

# L'embotit d'elaboració artesanal omple aquests dies el Firal d'Olot

## La 18a Fira de l'Embotit estrena moneda i té el xoriç gallec i el formatge DO Tetilla com a territoris convidats

---

---

Prestigiar els embotits i els seus productors i alhora donar a conèixer l'elaboració artesanal és un dels objectius de la 18a Fira de l'Embotit d'Olot, que torna al Firal de la vila aquest cap de setmana. Compta amb una setantena de parades d'embotits, formatges i cerveses –més productors que en edicions anteriors– i, per primera vegada, tindrà moneda pròpia. Per tal de potenciar el tast i la venda dels productes, la novetat d'aquest 2019 és el disseny d'una moneda amb la imatge d'un morro de porc que tindrà el valor d'1 euro i es podrà bescanviar per tastets que oferiran només els productors, situats en les casetes de fusta al costat de l'Espai Tast. Complementen la fira la ballada del Porc i el Xai, passejades en poni, el tradicional ball de bastons, concerts, tallers i l'activitat Un dia a pagès. També s'han programat dues demostracions d'elaborats del porc en diferents coccions a càrrec de Cuina Volcànica amb motiu del seu 25è aniversari, el 10è concurs d'embotits casolans, un tast a cegues i la demostració d'especejament del porc –enguany amb l'actuació de Toni Gomila–. Els territoris convidats són el xoriç gallec i el formatge DO Tetilla.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 15-03-2019, Pàgina 47

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/1568340-l-embotit-d-elaboracio-artesanal-omple-aquests-dies-el-firal-d-olot.html>