



ORÍGENS

5A FIRA AGROALIMENTÀRIA
DE PRODUCTES DE QUALITAT
DE CATALUNYA

OLOT 19 | 20 DE NOVEMBRE 2016



Ajuntament d'Olot

100%
Catalunya



QUÈ ÉS LA FIRA ORÍGENS?

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

Enguany arriba a la cinquena edició després de quatre amb un gran èxit de públic i de participació de productors.

I amb novetats! Espai ecològic i nous sectors com els bolets, la pastisseria o el vermut.

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'Olort – Carrer Madrid, 2

Coordenades UTM: X 457058 – Y 4669441

HORARIS

Dissabte de 10h a 21h i diumenge de 10h a 20h.

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 ECOLÒGIC

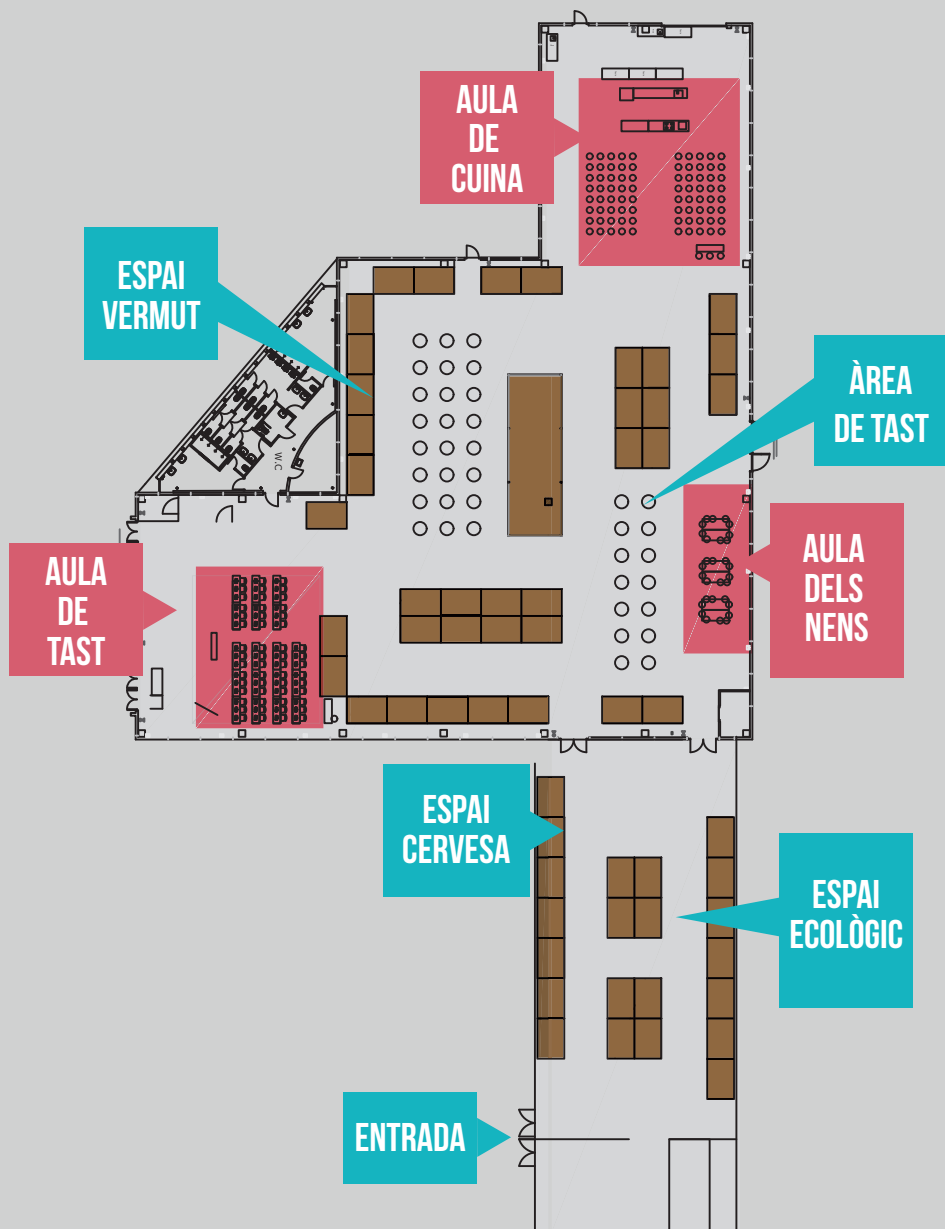
Trobarem una representativa presència de productes ecològics agrupats en un mateix espai.

ESPAI CERVESA

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



PLÀNOL



PROGRAMA DISSABTE 19

AULA DE CUINA

11:30 – 12:15 Plantes i flors silvestres, del camp al plat

Iolanda Bustos (La Calèndula, Regencós) i Evarist March (Celler de Can Roca, Girona)

13:00 – 13:45 III Concurs Popular d'Allioli

16:45 – 17.30 La màgia dels bolets del Montseny

Xavier Franco (Les Magnòlies, Arbúcies)

18:00 – 18:45 Plats i postres de la Cuina Volcànica

Gerard Xifra (La Quinta Justa, Olot - Associació d'Hostalatge de la Garrotxa) i Jordi Ferrer (Patisserie Ferrer, Olot)

19:00 – 19:15 Entrega de premis Millor Estand i Millor Producte Orígens 2016

19:15 – 20:00 Fruits del mar en estat pur

Sacha Hormaechea (Restaurant Sacha, Madrid)

AULA DE TAST*

11:30 – 12:30 Salut i alimentació amb productes del bosc

Lagrimus (Montellà i Martinet, Cerdanya)

13:00 – 14:00 El vermut tradicional català renovat

Vermouth Cisa (El Masnou, Maresme), Vermut Miró (Reus, Baix Camp), Yzaguirre

Vermut (El Morell, Tarragonès) amb Girona Excel·lent

16:30 – 17:30 Què hi ha al darrere d'una infusió?

Tegust (Vulpellac, Baix Empordà), Pilar Comas (Directora dels Parc de les Olors de Catalunya), Pep Mascarós (Tegust Nature) i Mònica Fanlo (Responsable tècnica de Qualitat I+D de Tegust)

17:45 – 18:45 Tast de cerveses de tardor (Beerstorming)

Roger Cisa i Dani Ruiz (Breewhome), Gremi d'Elaboradors de Cervesa Artesana i Natural

19:00 – 20:00 Còctels amb ginebra volcànica i ratafia: un mateix origen

Ratafia Russet (Olot)

AULA DELS NENS*

11:00 – 11:45 Fruita de tota manera i a tota hora

Joan Masegur, Hostal dels Ossos

12:00 – 12:45 Menja't La Fageda més dolça

Neus Rabionet, Cooperativa La Fageda

17:00 – 17:45 Embruta't les mans amb deliciosa xocolata

Lluís Riera, Patisserie El Cacao

18:00 – 18:45 Amanides divertides i de colors

Felip Hontoria, Ca la Matilde

PROGRAMA DIUMENGE 20

AULA DE CUINA

11:30 - 12:15 Arròs i altres plats de la cuina de Pals

Jordi Vallespí (La Pahissa del Mas Pou, Pals)

13:00 - 13:45 Cuinar amb productes ecològics

Marc Ribas (Cuines TV3 i Capritx, Terrassa)

16:45 - 17:30 Retornant als orígens

Albert Sastregener (Bo.Tic, La Bisbal)

18:00 - 18:45 Bolets de tardor a l'alta cuina

Jordi Juncà (Ca l'Enric, Olot)

19:15 - 20:00 El paisatge a la cuina

Fina Puigdevall, Pere Planagumà, Albert Lorenzo (Les Cols, Olot)

AULA DE TAST*

11:30 - 12:30 Descobrint la tòfona

Josep Maria Carol, tofonaire (Can Carol, Osona)

13:00 - 14:00 Tast dels millors productes de Girona Excel·lent

Girona Excel·lent

16:30 - 17:30 Tast d'aliments seleccionats dels Països Catalans

Taula Mediterrània

17:45 - 18:45 El cercle tancat en la cervesa ecològica

Cervesa artesana Lo Vilot

AULA DELS NENS*

11:00 - 11:45 - Dibuixa la Garrotxa amb embotits

Jordi Fajula, Bar Hostal del Sol

12:00 - 12:45 - Fes el teu pa, diferents tipus i formes

Isabel Catalina, Forn Joan Costa

**17:00 - 17:45 - Embruta't les mans amb
deliciosa xocolata**

Jordi Ferrer, Ferrer Xocolata

18:00 - 18:45 - Amanides divertides i de colors

David Colom, Restaurant L'Hostalet

DISSABTE 19 | 16:00 - 18:00

Emissió en directe del programa 1món.cat (Olot TV + La Xarxa)

EXPOSITORS

- AIGUA SANT ANIOL
- ARRÒS AVI TRIAS
- BERNAT DE RUBIÓ
- BOLETS PIRINEUS
- BOLETS PRADES
- CA ROSSET
- CAL SENZILL CONSERVES NATURALS
- CARME 13 PA I PASTISSOS
- CAROL
- CASA BERNADÍ
- CASABELLA BIO
- CELLER DE CAPÇANES
- CERVESA LO VILOT
- CÍTRICS LA CANAVERA
- CONCAROMIS
- COOPERATIVA DE GARRIGUELLA
- COOPERATIVA LA GRANADELLA DE BIANYA
- DOP FESOLS DE SANTA PAU
- EL MOIANÈS VE DE GUST
- EncantAran
- FERRER XOCOLATA olot
- FLECA LLUÍS GARDELLA
- FORN DE PA J.COSTA
- FORN DE PA PERE TUBERT
- FORMATGES MUNTANYOLA
- FRUITA BLANCH
- GARROFINA dolços de garrofa
- GIRONA EXCEL·LENT
- GREMI D'ELABORADORS DE CERVESA
- ARTESANAL I NATURAL
- LA XIQUELLA DE LA VALL D'EN BAS
- LAGRIMUS
- MAS EL BOSCÀ NOU, VEDELLA ECOLÒGICA DE LA VALL D'EN BAS
- MAS EL LLADRÉ
- MASIA FONTIRONS
- MASSAXUXES
- MELMELART
- MURGÓ FORMATGES
- NATRUS
- OPCIO NATURAL
- OSTRENS!
- PARATÓ
- RUSSET
- TASTET DE MEL
- TAULA MEDITERRÀNIA - FRUITS SECS TORRA
- TAULA MEDITERRÀNIA - L'ÀNEC DELS PRINEUS
- TAULA MEDITERRÀNIA - MOLI DE RAFELET
- TAULA MEDITERRÀNIA - PAGÈS ENTRENA
- TAULA MEDITERRÀNIA - PASTISSERIA MAS MOUSSE
- TAULA MEDITERRÀNIA - PRECUINATS EL SALT DEL SALLENT
- TAULA MEDITERRÀNIA - TORCLUM OLI D'OLIVA
- TAULA MEDITERRÀNIA -TORRONS I MEL ALEMANY
- TEGUST
- TORRONS GARCIA SIRVENT
- VERMOUTH CISA
- VERMUTS MIRÓ
- VISITAGRANGES.CAT
- XOCOLATAS AYNOUSE
- XOLÍS D'ADONS
- YZAGUIRRE VERMUT

*Expositors confirmats a data 9 d'octubre de 2016

I TAMBÉ...

ACTIVITATS A LA CIUTAT!

DIJOUS 17 DE NOVEMBRE

20.30 h. - **Gastrocine.**

Vine a sopar "montaditos" amb DO dins la sala de cinema i gaudeix de la pel·lícula britànica **"Viaje a Italia"** de Michael Winterbottom sobre un viatge a sis llocs d'Itàlia on els protagonistes degustaran diferents propostes gastronòmiques. Preu: 10 €. Organitza: Cines Olot i El Cellar.

DISSABTE 19 DE NOVEMBRE

11 h. - Taller de fanals amb la companyia La Sal a la sala infantil de la Biblioteca. Preu: 3 €. Cal inscripció prèvia.

12 h. - Visita guiada a l'exposició "Miquel Blay. Sentiment olotí" a càrrec de Mercè Doñate, comissària de l'exposició i de la restauradora Idoia Tantull.

22 h. - #DPutuCool amb The Chanclettes. Preu: 12 €. Venda anticipada a www.olotcultura.cat, al Teatre i a Can Trincheria.

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 19: d'11 a 14 h i de 16 a 20 h.

- DIUMENGE 20: d'11 a 14 h.

MENÚS DE LA 32A MOSTRA GASTRONÒMICA DE LA GARROTXA FINS AL 27 DE NOVEMBRE. Organitza: Cuina Volcànica i Associació d'Hostalatge de la Garrotxa. Tots els menús i restaurants participants els trobareu a www.garrotxahostalatge.cat

WWW.FIRAORIGENS.CAT

Promou:



Ajuntament d'Olot

100%ot
Gastronòmic

Amb el suport de:



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



Girona
Excel·lent.



Diputació de Girona

Girona

Patronat de Turisme Costa Brava Girona

Col·labora:



ASSOCIACIÓ
D'HOSTALATGE
DE LA GARROTXA



CUINA
VOLCÀNICA



WISA
EQUIPAMENTS

Castey

HI-QUALITY FOR HI-COOKING



Mitjans col·laboradors:

LA VANGUARDIA

OLOT TELEVISIÓ
LA TELEVISIÓ DE LA GARROTXA



RAC1 **3**

Organitza:

SPEPPALAU
VONAREND & ASSOCIATS
Produccions Enogastronomiques
www.produccionsgastronomiques.com

#FIRAORIGENS16

Esdeveniment adherit a:

CATALUNYA 2016
REGIÓ EUROPEA DE LA GASTRONOMIA

Contacte:

Institut Municipal de Promoció d'Olot | T.972 26 01 52 | judit.reixach@olot.cat
Pep Palau, von Arend & Associats | T.93 883 30 45 | info@produccionsgastronomiques.com

FOMT - EUROPEAN BEEF & CHICKEN STANDING STEAKS VERDELL, DARRÉS DE LA PETSJERA DE CARBONIS AUTÒCTONS PER THE CARBON NEUTRAL COMPANY



Ajuntament d'Olot



UTILITZANT AQUEST
PAQUET RECICLAT
CONSUME MÉS AMBICIONALMENT
S'HA REDUÏT UN:



-128 KG
DE RESIDUALS



-24 KG
DE GASOS
D'EFECTE D'INVERNACLE



-3.272
LITRES D'AIGUA



-483
KWH D'ENERGIA



-195
KG DE FUSTA