

EXPOSITORS

80PLUS SPECIALTY COFFEE

ABELLAIRES D'OSONA - LA CASA DE LES ABELLES

AIGUA DE SANT ANIOL

BELLVERD - OLI D'OLIVA EXTRA VERGE ECOLÒGICA 100% ARBEQUINA

BOMBONS BLASI

CA ROSSET

CAL SENZILL CONSERVES NATURALS

CAN CAROL

CAN PUXIC

CASA BERNADÍ

CASTANYA DE VILADRAU

CELLER MAS GELL - PALS

CERVESA ARTESANA MINERA

CÍTRICS LA CANAREVA

DESTIL·LERIA GABARRÓ & FEIXA

DOP FESOLS DE SANTA PAU

ECOCANEM

EL MOIANÈS VE DE GUST

EMBOTITS RAIMA

ENCANTARAN

ÉS PALLARÈS

ESPÈCIES A MÀ

EXILIRS DE PONENT

FORMATGES BAUMA

FORMATGES MUNTANYOLA

GIRONA EXCEL·LENT

ARRÒS MOLÍ DE PALS

CAN BECH

CERVESA MARINA

GIN NUT

LA XIQUELLA DE LA VALL D'EN BAS

PLANESES AGRICULTURA REGENERATIVA

LA FOGAINA

LAGRIMUS

LES FILOS

MAS CORCÓ PAGESOS FORNERS

MAS DEL CLOS

MAS EL BOSCÀ NOU, VEDELLA ECOLÒGICA DE LA VALL D'EN BAS

MAS PINÓS

MAS PONSJOAN - VINS NATURALS

MENJAMIQUES

NOIR ET BLANC

PAGÈS ENTRENA

PATATES D'OTLOT EL SALT DEL SALLENT

POCTEFA

AL CAMPAROL

FEDERACIÓ VENDA DE PROXIMITAT

LA FERME D'ARSA

LE SAFRAN DE PYRÈNE

POSTRES MASGRAU

PRODUCTES DE RIUDAURA

SUN AND FRUITS

TERRES DE VIDALBA, SL - DOQ PRIORAT

TORCLUM OLI D'OLIVA (OOVE)

TORRONS GARCÍA SIRVENT

VALLFLORIDA XOCOLATERS

VEDELLA VERMELLA MENORQUINA

XOCOLATAS AYNHOUSE

XOLÍS D'ADONS

ELS ESPAIS

AULA DE CUINA

Demostracions de cuina en directe de la mà de reconeguts professionals.

Accés lliure per als visitants de la Fira.

AULA DE TAST

És l'espai reservat per a les activitats dels expositors. S'hi fan tastos i maridatges dels productes presents a la Fira.

Preu: 1 €.

AULA DELS NENS

L'espai on els més petits poden gaudir d'activitats lúdico-pedagògiques sobre els aliments. Preu: 2 €.

CÚPULA POCTEFA

Espai pedagògic inflable per donar a conèixer la venda de proximitat. Ofereix al públic una experiència visual immersiva de 360°.

COMERCIAL

Contacte:
Dinàmic | Tel. 972 26 01 52 | judit.reixach@dinamic.cat
Pep Palau, von Arend & Associats | Tel. 93 883 30 45 | info@productionsgastronomiques.com

BLAUVERD HOTELS Petits Grans Hotels de Catalunya
COSTA BRAVA HOTELS FRIGES FRIGES CATALUNYA
LAVANGUARDIA
ORGANITZA: SPERALAI VONAREND & ASSOCIATS
la xarxa LA XARXA DE LA XARXA

COL·LABORA: ASSOCIACIÓ DE LA GARROTXA D'ALIMENTACIÓ I DESARROL·LAMENT DE LA GARROTXA
25 ANYS 1994-2019
LA GARROTXA LA TERRA DELS VOLCANS
EUROPARC EUROPA
Castey QUALITY FOR HOLIDAYS
Es Garrotxa

Diputació de Girona Organisme de Salut Pública
Dipsalut Girona Excel·lent
Interreg POCTEFA
tres local Els productes de proximitat tenen frontera

Ajuntament d'Olot
100%t Gastronòmic
DINÀMIC AGENCIA D'INNOVACIÓ I DESARROL·LAMENT DE LA GARROTXA

WWW.FIRAORIGENS.CAT **#FIRAORIGENS19**

DOLÇ
SALAT
AMARC
ÀCID
UMAMI

O RÍGENS

OLOT
23-24
NOVEMBRE

8A FIRA AGROALIMENTÀRIA DE PRODUCTES DE QUALITAT DE CATALUNYA

Ajuntament d'Olot **100%t** Gastronòmic **DINÀMIC** AGENCIA D'INNOVACIÓ I DESARROL·LAMENT DE LA GARROTXA

Què és Orígens?

La cita imprescindible dels aliments catalans de qualitat.

Orígens és un esdeveniment enogastronòmic en què els productors i els productes agroalimentaris de qualitat són els principals protagonistes.

Després de 7 anys continua essent un referent amb un gran èxit de públic i de participació de productors. Aquest 2019 arriba a la 8a edició i se celebrarà el 23 i 24 de novembre.

Confiança, qualitat i proximitat són només alguns dels valors que la defineixen. Un espai que aposta també per la producció ecològica i de km 0.

No hi faltaran premis i reconeixements com el **3r Concurs de Coques de Forner de Catalunya**, el Premi al **Millor Producte** present a la Fira i també al **Millor Estand**.

OLOT TORNA ALS ORÍGENS I RECUPERA ELS CUSTOS DE SEMPRE.

A Orígens, el visitant pot:

APRENDRE

en les sessions de cuina en directe que fan reconeguts cuiners

TASTAR

els millors productes de proximitat que ofereixen els expositors

COMPRAR

directament al productor

LLOC

Recinte Firal d'Olot - Carrer Madrid, 2
Coordenades UTM: X 457058 - Y 4669441

HORARIS

Dissabte 23 de novembre de 10 h a 21 h
Diumenge 24 de novembre de 10 h a 20 h

PREU

L'entrada té un cost de 5 € i inclou 5 tiquets de degustació de productes que ofereixen els expositors. També es pot comprar directament el producte al productor.

O RÍGENS

AULA DE CUINA

11.45 – 12.30 h:
L'EXCEL·LÈNCIA DELS PRODUCTES DE TARDOR
Nandu Jubany (Can Jubany *, Calldetenes)

DISSABTE

13.00 – 13.45 h:
CUINA DE MAR I MUNTANYA DE L'EMPORDANET
Carme Picas (El Ginjoler, l'Hort del Rector, Sant Feliu de Guíxols, km0 Slow Food)

16.45 – 17.30 h:
CUINA AMB PRODUCTES DE LA TERRA I VINS NATURALS DEL ROSSELLÓ
Aurèlia Mari (Via del Vi, Perpinyà, km0 Slow Food)

18.00 – 18.45 h:
ESMORZARS DE FORQUILLA
Maria Nicolau (El Ferrer del Tall, Vilanova de Sau)

19.00 – 19.15 h:
LLIURAMENT DE PREMIS
Millor Coca de Forner de Catalunya.
Millor Producte i Millor Estand de la Fira Orígens.

19.15 – 20.00 h:
La becada i altres plats històrics de Ca l'Enric
Isabel i Jordi Juncà (Ca l'Enric*, Vall de Bianya)

11.45 – 12.30 h:
CUINA DE TARDOR AMB PRODUCTES DEL GARRAF
Núria Lucas (El Dinou, Vilanova i la Geltrú, km0 Slow Food)

DIUMENGE

13.00 – 13.45 h:
DEL MARESME AL BORN, CUINA D'HORTA I DE LLOTJA DE MAR
Gonzalo Rivière i Luca Marongiu (Zero Patatero, Barcelona, km0 Slow Food)

16.45 – 17.30 h:
LA CUINA DEL PORC I ELS BOLETS
Carlota Claver (La Gormanda, Barcelona)

18.00 – 18.45 h:
PLATS TRADICIONALS INTERPRETATS
Fina Puigdevall (Les Cols**, Olot)

19.00 – 20:00 h:
CUINA VOLCÀNICA: 25 ANYS CUINANT EL PAISATGE DE LA GARROTXA
Cuina Volcànica

* Estrelles Michelin

AULA DE TAST

12.00 – 12.45 h:
TAST DE PRODUCTES ECOLÒGICS
Mas Corcó (Osona), Sun and Fruits (Osona), Bellverd (Alt Empordà) i Mas d'en Geli (Baix Empordà)

DISSABTE

13.15 – 14.00 h:
GIRONA, MAR I MUNTANYA I ALIMENTS EXCEL·LENTS
Tast a cegues de productes Girona Excel·lent

16.30 – 17.15 h:
TAST DE XOCOLATES, VINS DOLÇOS DE PAGÈS I CAVES
Vallflorida Xocolaters (Vallès Oriental), Bombons Blasi (Barcelona), Xocolatas Aynousé (Urgell), Menjamiques (Tarragonès), Pagès Entrena (Anoia) i Mas Ponsjoan (Baix Empordà)

17.45 – 18.30 h:
TAST DE FORMATGES ARTESANS I CERVESES ARTESANES
La Xiquella (Garrotxa), Formatges Bauma (Berguedà), Formatges Muntanyola (Bages) i Cervesa Marina (Selva)

19.00 – 19.45 h:
TAST D'OLIS D'OLIVA AMB PRODUCTES ELABORATS
Torclum (Penedès)

12.00 – 12.45 h:
GIRONA, MAR I MUNTANYA I ALIMENTS EXCEL·LENTS
Tast a cegues de productes Girona Excel·lent

DIUMENGE

13.15 – 14.00 h:
TAST DE PANS ECOLÒGICS I CERVESES ARTESANES
Forn La Fogaina (Garrotxa) i Cervesa Minera (Ripollès)

17.00 – 17.45 h:
DONES AL MÓN RURAL: LIDERATGE I EMPRENEDORIA AGROALIMENTÀRIA
Imma Olivella (Les Filos), Marta Serradell (Xolís d'Adons), Edurne Bordas (Planeses) i Ester Gomis (Ca Rosset)

18.15 – 19.00 h:
TAST DE SOBRASSADES DE MENORCA I VINS DEL PRIORAT
Embotits Raima (Menorca) i Terres de Vidalba (Priorat)

Aula de Tast: 1 €.
Inscripcions a l'entrada del recinte.

AULA DE NENS

11.00 – 11.45 h:
Assaborim el paisatge amb Cuina Volcànica
Joan Masegur (Hostal dels Ossos, Batet, Olot)

DISSABTE

12.00 – 12.45 h:
Menja't la faràndula olotina de xocolata
Mireia Ramon (Olor de canyella, Olot)

13.00 – 13.45 h:
Tasta l'univers de gustos i colors de La Fageda
Neus Rabionet (La Fageda, Santa Pau)

17.00 – 18.30 h:
3r Concurs de Coques de Forner de Catalunya

11.00 – 11.45 h:
Omple el cistell de la Plaça del Mercat d'Olot i fes-te el plat
Sergi Nicastro (La Quinta Justa, Olot)

DIUMENGE

12.00 – 12.45 h:
Vols ser un entrepanaire? Aprèn-ne amb els nostres flequers
Isabel Catalina (Forn Joan Costa, Olot)

13.00– 13.45 h:
Tasta la piràmide dels aliments més gustosa
(Bar Hostal del Sol, Olot)

17.00– 17.45 h:
Menja't la faràndula olotina de xocolata
Lluís Riera (Cacau Pastisseria, Olot)

18.00– 18.45 h:
Assaborim el paisatge amb Cuina Volcànica
David Colom (L'Hostalet, Hostalets d'en Bas)

Aula dels Nens: 2 €.
Inscripcions a l'entrada del recinte.



ACTIVITATS A LA CIUTAT

DIVENDRES 22 DE NOVEMBRE

21.00 h: Albert Pla
Miedo és un viatge íntim i molt personal del cantautor que arencia a la infantesa i fa un recorregut per les sensacions, emocions i sentiments que ens produeix la por.
Teatre Principal d'Olot. Preu: 20 €, 18 €, 16 € i 10 € a taquilla el dia del concert.

DISSABTE 23 DE NOVEMBRE

12.00 h: Itinerari pel modernisme d'Olot
Ruta per algunes de les façanes i cases modernistes de més valor artístic de la ciutat. Acabarem la ruta amb un vermut modernista per a totes les edats. Sortida: Oficina de Turisme d'Olot. Preu: 6€/persona. Gratuït fins a 12 anys. Inclou vermut.

12.00 – 4.00 h: Nibiru, Festival de música electrònica i arts
De 12 a 16 hores, Nibiru, vermut electrònic al centre de la ciutat. De 17 a 21 hores, arts visuals i de 22 a 4 hores, DJ a la sala El Torín. Activitats gratuïtes, excepte el concert a la sala El Torín (10 € anticipada / 12 € a taquilla el dia del concert).

DISSABTE 23 DE NOVEMBRE

18.00 h: Textura, volum... Toca i coneix les obres!
Visita acompanyada al Museu de la Garrotxa per un tècnic especialista que permetrà apropar un grup d'obres d'una mateixa temàtica al visitant. El públic podrà conèixer i tocar les peces. Activitat gratuïta.

19.30 h: Scape room al Museu dels Sants. Un sacco di sangue
Inscripcions: museusants@olot.cat o bé trucant al 972 26 67 91. Edat recomanada: a partir de 16 anys. El grup és de màxim 10 persones i el mínim 6. Preu per persona: 14 €. Més informació: museus.olot.cat

DISSABTE 23 I DIUMENGE 24 DE NOVEMBRE

EXPOSICIÓ “JO L'EXPOSO” I PARTICIPA-HI!
I TU, QUINA PEÇA EXPOSARIES?
Sala Oberta del Museu de la Garrotxa
Hem obert les portes dels magatzems del Museu i hem convidat els veïns a ser els comissaris de l'exposició. El públic que visiti l'exposició podrà interactuar amb altres peces del magatzem i escollir-ne una. Més informació: museus.olot.cat