



ORÍGENS

6A FIRA AGROALIMENTÀRIA
DE PRODUCTES DE QUALITAT
DE CATALUNYA

OLOT 25 | 26 DE NOVEMBRE 2017



Ajuntament d'Olot

100%t

DINÀMIG
AGENCI D'IMPULSIÓ
E INNOVACIÓ ALIMENTÀRIA
DE LA GARROTXA



QUÈ ÉS LA FIRA ORÍGENS?

La Fira Agroalimentària de Productes de Qualitat de Catalunya és un esdeveniment enogastronòmic en què els productors i els productes de qualitat són els principals protagonistes.

Aquest 2017 arriba a la sisena edició després d'un gran èxit de públic i de participació de productors en les cinc edicions anteriors. A més, presentem **novetats**, com ara la **presència destacada de productes ecològics**, el **1r Concurs de Coques de Forner de Catalunya** i **Idiazabal** com a **territori convidat**.

A Orígens, el visitant pot:

Aprendre: a 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 25 de novembre de 10 h a 21 h i diumenge 26 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.





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 pedagògiques sobre els aliments. Preu: 2 €.

ESPAI CERVESA

Espai que aglutinarà productors catalans de cervesa artesana del Gremi d'Elaboradors de Cervesa Artesana i Natural.



PROGRAMA DISSABTE 25

AULA DE CUINA

11.30 – 12.15 h: Plats del fons de nevera

Ada Parellada (Semproniana, Barcelona)

13.00 – 13.45 h: Cuina índia renovada

Ivan Surinder (Tandoor, Barcelona)

16.45 – 17.30 h: Mar i muntanya de proximitat

Ariadna Julian (Monvínic, Barcelona)

18.00 – 18.45 h: Jove cuina sense complexos

Sergi Roca (Equilibri, Navata)

19.00 – 19.15 h: Premis al Millor Producte i al Millor Estand Orígens 2017

19.15 – 20.00 h: Cuina de seny i rauxa

Jordi Juncà (Ca l'Enric, Bianya)

AULA DE TAST

11.30 – 12.15 h: Tast de mar i muntanya

Girona Excel·lent

13.00 – 13.45 h: Idiazabal, plaers a l'abast

Ajuntament d'Idiazabal (Guipúscoa)

16.30 – 17.15 h: Xocolates de garrofa i cacau i ratafia

Garrofina (Alt Camp), Ratafia Trabucaire (Vallès Oriental)

17.45 – 18.30 h: Tastem la Vall de Bianya

De Bianya (Garrotxa)

19.00 – 19.45 h: Vins ecològics de petits cellers

Celler d'Adons (Alta Ribagorça), Mas Vida (DO Empordà), Suriol (DO Penedès)

AULA DELS NENS

16.00 – 16.45 h: Tasta la Fageda més llaunera (Neus Rabionet, La Fageda)

17.00 – 17.45 h: Quin Cacau de xocolata! (Mireia Ramon, Olor de Canyella, Olot)

18.00 – 18.45 h: Petit xef amb Cuina Volcànica (Felip Hontoria, Restaurant Ca la Matilde, Sant Feliu de Pallerols)

10.00 – 13.00 H: 1r CONCURS DE COQUES DE FORNER DE CATALUNYA

PROGRAMA DIUMENGE 26

AULA DE CUINA

11.30 – 12.15 h: La cuina gran de l'Empordà petit

Vicenç Fajardo (La Plaça, Madremanya) & Quim Casellas (Casamar, Llafranc)

13.00 – 13.45 h: Cuina Volcànica, la cuina de proximitat

Joan Massegur (Hostal dels Ossos, Associació d'Hostalatge de la Garrotxa)

16.45 – 17.30 h: Cuinar a baixa temperatura

Salvador Brugués (Girona)

18.00 – 18.45 h: Territori, cuina i compromís

Fina Puigdevall (Les Cols, Olot)

19.15 – 20.00 h: El món de les espècies

Carme Ruscaldeda (Sant Pau, Sant Pol de Mar)

AULA DE TAST

11.30 – 12.15 h: Pans ecològics, pizzes i coques de recapte

L'Espurna (Garrotxa), La Fogaina (Garrotxa), Artipà (Osona)

13.00 – 13.45 h: Cerveses artesanes de nova tendència

Gremi d'Elaboradors de Cervesa Artesana i Natural

16.30 – 17.15 h: Torrons ecològics

Massaxuxes (Barcelona)

17.45 – 18.30 h: Formatges artesans i vins de varietats autòctones

La Xiquella (Vall d'en Bas), Parató (Penedès)

AULA DELS NENS

11.00 – 11.45 h: Embotits: formes i colors (Jordi Fajula, Bar Hostal del Sol, Olot)

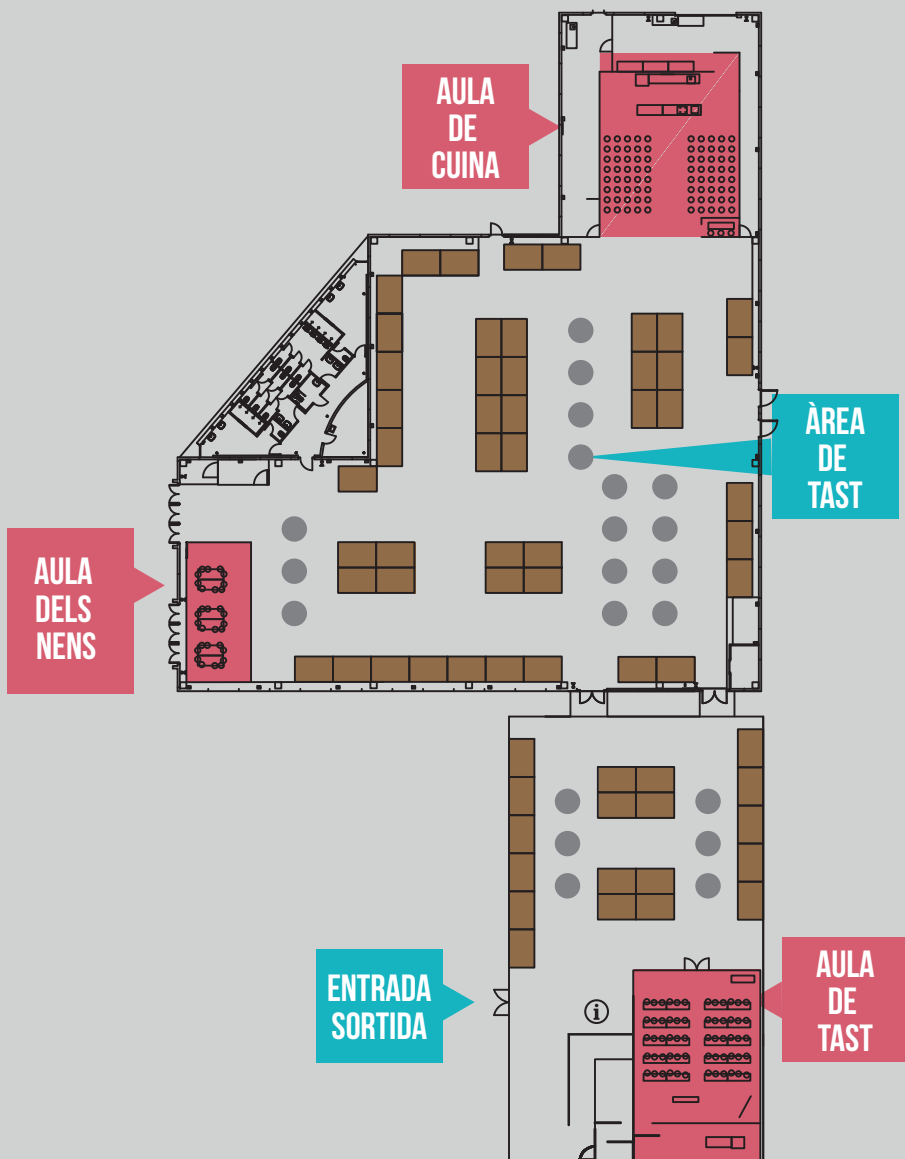
12.00 – 12.45 h: Coques de tots els gustos i colors! (Isabel Catalina, Forn Joan Costa, Olot)

13.00 – 13.45 h: Avui el pastisset el decoreu tu! (Mireia Ramon, Olor de Canyella, Olot)

17.00 – 17.45 h: Quin Cacao de xocolata! (Lluís Riera, Cacao Pastisseria, Olot)

18.00 – 18.45 h: Les postres més divertides (David Colom, Restaurant L'Hostalet, Hostalets d'en Bas)

PLÀNOL



EXPOSITORS

- AIGUA SANT ANIOL
- ARTIPÀ
- BERNAT DE RUBIÓ
- BINIGARBA
- CA ROSSET
- CAL SENZILL CONSERVES NATURALS
- CAROL TÒFONES
- CASA BERNADÍ
- CELLER D'ADONS
- CÍTRICS LA CANAREVA
- COOPERATIVA LA GRANADELLA
- DE BIANYA
- DOP FESOLS DE SANTA PAU
- ECOCANEM
- EL MOIANÈS VE DE GUST
- EL SALT DEL SALLEN
- EncantAran
- FORMATGES MONTBRÚ
- FORMATGES MUNTANYOLA
- GARROFINA, Xocolata de GARROFA
- GIRONA EXCEL·LENT
- GREMI D'ELABORADORS DE CERVESA ARTESANA I NATURAL
- IDIAZABAL, PLAERS A L'ABAST
- LA FOGAINA
- LA GAETA - VALLESPÍ VIDAL
- LA XIQUELLA DE LA VALL D'EN BAS
- LAGRIMUS
- L'ESPURNA PIZZERIA-CREPERIA-FORN DE PA
- MAS EL BOSCÀ NOU, VEDELLA ECOLÒGICA DE LA VALL D'EN BAS
- MAS EL CROS - ROCANEGRA
- MAS VIDA
- MASSAXUXES
- MENJAMIQUES
- MOLÍ D'OLI MAS MONTSENY
- MUUU BEEE
- NATRUS
- OSTRENS!
- PAGÈS ENTRENA
- PARATÓ
- PASTISSERIA MAS MOUSSE
- PLANESES AGRICULTURA REGENERATIVA
- RATAFIA TRABUCAIRE
- SUN & FRUITS
- SURIOL
- TEGUST
- TORRONS GARCIA SIRVENT
- XOCOLATAS AYNOUSE
- XOLÍS D'ADONS

*Expositors confirmats a data 16 d'octubre del 2017

I TAMBÉ... ACTIVITATS A LA CIUTAT!

DIJOURS 23 DE NOVEMBRE

20.30 h. – **Gastrocine**. Vine a sopar “montaditos” amb D0 dins la sala de cinema i gaudeix de la pel·lícula alemanya **Kebab connection** d'Anno Saul. Preu: 10 €. Ho organitzen: Cines Olot i El Celler.

DISSABTE 25 DE NOVEMBRE

12.30 h. – **Visita al volcà d'Olot**. Una passejada fins al capdamunt del volcà del Montsacopa, assequible per a tothom i d'una hora i mitja de durada. Sortida des de l'Oficina de Turisme d'Olot (C. de Francesc Fàbregas, 6). Preu: 5 € (menors de 12 anys, gratuït). Més informació: turisme@olot.cat · Tel. 972 26 01 41.

16 h. – Projectió de la pel·lícula **Capità Calçotets** als Cines Olot. Ho organitzen: Consorci per a la Normalització Lingüística i Cines Olot. Preu: 3 € (venda anticipada o per Internet) · 3,5 € (venda el mateix dia a taquilla).

DIUMENGE 26 DE NOVEMBRE

16 h. – Projectió de la pel·lícula **Capità Calçotets** als Cines Olot. Ho organitzen: Consorci per a la Normalització Lingüística i Cines Olot. Preu: 3 € (venda anticipada o per Internet) · 3,5 € (venda el mateix dia a taquilla).

TOT EL CAP DE SETMANA

Hi haurà un **trenet** que circularà del recinte firal al centre de la ciutat. Gratuït amb l'entrada de la fira. Sense entrada, 1 €.

– DISSABTE 25: d'11 a 14 h i de 16 a 20 h.

– DIUMENGE 26: d'11 a 14 h.

Menús de la **33a Mostra Gastronòmica de la Garrotxa**. Ho organitzen: Cuina Volcànica i Associació d'Hostalatge de la Garrotxa. Trobareu tots els menús i restaurants participants a: www.garrotxahostalatge.cat

EXPOSICIÓ

Del 13 de novembre al 3 de desembre, exposició **Som gent de profit** al pati de l'Hospital. Ho organitzen: Ajuntament de Barcelona, Agència de Residus de Catalunya i Àrea Metropolitana de Barcelona amb la col·laboració de l'Ajuntament d'Olot. Activitat gratuïta.

WWW.FIRAORIGENS.CAT

Promou:

Ajuntament d'Olot

100%t

DINÀMIC
AGÈNCIA D'INNOVACIÓ
I DESENVOLUPAMENT
DE LA GARROTXA

Amb el suport de:


Dipsalut
Organisme de Salut Pública
de la **Diputació de Girona**


Girona
Excel·lent.


Diputació de Girona

Col·labora:

**TURISME
GARROTXA**
la comarca dels volcans



EUROPARC
FEDERACIÓ
CARTA EUROPEA
DEL TURISME SOSTENIBLE
EN LOS ESPACIOS PROTEGIDOS




ASSOCIACIÓ
D'HOSTALATGE
DE LA GARROTXA


**CUINA
VOLCÀNICA**


NISN
EQUIPAMENTS

Castey
HI-QUALITY FOR HI-COOKING



Mitjans col·laboradors:

LA VANGUARDIA


OLOT TELEVISIÓ
LA TELEVISIÓ DE LA GARROTXA

la xarxa
comunicació local

Organitza:

**SPEPPALAU
VONAREND
& ASSOCIATS**
Produccions Gastronòmiques
www.produccionsgastronomiques.com

   **#FIRAORIGENS17**

Contacte:

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