



ORGANITZA:



COL·LABORA:



+ info: www.descobreixolot.cat    #DescobreixOlot



DESCARREGA'T L'APP
On coneixeràs productors i productes d'Olot!



100%ot
Especialitats gastronòmiques



FIRA DE L'EMBOTITIT



OLOI · 16-17 DE MARÇ DE 2019

· EMBOTITS · FORMATGES · CERVESES ·

· ELABORACIÓ PRÒPIA ·

16
03
19



·DISSABTE 16 DE MARÇ·

10 h **Obertura de la Fira de l'Embotit 2019** al Firal (passeig de Miquel Blay) :

* **50 parades** d'alimentació

* Espai dedicat als **productors** d'embotits, formatges i cerveses.

* **Xoriç gallec i formatge DO Tetilla** com a territori convidat

10 h - 20 h **Un dia a pagès**, espai familiar ludicoeducatiu per a nens i nenes al Firal Petit. Preu: 1 €

11 h - 20 h **Passejades en poni** per a la mainada al Firal Petit. Preu: 3 €.

11 h **Cervesa La Volcànica: un món per combinar amb formatges i embotits**, a càrrec de Poch's de Castellfolit de la Roca, a l'Espai Tast.

12 h **Degustació de xoriç gallec i formatge DO Tetilla del territori convidat maridats amb vins catalans**, a càrrec de l'Associació d'Hostalatge de la Garrotxa, a l'Espai Tast.

12.30 h **Actuació de folklore de Galícia**, al Firal.

16.30 h **Taller d'elaboració de botifarres** per a la mainada a càrrec de l'Associació de Placers del Mercat d'Olot, a l'Espai Tast.

17.15 h **Tast “influència d'embotits catalans i mallorquins”** maridats amb cerveses artesanes, a càrrec de Pep Nogué, a l'Espai Tast.

17.45 h **Actuació de folklore de Galícia** al Firal.

18 h **10è Concurs d'Embotits Casolans** a càrrec de Pep Nogué i l'Associació de Placers del Mercat d'Olot, a l'Espai Tast.

19 h **25 anys de Cuina Volcànica. Demostració de gastronomia i producte: el porc en diferents coccions**, a càrrec de Joan Masegur del Restaurant Hostal dels Ossos d'Olot, a l'Espai Tast.

AQUEST ANY... TASTETS!

Vine a tastar les degustacions que t'ofereixen els productors de la Fira a canvi dels nostres “morros de porc”. Cada morro de porc val 1 €, que podràs canviar per degustacions dels productors de les casetes de fusta de la Fira.

·DIUMENGE 17 DE MARÇ·

10 h **Obertura de la Fira de l'Embotit 2019** al Firal (passeig de Miquel Blay) :

* **50 parades** d'alimentació

* Espai dedicat als **productors** d'embotits, formatges i cerveses.

* **Xoriç gallec i formatge DO Tetilla** com a territori convidat

10 h - 20 h **Un dia a pagès**, espai familiar ludicoeducatiu per a nens i nenes al Firal Petit. Preu: 1 €

11 h - 20 h **Passejades en poni** per a la mainada al Firal Petit. Preu: 3 €.

11 h **Demostració d'especejament del porc** a càrrec dels placers del Mercat d'Olot i Pep Nogué, amb l'actuació *Acorar* de Toni Gomila, al Firal.

11.30 h **Actuació de folklore de Galícia** a les escales de Sant Esteve.

12 h **Ball del Porc i el Xai** a càrrec d'AOAPIX, a les escales de Sant Esteve.

12.30 h **Taller de tast de porchetta** a càrrec de Can Planagumà i Pep Nogué, a l'Espai Tast.

13.15h **Degustació de formatges artesans de la Garrotxa** a càrrec de formatges La Xiquella de la Vall d'en Bas, a l'Espai Tast.

16.30 h **Taller d'elaboració de botifarres** per a la mainada a càrrec de l'Associació de Placers del Mercat d'Olot, a l'Espai Tast.

17.30 h **Actuació de folklore de Galícia** al Firal.

17.30 h **Tast “a cegues” d'embotits i formatges** a càrrec de Pep Nogué, a l'Espai Tast.

18 h **Ball de bastons** a càrrec dels bastoners i grallers de l'Esbart Olot, al Firal.

18.30h **25 anys de Cuina Volcànica. Demostració de gastronomia i producte: el porc en diferents coccions**, a càrrec de David Coloma del Restaurant L'Hostalet dels Hostalets d'en Bas, a l'Espai Tast.

20 h **Clausura** de la Fira de l'Embotit.

I, A MÉS...

VISITES

·**VISITA A GRANGES**: consulta les visites programades a www.visitagranges.com (Cal reservar prèviament.)

MÚSICA

·**EL MINI, FESTIVAL DE MÚSICA DE BUTXACA**. Aquesta és la novena edició, que tindrà lloc a Olot del 14 al 17 de març amb concerts de petit format i de proximitat que posaran èmfasi en la música independent i alternativa, i en els nous descobriments musicals del moment. Aquesta edició del festival també inclou alguna proposta més multitudinària. Més informació i entrades a www.elmini.net. Ho organitza: La Química.

·**CLARA PEYA**. Amb una potent posada en escena i música a cavall entre el jazz, el pop i l'electrònica, *Estómac* és un viatge visceral a la recerca de l'essència de l'amor. Diumenge 17 de març, a les 18 h, a la sala El Torín. Preu: 10 € anticipada, 12 € a taquilla el dia del concert. Estudiants de música, 3 €.