OLOT PROMOU UNA FIRA D?ABAST NACIONAL: ORÍGENS

La Garrotxa | 10-07-2012 | 09:56

Sant Lluc i ORÍGENS. Una a l?octubre, dedicada al dibuix i a la ramaderia, amb una àmplia i variada oferta d?activitats que dinamitzin el centre, i l?altra pel novembre, el mes per excel·lència de la gastronomia garrotxina. Precisament per aquest motiu, per la voluntat de desestacionalitzar l?afluència de visitants a un mes turísticament més aviat fluix i per defugir del mes amb més fires a Catalunya de tot l?any, ORÍGENS, la fira agroalimentària dels productes de qualitat neix amb la voluntat manifesta de posicionar Olot dins del calendari firal a partir d?una proposta única, basada principalment en les Denominacions d?Origen Protegit (DOP) i les Identificacions Geogràfiques Protegides (IGP), a més d?aquells productes de la Garrotxa que puguin certificar una producció de qualitat.

Productors i productes amb distintiu d?origen seran els protagonistes d?una fira dinàmica i participativa en què el visitant podrà aprendre, tastar i comprar, i que tindrà lloc al pavelló Firal.

La nova proposta té com objectiu crear un model de fira de qualitat que permeti atraure un visitant interessat en els productes de qualitat, que faciliti el contacte i la venda directa del productor al consumidor, implicant a les institucions i empreses vinculades, sensibles en aquest tipus de producte. També, de contribuir a la difusió dels distintius de qualitat aconseguint que el consumidor els valori positivament i augmenti la seva utilització. I alhora, que dinamitzi el territori, promocionant i contribuint a la difusió de la cuina i la gastronomia de la comarca, creant activitats paral·leles que consolidin la imatge d?Olot i de la Garrotxa com a destí gastronòmic.

Les activitats seran el principal atractiu de la fira, repartides en tres espais: l?aula de cuina, amb demostracions en directe de la mà de reconeguts professionals. Tindrà una capacitat per a 80 persones i estarà equipada amb tots els elements tècnics necessaris per a una bona visió del taller; l?aula de tast, reservada a les activitats dels expositors (tastos i maridatges); i l?aula dels nens, on els més petits podran gaudir d?activitats pedagògiques sobre els aliments amb certificacions de qualitat.

Fuente: Redacció

Autor: Redacció