# La Gastronomia de la Garrotxa es promociona amb el programa 'La Fonda' de Catalunya Ràdio

*OLOT 'Ciutat dels Detalls' | 08-07-2024 | 10:36*



**Aj.Olot**

Aquest estiu, el programa La Fonda de Catalunya Ràdio, dirigit i presentat pel reconegut cuiner i gastrònom Pep Nogué, s'endinsarà en la rica gastronomia i tradició culinària de la Garrotxa. Pep Nogué, amb més de 20 anys de trajectòria en ràdio, televisió, escoles de cuina i restaurants, és una figura clau en la divulgació de la cuina catalana i les seves tradicions.

Programa "La Fonda"

El programa La Fonda s'ha consolidat com un referent divulgatiu de la gastronomia en 360º, emès sota el lema #sensepagesianohihacuina, destacant la importància de l'agricultura i els productes locals en la cuina catalana. Se centra en la cuina catalana, els productes de la terra, l'alimentació, les tendències i, sobretot, les persones darrere d'aquestes tradicions. L'agricultura, l'artesania alimentària i el món rural són els eixos principals del programa, que s'emetrà els divendres de 13 a 14 h, del 12 de juliol al 30 d'agost.

Enfocament especial a la Garrotxa

Aquest any, La Fonda posarà especial atenció a la cuina i gastronomia garrotxina, amb l'objectiu de descobrir els sabors, les tradicions i les històries darrere de la gastronomia de la Garrotxa. Els vuit programes de la sèrie destacaran diversos aspectes de la cultura gastronòmica garrotxina i olotina:

La cuina d'avantguarda de la Garrotxa: amb Martina Puigvert de Les Cols i Jordi Juncà de Ca l'Enric.
La terra volcànica: fesols, farro i fajol amb Carme Plana, Joan de Martinyà i Joan del restaurant

Els Ossos.
Coques i tortells: amb el Forn Jaume i Forn Carbasseres d'Olot.
Pa amb tomata i pernil de La Garrotxa: amb Joan Curós, el Forn Fogaina i Jordi de l'Hostal del Sol.
Les patates d'Olot: història i empresa amb el restaurant La Deu i l'empresa Salt del Sallent.
El porc i la cuina de mercat: amb Jordi Vilarrasa, Fermí Corominas i Miquel Fluvià de conserves Pibernat.
Formatges de la Garrotxa: amb Xauxa, Xiquella, Mas Claperol i el pastor de Riudaura.
La ratafia d'Olot: amb Russet, Domènech Moli i Ramon de Can Batet.

Accés i consultes

A més dels directes, el programa es pot consultar i escoltar en format pòdcast a la web i l'app de Catalunya Ràdio. L'acte de presentació d'aquesta nova campanya promocional ha comptat amb l'assistència de diversos representants del sector gastronòmic, incloent la presidenta dels Amics del Fajol, Carme Plana, i Joan Martinyà, així com responsables del Forn Jaume, del restaurant La Deu, el president de l'Associació de Placers del Mercat d'Olot, Jordi Vilarrasa, Fermí Corominas de Porcs Casolans Coromines, Miquel Fluvià de l'empresa Pibernat, membres del restaurant Hostal del Sol, i responsables de la ratafia Russet i de La Fogaina, entre d'altres.

Autor: Redacció