptes de plats de la cuina tradicional que trobem en restaurants i fondes, i també plats de cuina d'autor i contemporània.



PONENTS ORÍGENS 24



CARLOTA, CLARA I MARTINA PUIGVERT
(LES COLS **, OLOT)



LA CUINA A SILS



ANNA COMAMALA
(CAL GANSO, LLORÀ)



QUIM CASELLAS
(CASAMAR, LLAFRANC)



MERITXELL ROIG
(CAN XEL, SANTA PAU)



JOAN MASSEGUR
(HOSTAL DEL OSSOS, BATET DE LA SERRA)



LLUÍS DAGÀ
(L'ATELIER DAGÀ-CLOS, LLAGOSTERA)



ÒSCAR GÓMEZ

(ESCRITOR GASTRONÒMIC)

BORJA SIERRA

(GRANJA ELENA, L'HOSPITALET DE LLOBREGAT)



PAULA MARQUÈS I QUIM MARQUÈS

(SANTA MAGDALENA, BARCELONA)



JAVI MARTÍNEZ

(CASTELL DE PERALADA *, PERALADA)



MARC RIBAS

(LA TAVERNA DEL CIRI, TERRASSA)



JOAN JUNCÀ I ADRIÀ JUNCÀ

(CA L'ENRIC *, VALL DE BIANYA)



PROGRAMA D'ACTIVITATS

DISSABTE 23 DE NOVEMBRE

AULA DE CUINA

12:00

La cuina mística del paisatge

Carlota, Clara i Martina Puigvert (Les Cols **, Olot)

13:15

A la Cuina Catalana s'aprofita tot

La Cuina a Sils

17:00

Parada i fonda a la Vall de Llèmena

Anna Comamala (Cal Ganso, Llorà)

18:00

Plats mariners de la Costa Brava

Quim Casellas (Casamar, Llafranc)

18:45

**Lliurament dels Premis Millors Productes
i Millor Estand Orígens 2024**

19:00

La cuina catalana de Cuina Volcànica

Meritxell Roig (Can Xel, Santa Pau)

Joan Masegur (Hostal del Ossos, Batet de la Serra)

20:00

Plats de caça a l'abast de tothom

Lluís Dagà (l'Atelier Dagà-Clos, Llagostera)

Activitat promoguda pel Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

AULA DE TAST

11:45

**Un rebost d'aliments amb segells de qualitat:
singularitat, autenticitat i compromís**

Un tast per descobrir productes i productors presents a
Fira Orígens amb Caram

13:15

Formatges i bombolles

Presentació de productors i tast de productes presents a
Fira Orígens

17:00

Viatge dolç

Presentació de productors i tast de productes presents a
Fira Orígens

18:30

Oda al llonguet i altres pans tradicionals

Presentació i tast de pans tradicionals amb Albert
Pizarro, La Fogaina i Mas Corcó Pagesos i Forners

20:00

Girona: aliments excel·lents de mar i muntanya

Tast a cegues de productes del Segell Girona Excel·lent

ESPAI DEGUSTACIÓ

11:00

**Tast i deliberacions del Jurat del 3er Concurs Nacional
de Botifarra Catalana**

Organitza: Confraria del Gras i el Magre i la Fundació
Oficis de la Carn



PROGRAMA D'ACTIVITATS

DIUMENCE 24 DE NOVEMBRE

AULA DE CUINA

12:00

La cuina catalana més suculent

Òscar Gómez (Periodista, @oscar.gomez.decuina)

Borja Sierra (Granja Elena, l'Hospitalet de Llobregat)

12:45

Lliurament de Premis del 3er Concurs Nacional de Botifarra Catalana

13:15

Plats i platillos al barri de Gràcia de Barcelona

Paula Marquès i Quim Marquès (Santa Magdalena, Barcelona)

17:00

Academicisme i elegància entre vinyes

Javi Martínez (Castell de Peralada *, Peralada)

18:00

Repensant la cuina catalana

Marc Ribas (La Taverna del Ciri, Terrassa)

19:00

La Vall de Bianya al plat

Joan Juncà i Adrià Juncà (Ca l'Enric *, Vall de Bianya)

AULA DE TAST

11:45

Aliments de muntanya del Pirineu

Presentació de productors i tast de productes presents a Fira Orígens

13:15

Embotits d'Or amb Josep Dolcet

Tast guiat de llonganisses i botifarres guanyadores dels Campionats Nacionals 2024 (Confraria del Gras i el Magre i la Fundació Oficis de la Carn)

17:00

Productes ecològics, salut, entorn i biodiversitat

Presentació de productors i tast de productes presents a Fira Orígens

18:30

Girona, aliments excel·lents de mar i muntanya

Tast a cegues de productes del Segell Girona Excel·lent

Aula de Tast: 1 €.

Inscripcions a l'entrada del recinte.

EXPOSITORS ORÍGENS 24

3VESSANES

Olis
www.3vessanes.cat



BLAUVER ESPIRULINA

Espirulina
www.blauver.com



BOLETARIUM

Bolets
<https://boletarium.com/>



BOTIGA XORIGUER

Ginebra
<https://xoriguer.es>

CAFÈS ÈTIC

Cafè
<https://www.instagram.com/cafesetic>



CAL DIVÍ

V Gamma
Girona Excel·lent
<https://www.instagram.com/caldivi.obrador>

CAL SENZILL CONSERVES NATURALS

Conserves
www.calsenzill.com

CAL VIGATÀ

Formatges
calvigata.cat



CASTANYA DE VILADRAU

Fruits secs
Girona Excel·lent
<https://www.castanyadeviladrau.cat>



CELLER CAL PUCOLLA

Vins i vinagre
<https://cellercalpucolla.com>



CERVESA ARTESANA MINERA

Cervesa
Girona Excel·lent
www.minera.cat

CÍTRICS LA CANAREVA

Cítrics
www.citricslacanareva.com

DOLÇAABELLA

Mel
Girona Excel·lent
www.dolcaabella.com

DOP FESOLS DE SANTA PAU

Llegum
<https://fesolsdesantapau.cat>

EL XUIXO DE CAN CASTELLÓ

Pastisseria
www.xuixocastello.com

ELABORATS SILVESTRES DEBOSC

Torrans
<https://www.instagram.com/debosc.elaboratssilvestres/>

EMBOTITS GORI

Embotits
Girona Excel·lent
www.embotitsgori.com

EMBOTITS RAIMA

Embotits menorquins
www.embotitsraima.com

ENCANTARAN

Conserves
<https://www.encantaran.com/>

ESPÈCIES A MÀ

Espècies
www.especiesama.com

ENSO FERMENTS

Fermentats, kombutxa
<https://www.instagram.com/ensoferments>

FLECA LA FOGAINA

Fleca
www.lafogaina.com



FORMATGE BAUMA

Formatges
www.formatgebauma.com

FORMATGERIA MAS ROVIRA

Formatges
<https://www.formatgeriamasrovira.com/>

FORMATGES MUNTANYOLA

Formatges
www.formatgesmuntanyola.cat/

INFUSIONS SAMBUCUS

Herbes
www.infusions.cat



LA DOTZENA

Ous ecològics
www.ladotzena.cat



LA FIGUERA

Licor
<https://www.biofiga.com>

LA GALETA ARTESANA

Galetes
Girona Excel·lent
[@lagaletaartesana](https://lagaletaartesana)



LAGRIMUS

Productes d'avet
<https://www.instagram.com/lagrimuscerdanya>

LES REFARDES LLAVORS

www.lesrefardes.coop



L'ESCAIRADOR

Cereals
www.escairador.com

LICORS MOLINÉ

Licors
www.licorsmoline.com



MAS CLAPEROL

Formatges
Girona Excel·lent
www.masclaperol.com



MAS CORCÓ PAGESOS FORNERS

Fleca
<https://mascorco.cat>

MAS LA RIERA DE SANT LLORENÇ

Melmelades i codony
<https://www.maslariera.cat>



EXPOSITORS ORÍGENS 24

MAS PONSJOAN -VI NATURAL-



Vins

www.masponsjoan.net

NOIR ET BLANC



Bolets

www.noiretbianctruffes.com

NONNAPINA AJO NEGRO

All negre

<https://nonnapinaajonegro.com>

NOTKA CHOCOLATE



Xocolats

www.notka-chocolate.com

NOUS EL SOLER



Fruits secs

<https://www.nouselsoler.com>

NUASETS

Fruits secs

Girona Excellent

<https://nuasetsonline.com>

OLI DE VENTALLÓ

Olis

Girona Excellent

<https://www.oliventallo.com>

PAGÈS ENTRENA



Cava

www.pagesentrena.com

PASTISSERIA SANT LLEHÍ



Pastisseria i xocolates

www.pastisseria-santllehi.com

PATATES D'OLOT EL SALT DEL SALLENT

Patates d'Olot

<https://www.salttdelsallent.com>

PERE GUARDIOLA



Vins

Girona Excellent

<https://www.pereguardiola.com>

PERNILS CAN MATEU

Embotits

Girona Excellent

www.pernilscanmateu.com

RAMATS DE FOC

Carn

<https://www.ramatsdefoc.org/>

REFU BIRRERIA



Cervesa

<https://refubirreria.com/>

SA SUCRERIA



Rebosteria menorquina

www.sasucreria.com

TERRA LA VITA

Olis i vins

www.terralavita.es

TORRONS GARCÍA SIRVENT

Torrans i dolços artesans

<https://www.torrongarciasirvent.es>

XOLÍS D'ADONS

Embotits

www.xolisdadons.cat

O^RÍGENS





INFORMACIÓ PRÀCTICA

LLOC

Recinte Firal d'Olot Carrer Madrid, 2

DATES

Dissabte 23 i diumenge 24 de novembre

HORARI

Dissabte 23: de 10 del matí a les 9 de la nit

Diumenge 24: de 10 del matí a les 8 del vespre

ENTRADA

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

Promou:

AJUNTAMENT D'OLOT

T 972 260 152 - fires@dinamig.cat

Organitza:

PG PRODUCCIONS GASTRONÒMIQUES

T 621 403 467 - expo@peppalau.com

WWW.FIRAORIGENS.CAT



#FIRAORIGENS24



O[®]RÍGENS

PROMOU:



Ajuntament d'Olot

100%ot
Gastronòmic

AMB EL SUPORT:



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025

SOM
GASTRO-
NOMIA



COL·LABORA:



MITJANS COL·LABORADORS:

LA VANGUARDIA



ORGANITZA:

PG. PRODUCCIONS GASTRONÒMIQUES

WWW.FIRAORIGENS.CAT



#FIRAORIGENS24