

# FIRA DE L'EMBOTIT

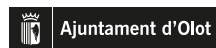


OLOT · 17-18 DE MARÇ DE 2018

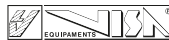
· EMBOTITS · FORMATGES · CERVESES ·




· ELABORACIÓ PRÒPIA ·

ORGANITZA:



COL·LABORA:



MÉS INFORMACIÓ: [WWW.TURISMEOLOT.CAT](http://WWW.TURISMEOLOT.CAT) | 972.260.141    @turismeolot #descobreixolot

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



**100%ot**  
Especialitats gastronòmiques



## DISSABTE 17 DE MARÇ

10 h **Obertura de la Fira de l'Embotit 2018** al Firalet (passeig de Ramon Guillaumet) :

\* **50 parades** d'alimentació

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

\* El **formatge de cabra de las Montañas de León** com a territori convidat

10 h - 20 h **Un dia a pagès**, espai familiar lúdic-educatiu per a nens i nenes. Preu: 1 €.

11 h - 20 h **Passejades en poni** per a la mainada a la plaça del Teatre. Preu: 3 €.

11 h **Maridatge de formatges i embotits de proximitat amb vins catalans**, a càrrec de Can Batet Gourmet i Celler d'Olot, a l'Espai Tast.

12 h **Degustació de formatges del territori convidat**, maridats amb cervesa artesana Poch's de Castellfollit de la Roca, a l'Espai Tast.

12.30 h **Actuació folklore de León** al Firalet.

13 h **Taller maridatge de sobrassades de Xesc Reina amb vins dolços de l'Empordà**, a càrrec de Pep Nogué, a l'Espai Tast.

De 16 a 18 h **Emissió en directe del programa Imón.cat**, a càrrec de la Xarxa i OTV, a davant de l'Ajuntament d'Olot.

17 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 folklore de León** al Firalet.

18 h **9è Concurs d'Embotits Casolans**, a càrrec de l'Associació de Placers del Mercat d'Olot i Pep Nogué, a l'Espai Tast.

19 h **Demostració de Cuina Volcànica**, a càrrec de Joan Masegur del restaurant Hostal dels Ossos d'Olot i els guanyadors de Cuina Gran, a l'Espai Tast.

19 h **Actuació folklore de León** al Firalet.

## I A MÉS

### VISITES

**Visita granges:** consulta les visites programades a [www.visitagranges.com](http://www.visitagranges.com) (cal reserva prèvia).

### XERRADES

**Hem fet una compra al supermercat. Quina química en podem aprofitar?** Divendres 16 de març a les 19 h al Casal Marià.

### MÚSICA

**Pangea Time** presenta el seu primer àlbum, *Levitar*. Una barreja d'estils, però també d'idiomes on l'espectador podrà gaudir de cançons en català, castellà, anglès o portuguès. El divendres 16 de març a les 23.30 h a la sala El Torín. Preu: 6 € (anticipada), 8 € (a taquilla el dia del concert) i 3 € (estudiants de música).

**Cobla Catalana dels Sons Essencials**, la música dels nostres avantpassats per ser escoltada amb orelles d'avui. Diumenge 18 de març a les 18 h a la sala El Torín. Preu: 8 € (anticipada), 10 € (a taquilla el dia del concert) i 3 € (estudiants de música).

## DIUMENGE 18 DE MARÇ

10 h **Obertura de la Fira de l'Embotit 2018** al Firalet (passeig de Ramon Guillaumet) :

\* **50 parades** d'alimentació

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

\* El **formatge de cabra de las Montañas de León** com a territori convidat

10 h - 20 h **Un dia a pagès**, espai familiar lúdic-educatiu per a nens i nenes. Preu: 1 €.

11 h - 20 h **Passejades en poni** per a la mainada a la plaça del Teatre. Preu: 3 €.

11 h **Demostració d'especejament del porc**, a càrrec dels placers del Mercat d'Olot i Pep Nogué, a davant de l'Ajuntament d'Olot.

11.30 h **Actuació folklore de León** al Firalet.

12 h **Ball del Porc i el Xai**, a càrrec d'AOAPIX, a davant de l'Ajuntament d'Olot.

12.30 h **Tast maridatge "delícies porques"**, a càrrec de Pep Nogué, a l'Espai Tast.

13.15 h **Tast maridatge de formatges artesans catalans amb escumosos catalans**, a càrrec de Pep Nogué, 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 folklore de León** al Firalet.

17.30 h **Tast maridatge d'embotits del mercat amb vins, cervesa i sidra Girona Excel·lent**, a càrrec de Pep Nogué, a l'Espai Tast.

18.30 h **Demostració de Cuina Volcànica**, a càrrec de David Colom del restaurant L'Hostalet dels Hostalets d'en Bas i els guanyadors de Cuina Gran, a l'Espai Tast.

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

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

### TEATRE

**Bodas de Sangre**, a càrrec de La Perla 29, un obra que parla sobre els grans temes (la vida, la mort i l'amor) a partir de costums i tradicions i simbolisme. Una de les peces clau de Lorca amb una impecable Clara Segura. Dissabte 17 de març a les 20 h al Teatre Principal d'Olot. Venda anticipada a [www.olotcultura.cat](http://www.olotcultura.cat), al Teatre i a Can Trincheria.

### DANSA

**Ballem i ballarem**, a càrrec de l'Esbart Marboleny. Diumenge 18 de març a les 17 h al Teatre Principal d'Olot.