FEM ORÍGENS FEM REBOST

LA FIRA DELS PRODUCTORS ALIMENTARIS DE QUALITAT

ORIGENS®

21.22 NOV.26 OLOT

@FIRAORIGENS

WWW.FIRAORIGENS.CAT

Promou:

Ajuntament d'Olot

Amb el suport:

Diputació de Girona · Girona Excel·lent · Generalitat de Catalunya · Olot Fires Sostenibles · OH! Garrotxa · delit. · Associació d'Hostalatge de la Garrotxa · Cuina Volcànica

Col·labora:

La Garrotxa la terra dels volcans · Europarc · Xartic · Pera · randstech · pujadas · Sant Aniol

Mitjans col·laboradors:

La Vanguardia · Olot Televisió · la xarxa

Organitza:

PG. PRODUCCIONS GASTRONÒMIQUES

ORÍGENS®

LA FIRA DELS PRODUCTORS ALIMENTARIS DE QUALITAT

21.22 NOV.26 OLOT

@FIRAORIGENS

WWW.FIRAORIGENS.CAT

AULA DE CUINA

DISSABTE

12.00
NATURA I PAISATGE
Carlota, Clara i Martina Puigvert (Les Cols **, Olot)

13.15
ESTACIONALITAT I PROXIMITAT: CUINA RESPONSABLE
Carme Picas (El Ginjoler, Cornellà de Terri)

17.00
CUINANT LA GARROTXA AMB GIRONA EXCEL·LENT
Pep Nogué & Jordi Àvila

18.00
REBOST GARROTXÍ, CUINA D'AUTOR
Kevin Meisse & Sergi Roca (Equilibri, Olot)

18.45
PREMIS ORÍGENS 2026:
Lliurament dels Premis als Millors Productes i Millor Estand

19.00
HOSTAL DELS OSSOS, 50 ANYS DE CUINA CATALANA
Joan Massegur (Hostal del Ossos, Batet de la Serra)
Col·lectiu Cuina Volcànica

20.00
CUINA AL COLLSACABRA AMB PRODUCTES DE LA GARROTXA
Ignasi Camps (Ca l'Ignasi, Cantonigròs)

DIUMENGE

12.00
LA TRADICIÓ DEL PLAT, L'ORIGEN DEL PRODUCTE
Ferran Pont (Quinze Ous, Les Preses)

12.45
LLIURAMENT DE PREMIS DEL 5È CONCURS NACIONAL DE BOTIFARRA CATALANA
Fundació Oficis de la Carn

13.15
EL MILLOR ESMORZAR DE FORQUILLA DE CATALUNYA
Susana i Juli Alcoriza (L'Andreuenc, Sant Andreu-Barcelona)
Premi Millor Esmorzar de Forquilla de Catalunya 2025 i 2026

17.00
CUINA CATALANA AMB ALIMENTS DE LA GARROTXA
Marc Ribas (El Ciri, Terrassa)

18.00
ALIMENTS SINGULARS I DE VARIETATS ANTIGUES A LA CASSOLA
Maria Nicolau (Cuinera i divulgadora gastronòmica)

19.00
LA GRACIETA, CUINA POPULAR I SUCULENTA
Família Juncà (Ca l'Enric *, La Vall de Bianya)

ORÍGENS®

LA FIRA DELS PRODUCTORS ALIMENTARIS DE QUALITAT

21.22 NOV.26 OLOT

@FIRAORIGENS

WWW.FIRAORIGENS.CAT

AULA DE TAST

DISSABTE

11.45

OBRADORS COMPARTITS. AGROECOLOGIA I SOBIRANIA ALIMENTÀRIA

Presentació del projecte, els seus productors i tast guiat de productes
@arcaruralcat

13.15

TAST DELIT: EL PORTAL GASTRONÒMIC DE LA GARROTXA

Presentació de productors i tast guiat de productes
@calvigata, @latrasteria_pasta_artesana, @ratafiarusset, @sweetvirginia.cat, @melpuigsacalm

17.00

MOLREM. PANS DE BLATS ANTICS

De la mà d'Albert Bruno i l'Associació Molrem coneixerem la composició del blat, les propietats dels blats antics i quins efectes tenen per a la nostra salut, tot tastant alguns pans molt singulars fets amb cereals antics i garrotxins
@fornlafogaina

18.30

TAST DE CONSERVES I CERVESES ARTESANES

Presentació de productors i tast guiat de productes
@arancodina, @encantaran, @refufabricalaternativa, @enso-ferments, @quins.pebrots, @especiesama

20.00

GIRONA EXCEL·LENT, ALIMENTS PER DESCOBRIR EL TERRITORI

Tast a cegues de productes del Segell Girona Excel·lent
@gironaexcellent

DIUMENGE

11.45

ESMORZAR A ORÍGENS

De la mà d'en Pep Nogué, esmorzarem tot descobrint productors i productes de Fira Orígens

13.15

TAST D'EMBOTITS CUITS SINGULARS

De la mà de Josep Dolcet descobrirem i tastarem botifarres catalanes de premi i altres embotits cuits singulars
@somxarcuters, #fundacioficisdelacarn, #confrariadelgrasielmagre

17.00

TAST DE NOUS PRODUCTORS I PRODUCTES A FIRA ORÍGENS

Presentació de productors i tast guiat de productes
@kombuchalavaliente, @caltoniembotits, @lagateracoop, @pitaiescatalanes, @arnautriola, @arroslestella

18.30

GIRONA EXCEL·LENT: ALIMENTS PER DESCOBRIR EL TERRITORI

Tast a cegues de productes del Segell Girona Excel·lent
@gironaexcellent

Aula de Tast: 5 €.

Venda de tiquets a l'entrada del recinte