

Orígens aposta pel producte ecològic en la seva sisena edició

La Fira Agroalimentària de Productes de Qualitat tornarà a omplir de productors d'arreu del territori el Recinte Firal d'Olot aquest cap de setmana



Orígens aposta pel producte ecològic en la seva sisena edició

El Recinte Firal d'Olot es tornarà a omplir de productors d'arreu del territori aquest cap de setmana amb la celebració de la sisena edició d'Orígens, la Fira Agroalimentària de Productes de Qualitat de Catalunya. Reconeixuts cuiners i productors oferiran diverses activitats amb un protagonista destacat: els productes de qualitat. L'edició d'enguany manté el format però incorpora novetats. Una

d'elles és la presència destacada de productes ecològics com pa, formatge, cervesa i vi.

En total la fira comptarà amb 65 estands que acolliran uns 90 productors que oferiran tastos dels seus productes als visitants de la fira a través de l'intercanvi de tiquets. El visitant també podrà comprar directament al productor.

Pel que fa a la procedència dels productors participants un 35% provenen de les comarques de Girona, especialment de la Garrotxa, un 27% de la província de Barcelona, un 15% de Lleida i un 13% de Tarragona. També hi haurà presència de productors valencians, de les Illes Balears i del País Basc.

En referència als sectors, Orígens comptarà amb propostes molt diverses que van des d'embotits, làctics, carns, cervesa, pastisseria o fleca fins a mermelades, olis, fruits secs, verdures, ostres, infusions, vins, licors, vermuts o caves, entre d'altres.

Una altra de les novetats d'enguany serà el primer Concurs de coques de forner de Catalunya que se celebrarà demà. Forners d'arreu presentaran les seves coques a concurs i un jurat format per representants dels sectors del pa, la pastisseria, la formació, el periodisme gastronòmic, gurmets i bocafins serà l'encarregat de decidir els guanyadors.

L'objectiu del concurs és contribuir a enaltir l'ofici de forner, promoure un dels seus productes més

característics i incentivar-ne la qualitat.

Aquesta edició tindrà territori convidat, seràldiazabal. Cinc petits productors d'aquest municipi de Guipúscoa, dos de formatge d'ovella amb el segell de la DO, un de formatge de vaca ecològic, un de txacolí ecològic i un de sidra ecològica seran presents a Orígens. Tots ells també oferiran una sessió a l'Aula de Tast.

Com en les darreres edicions també hi haurà l'Espai Cervesa, que aglutinarà fins a cinc productors catalans de cervesa artesana del Gremi d'Elaboradors de Cervesa Artesana i Natural. Orígens també comptarà amb sessions de cuina en directe a l'Aula de Cuina, els tastos guiats pels productors a l'Aula de Tast i activitats pels més petits a l'Aula dels Nens.

El preu de l'entrada a la Fira Agroalimentària de Productes de Qualitat és de 5 € i inclou cinc tiquets de tast. A més de tastar, el visitant també podrà comprar directament al productor. L'Aula dels Nens té un preu de 2 euros i l'Aula de Tast d'1. Les inscripcions per a aquestes espais es realitzaran a l'entrada de la fira. L'horari serà el dissabte, des de les 10 del matí a les 9 del vespre i el diumenge des de les 10 del matí a les 8 del vespre.

Durant tot el cap de setmana hi haurà un trenet que circularà del recinte firal al centre de la ciutat. Serà gratuït amb l'entrada de la fira i sense entrada val 1 €.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/accents/2017/11/24/origens-aposta-pel-producte-ecologic/881362.html?utm_source=rss