

La Fira Orígens d'Olot destaca la cuina catalana en la seva edició del 2024

OLOT 'Ciutat dels Detalls' | 11-11-2024 | 10:48



Ajuntament d'Olot

La cuina catalana serà el centre d'atenció de la Fira Orígens, que tindrà lloc a Olot els dies 23 i 24 de novembre. Coincidint amb el recent nomenament de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025, aquesta edició posarà en valor les tradicions culinàries del país amb l'elaboració de plats tradicionals i contemporanis a càrrec de destacats xefs.

La fira, un esdeveniment referent en el sector agroalimentari català, reunirà una seixantena de productors que oferiran degustacions de formatges, embotits, escumosos i altres productes locals i de muntanya. A més, prop del 30% dels estands seran de productes ecològics i un altre 30% d'articles nous com cafès, xocolata d'especialitat i rebosteria menorquina.

A l'Aula de Cuina hi participaran xefs reconeguts com Marc Ribas, Quim Casellas, i les germanes Puigvert Puigdevall de Les Cols, que mostraran receptes de la cuina catalana tradicional i d'autor. També se celebraran tastos guiats i el Concurs Nacional de Botifarra Catalana, que arriba a la seva tercera edició després de l'èxit de l'any passat.

La Fira Orígens, organitzada per l'Ajuntament d'Olot i altres entitats, preveu repetir l'èxit de convocatòria de l'any anterior, en què més de 6.700 persones van visitar el recinte firal i van consumir prop de 54.000 tiquets de tast.

Autor: Redacció