

AULA DE TAST

DISSABTE

11.45

Formatges i vins, els nostres ferments mil·lenaris

Tast guiat de formatges i vins presents a Fira Orígens

13.15

Obradors compartits: agroecologia i sobirania alimentària

Presentació del projecte, els seus productors i tast guiat de productes

17.00

Els Pirineus, muntanyes d'aliments bons i sans

Presentació de productors i tast guiat de productes

18.30

**Projecte Minva: gastronomia, sostenibilitat i economia circular
al Mercat Municipal d'Olot**

Presentació del projecte i tast guiat de productes

20.00

Girona Excel·lent: aliments per descobrir el territori

Tast a cegues de productes del Segell Girona Excel·lent

DIUMENGE

11.45

Delit, el portal gastronòmic de la Garrotxa

Presentació de productors i tast guiat de productes

13.15

Catalanes de Premi i Singulares amb Josep Dolcet

Tast guiat de les botifarres catalanes guanyadores
dels Campionat Nacional 2025 i de catalanes singulares
(Confraria del Gras i el Magre i la Fundació Oficis de la Carn)

17.00

Fira Orígens: petita artesania alimentària

Presentació de productors i tast guiat de productes

18.30

Girona Excel·lent: aliments per descobrir el territori

Tast a cegues de productes del Segell Girona Excel·lent

ESPAI DEGUSTACIÓ

11.00

Tast i deliberacions del Jurat del 4rt Concurs Nacional de Botifarra Catalana

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

AULA DE TAST: 5 €. VENDA DE TIQUETS A L'ENTRADA DEL RECINTE

AULA DE CUINA

DISSABTE

12.00

El nostre hort biològic

Carlota, Clara i Martina Puigvert (Rest. Les Cols **, Olot)
Miquel Macias (Naturalista i geògraf)

13.15

La Carxofa del Prat, la reina de la cuina verda

Susana Aragón (cuinera SlowFood i docent)
Lluís Fisas (Can Fisas, Parc Agrari del Baix Llobregat)

17.00

La cuina de l'aviram: de La Cerdanya al Penedès

Martín Comamala (Rest. 539 Plats Forts, Puigcerdà)
Carles Herrero (Granja Can Nadal, Sant Quintí de Mediona)

18.00

Cuina responsable i agricultura regenerativa

Isaac Jover & Sergi Fàbregas (Rest. El Brot Vilavenut, Vilavenut)
Albert Remus (Ca l'Obaga, Mas de Cal Bord, Cassà de la Selva)

18.45

Lliurament dels Premis Millors Productes i Millor Estand. Premis Fira Orígens 2025

19.00

Fesols de Santa Pau, el paisatge volcànic al plat

Miquel Alongina (Rest. La Moixina, Olot) i membre de Cuina Volcànica
Joan Orri (Mas Martinyà, Santa Pau)

20.00

Hort, rebost i cuina de cada dia

Maria Nicolau (cuinera)
Pep Salsetes (pagès i cuiner)

DIUMENGE

12.00

Blat de moro escairat, cuina de la terra sense gluten

Marta Minoves (European Young Chef Award 2024)
Maria Costa (L'Escairador, Cal Rosal)

12.45

Lliurament de Premis del 4art Concurs Nacional de Botifarra Catalana

13.15

Fet al Parc, cuiners i pagesos compromesos

Pep Nogué (cuiner)
Sergi Arimany (La Cànova del Puig, Begudà)

17.00

VACANAL l'autèntica proximitat

Nandu Jubany (Can Jubany * Calldetenes)

18.00

Cuina de l'Empordanet amb productes de Les Gavarres

Martí Rosas (Rest. Ca La Maria, Llagostera)
Martí Comas (Mas Ponsjoan, Calonge)

19.00

La cuina de la caça

Família Juncà (Rest. Ca l'Enric *, La Vall de Bianya)