

La Fira Orígens d'Olot arrenca amb èxit en la seva 12a edició

OLOT 'Ciutat dels Detalls' | 23-11-2024 | 19:35



Fira Orígens / Martí Albesa

Olot ha donat el tret de sortida a la 12a edició de la Fira Orígens, la cita agroalimentària per excel·lència de productes de qualitat a Catalunya. Aquesta primera jornada, celebrada al Recinte Firal de la ciutat, ha estat marcada per una gran afluència de públic que ha pogut gaudir d'expositors, tastos i activitats dedicades a la cuina catalana, protagonista d'aquesta edició coincidint amb la nominació de Catalunya com a Regió Mundial de Gastronomia 2025.

Els visitants han tingut accés a una seixantena d'estands de productors de proximitat, amb un 30% de l'oferta representada per productes ecològics. Enguany, a més, un 30% dels productes presentats s'estrenen a la fira, destacant especialitats com cafès i xocolates de qualitat, bolets, llavors ecològiques i rebosteria menorquina.

Durant el dia s'han celebrat activitats destacades com l'Aula de Cuina, on xefs reconeguts com Clara, Martina i Carlota Puigvert (Les Cols**), Quim Casellas (Casamar*), o Joan Masegur (Cuina Volcànica) han ofert demostracions culinàries. També l'Aula de Tast ha acollit sessions amb productors locals, combinant formatges, pans i dolços amb vins, cerveses i kombutxes de gran qualitat.

Un dels moments clau ha estat el lliurament dels premis Orígens 2024. El vinagre de flor de saüc d'Enso Ferments ha estat guardonat com a Millor Producte Salat, mentre que altres categories han reconegut la mel Muntanya Pirineu (Dolç), el licor de fulles de figuera de La Figuera-Cal Pinela (Producte Líquid) i l'Oli d'Oliva Verge Extra ecològic de 3 Vessanes (Producte més Sostenible). El premi al Millor Estand ha recaigut en Mas Ponsjoan.

A més, s'ha celebrat el 3r Concurs de Botifarra Catalana, amb 27 propostes provinents de 15 comarques, els guanyadors del qual es donaran a conèixer aquest diumenge.

La fira continua demà amb una programació plena de propostes, incloent tastos de productes del Pirineu i sessions gastronòmiques amb xefs com Marc Ribas (La Taverna del Ciri) o Joan Juncà (Ca l'Enric*). El preu d'entrada és de 5 € i inclou tiquets de degustació, oferint així una experiència única als assistents.

Amb el suport de l'Ajuntament d'Olot i institucions com la Diputació de Girona i Prodeca, la Fira Orígens continua consolidant-se com un esdeveniment clau per al sector agroalimentari català.

Autor: Redacció