

DOLÇ
SALAT
AMARG
ÀCID
UMAMI

OLOT
23-24
NOVEMBRE

**8A FIRA AGROALIMENTÀRIA
DE PRODUCTES DE QUALITAT
DE CATALUNYA**



Ajuntament d'Olot



O[®]RÍGENS

WWW.FIRAORIGENS.CAT

f t i #FIRAORIGENS19

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 GUSTOS 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.





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 immersi-

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 Celler Mas Geli (Baix Empordà)

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

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 entrepànaire? 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.



EXPOSITORS

80PLUS SPECIALTY COFFEE 

ABELLAIRES D'OSONA - LA CASA DE LES ABELLES

AIGUA DE SANT ANIOL

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

BOMBONS BLASI

CA ROSSET

CAL SENZILL CONSERVES NATURALS

CAROL TÒFONES - CAROL GRUP 

CAN PUXIC

CASA BERNADÍ

CASTANYA DE VILADRAU 

CELLER MAS GELI - PALS 

CELLER CAN MARLÈS

CERVESA ARTESANA MINERA

CHEESE SECRET

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

MMM LOVE CHEESECAKE

NOIR ET BLANC

PAGÈS ENTRENA

PATATES D'OT EL SALT DEL SALLENT

POCTEFA

FEDERACIÓ VENDA DE PROXIMITAT

LES STEAKEURS

LA FERME D'ARSA 

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 AYNOUSE

XOLÍS D'ADONS

ACTIVITATS A LA CIUTAT

DIVENDRES 22 DE NOVEMBRE

21.00 h: Albert Pla

Miedo és un viatge íntim i molt personal del cantautor que arrenca 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, 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



WWW.FIRAORIGENS.CAT    #FIRAORIGENS19

PROMOU:



AMB EL SUPORT:



COL·LABORA:



MITJANS COL·LABORADORS:



ORGANITZA:



Contacte:

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