

OLOT
18-19
NOVEMBRE

**11A FIRA AGROALIMENTÀRIA
DE PRODUCTES DE QUALITAT
DE CATALUNYA**



Ajuntament d'Olot

100%t
Gastronòmic

O[®]RÍGENS

PROGRAMA

2023

WWW.FIRAORIGENS.CAT

f t i #FIRAORIGENS23



DOLÇ
SALAT
AMARC
ÀCID
UMAMI

OLOT TORNA ALS ORÍGENS I RECUPERA ELS SABORS DE SEMPRE.

QUÈ ÉS LA FIRA ORÍGENS?

La cita imprescindible dels aliments catalans de qualitat

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

Després de 10 anys segueix sent un referent amb un gran èxit de públic i de participació de productors. Aquest 2023 arriba a la 11a edició i se celebrarà el **18 i 19 de novembre**.

Confiança, qualitat i proximitat són només alguns dels valors que la defineixen. Un espai que aposta per la **producció ecològica** i que també promou la relació directa entre els productors i un públic gourmet i professional que veuen Orígens com un espai idoni per descobrir noves propostes sense intermediaris.

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

SALAT
AMARG
ÀCID
UMAMI
O RÍGENS



LES ACTIVITATS

A més de l'espai firal, Orígens compta amb dos espais d'activitats.

AULA DE CUINA

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

Preu: gratuïtes per als visitants de la fira.

AULA DE TAST

Espai on els expositors de la fira expliquen els seus productes a través de tastos i maridatges.

Preu: 1€.

A LA CIUTAT

Orígens també es viu a la ciutat, amb l'organització d'un seguit d'activitats paral·leles.

LA CUINA VERDA, LA GRAN PROTAGONISTA

**LA CUINA VERDA ÉS UNA
TENDÈNCIA GLOBAL I PER
AQUEST MOTIU ÉS EL TEMA
CENTRAL DE LA FIRA ORÍGENS
2023.**

Els vegetals s'han convertit en protagonistes de la cuina; han passat de tenir-hi un paper secundari a ser-ne, sovint, l'ingredient principal.

Cuineres i cuiners posen en valor la riquesa i diversitat del món vegetal, incorporant hortalisses, llegums i fruites d'origen proper i cultiu sostenible als seus plats.

Enguany hem convidat a diferents mestres dels fogons perquè, en directe a l'Aula de Cuina, ens ensenyin la gran varietat de plats que es poden preparar amb vegetals, sempre de gran qualitat i pensant en el productor que els ha cultivat.

Una cuina compromesa i saludable, un dels nostres principals objectius.



PONENTS ORÍGENS 23

QUÈ APRENDREM?



CLARA I CARLOTA PUIGVERT (LES COLS ** + *VERDA, OLOT)

mostraran els secrets d'un restaurant estrellat a l'hora de cuinar els productes autòctons de la Garrotxa



IOLANDA BUSTOS

la xef de les flors ensenyarà a reconèixer les virtuts de plantes i herbes comestibles per incorporar-les a la nostra cuina



ANJALINA CHUGANI

aquesta cuinera índia explicarà plats vegetals del seu país amb espècies exòtiques que trobem al seu llibre *Rasa. Sabores e historias de mi cocina india*



DAVID COLOM (L'HOSTALET, HOSTALET D'EN BAS)

mostrarà alguns dels seus plats més representatius del col·lectiu Cuina Volcànica amb fesols de Santa Pau i altres productes de tardor



ÀLEX CARRERA (L'ALIANÇA D'ANGLÈS *, ANGLÈS)

cuinaran plats d'un restaurant amb estrella Michelin amb els ingredients que els brinda l'horta dels seus proveïdors de confiança



MARIA NICOLAU

l'autora del llibre *Cuina! O Barbàrie* i protagonista del podcast de moda a TV3, sorprendrà al públic amb trucs i receptes fàcils per cuinar a casa



MYRTO KALLE

ens ensenyarà a fer plats vegetals inspirats en la cuina grega, d'on és originària, ràpids i saludables, com explica al seu llibre *Sopars a la fresca*



PEP NOGUÉ (LA FONDA DE CATALUNYA RÀDIO) & ANNA PARÉ

el conegut cuiner garrotxí estarà acompanyat per la dietista Anna Paré amb qui ha publicat *La Cuina de la memòria*, per explicar-nos la relació entre els bons hàbits alimentaris i la salut mental



LAURA TEJERO, JOAN MORILLO, ARNAU CASADEVALL I ISIDRE SOLER (DIVINUM, GIRONA)

cuinaran plats de cuina refinada on els vegetals són els grans protagonistes



ADRIÀ JUNCÀ (CA L'ENRIC *, VALL DE BIANYA)

ens explicarà l'última tendència en cuina dolça que consisteix en incorporar-hi fruites i vegetals



SÍLVIA FERNÁNDEZ, BÀRBARA FUMADÓ I VICKY LAGOS (PRIMERA PLANTA, OLOT)

ens mostraran com es preparen plats de cuina verda amb la salut com a objectiu





PROGRAMA D'ACTIVITATS

DISSABTE 18 DE NOVEMBRE

AULA DE CUINA

12:00

Horitzó verd i sostenible

Clara i Carlota Puigvert (Les Cols **, Olot)

13:15

**Recollecció d'herbes silvestres comestibles,
del paisatge al plat**

Iolanda Bustos (La xef de les flors)

17:00

La Índia, cuina vegetal en harmonia

Anjalina Chugani (cuinera índia)

18:00

Plats de cuina volcànica

David Colom (L'Hostalet, Hostalets d'en Bas)

18:45

**Lliurament dels Premis Millors Productes i Millor
Estand 2023**

19:00

La nova cuina de la terra

Cristina Feliu i Àlex Carrera (L'Aliança d'Anglès *, Anglès)

20:00

Figues i foies: un petit viatge pel cycle alimentari

Maria Nicolau (cuinera i divulgadora)

AULA DE TAST

11:45

**Presentació i tast de productes de la Garrotxa amb la
Gastroteca i Delit**

Caram Caram!

Gastroteca.cat

Delitgastronomic.cat

13:15

Presentació i tast de productes de Fira Orígens

Biolord (poma de muntanya)

Organa Espirulina

Ca Rosset (avellanes de Tarragona)

Enso Ferments (fermentats naturals)

17:00

Les flaones, pastisseria d'origen medieval

Albert Pizarro (INS Olivar Gran) i Lluís Riera (Cacau

Pastisseria, Olot)

18:30

Girona: aliments excel·lents de mar i muntanya

Tast a cegues de productes del Segell Girona Excel·lent

20:00

Catalunya, país de formatges i paisatges de llet

Tast de formatges artesans i catalans

ACREFA (acrefa.cat)

ESPAI DEGUSTACIÓ

11:00

**Tast i deliberacions del Jurat 2on Concurs Nacional de
Botifarra Catalana**



PROGRAMA D'ACTIVITATS

DIUMENGE 19 DE NOVEMBRE

AULA DE CUINA

12:00

La cuina de la memòria

Pep Nogué (cuiner i divulgador) i Anna Paré (nutricionista)

12:45

Lliurament de Premis del 2on Concurs Nacional de Botifarra Catalana

13:15

Cuina verda i saludable

Sílvia Fernández, Bàrbara Fumadó i Vicky Lagos (Primera Planta, Olot)

17:00

Sabors i aromes de Grècia

Myrto Kalle (cuinera grega)

18:00

El refinament dels vegetals a la cuina

Laura Tejero, Joan Morillo, Arnau Casadevall i Isidre Soler (Divinum, Girona)

19:00

L'univers dolç de Ca l'Enric

Adrià Juncà (Ca l'Enric *, Vall de Bianya)

AULA DE TAST

11:45

Can Castelló, 125 anys d'història del xuixo de Girona

Caram Caram!

Gastroteca.cat

Xuixo Castelló (Xuixos de Girona)

13:15

Tast de botifarres catalanes Guanyadores del 2on Concurs Nacional de Botifarres Catalanes

Josep Dolcet (Confraria del Gras i el Magre i Fundació Oficis de la Carn)

17:00

Presentació i tast de xocolates artesanes i vi dolç

Menjamiques (crema de garrofa)

Aynousé (xocolata d'Agramunt)

Terra la Vita (oli d'oliva)

Ferrer Xocolata (patisser xocolater)

Celler Mas Ponsjoan (vi de Calonge)

18:30

Girona: aliments excel·lents de mar i muntanya

Tast a cegues de productes del Segell Girona Excel·lent

EXPOSITORS

ORÍGENS 23

AROMIK

Infusions
www.aromik.cat

ANGUST vedella de Mieres

Carn
www.angust.cat

ARAN CODINA DE MONTANHA

Conserves
www.arancodina.com

BLAUVER ESPIRULINA

Espirulina
www.organaespirulina.com

BOTIGA XORIGUER

Ginebra
www.xoriguer.es

CA ROSSET

Oli i fruits secs
www.ca-rosset.com

CAL BOU 1885

Pastisseria
www.calbou1885.com

CAL DIVÍ - Girona Excel·lent

Croquetes
www.caldivi.cat

CAN FANERA - Girona Excel·lent

Carn i embotits
www.canfanera.cat

CAN MARLÈS

Vins
www.canmarles.com

CASTANYA DE VILADRAU - Girona Excel·lent

Castanya
www.castanyadeviladrau.cat

CELLER CAL PUCOLLA

Vins
[@cellercalcupolla](https://twitter.com/cellercalcupolla)

CÍTRICS LA CANAREVA

Cítrics
www.citricslacanareva.com

CIVIA

Cereals esmorzar
www.civiafoods.com

DOLÇA ABELLA - Girona Excel·lent

Mel
www.dolcaabella.com

EL XUIXO DE CAN CASTELLÓ

Pastisseria
www.xuixocastello.com

EMBOTITS RAIMA

Embotits
www.embotitsraima.com

EMPORDÀLIA - Girona Excel·lent

Vins
<https://www.empordalia.com/>

ENCANTARAN

Conserves Tomàquets
www.encantaran.com

ENSO FERMENTS

Kombutxa i verdures fermentades
www.ensoferments.cat

ESPÈCIES A MÀ

Espècies
www.especiesama.com

FORMATGE BAUMA - Acrefa

Formatge
www.formatgebauma.com

FORMATGES MUNTANYOLA - Acrefa

Formatge
www.formatgesmuntanyola.cat

FORMATGES RIUDAVETS - Acrefa

Formatge
<https://formatgesriudavets.cat/>

FORN LA FOGAINA

Fleca
www.lafogaina.com

GORI: EMBOTITS DE LA VALL D'EN BAS - Girona Excel·lent

Embotits
www.embotitsgori.com

HOPSTERS

Cervesa
www.thehopsters.com

KOM beer

Cervesa
www.kom-geer.com

L'ESCAIRADOR

Pasta sense gluten
www.escairador.com

**LA BALDA, FORMATGES ARTESANS ECOLÒGICS -
Girona Excel·lent**

Formatge
www.labalda.com

LA GALETA ARTESANA - Girona Excel·lent

Galetes
<http://www.lagaletaartesana.es/>

LA XIQUELLA DE LA VALL D'EN BAS - Girona Excel·lent

Formatge
www.laxiquella.cat

LÀCTICS UBACH - Acrefa

Formatge
<https://lacticsubach.com/es>

LAGRIMUS

Productes d'aves

MAS CLAPEROL - Girona Excel·lent

Làctics
www.masclaperol.cat

MAS CORCÓ PAGESOS FORNERS

Fleca
www.mascorco.cat

MAS PONSJOAN - VI NATURAL

Vins
www.masponsjoan.net

MENJAMIQUES

Garrofa
www.menjamiques.cat

NOIR ET BLANC®

Tòfona
www.noiretbianctruffes.com

NONNA PINA AJO NEGRO

All negre
www.nonnapinaajonegro.com

NUASETS - Girona Excel·lent

Fruits secs
www.nuasets.wordpress.com

PAGÈS ENTRENA

Cava i vins
www.pagesentrena.com

PASTISSERIA FERRER - FERRER XOCOLATA

Pastisseria i xocolata
www.pastisseriaferrer.cat

PATATES D'OLOT EL SALT DEL SALLENT

Patates
www.saltdeallsallent.com

PERNILS CAN MATEU - Girona Excel·lent

Embotits
www.pernilscanmateu.com

PIBERNAT - Girona Excel·lent

Conserves
<http://www.pibernat.es/>

POMA DE MUNTANYA BIOLORD

Pomes i derivats
www.biolord.cat

PRODECA

QUEVALL - Girona Excel·lent

Licors
www.quevall.cat

TERRA LA VITA

Oli i xocolata
www.terralavita.es

TORRONS GARCIA SIRVENT

Torrans
www.torrongarciasirvent.com

UMAMI CROQUETERIA

Croquetes
www.umamicroquetes.cat

VERDURES DE LA CANYA / L'HORT DE LES MULLERES

Girona Excel·lent
Verdures
<https://www.verduresdelacanya.cat/>

XARRUP

Licors
www.xarrup.cat

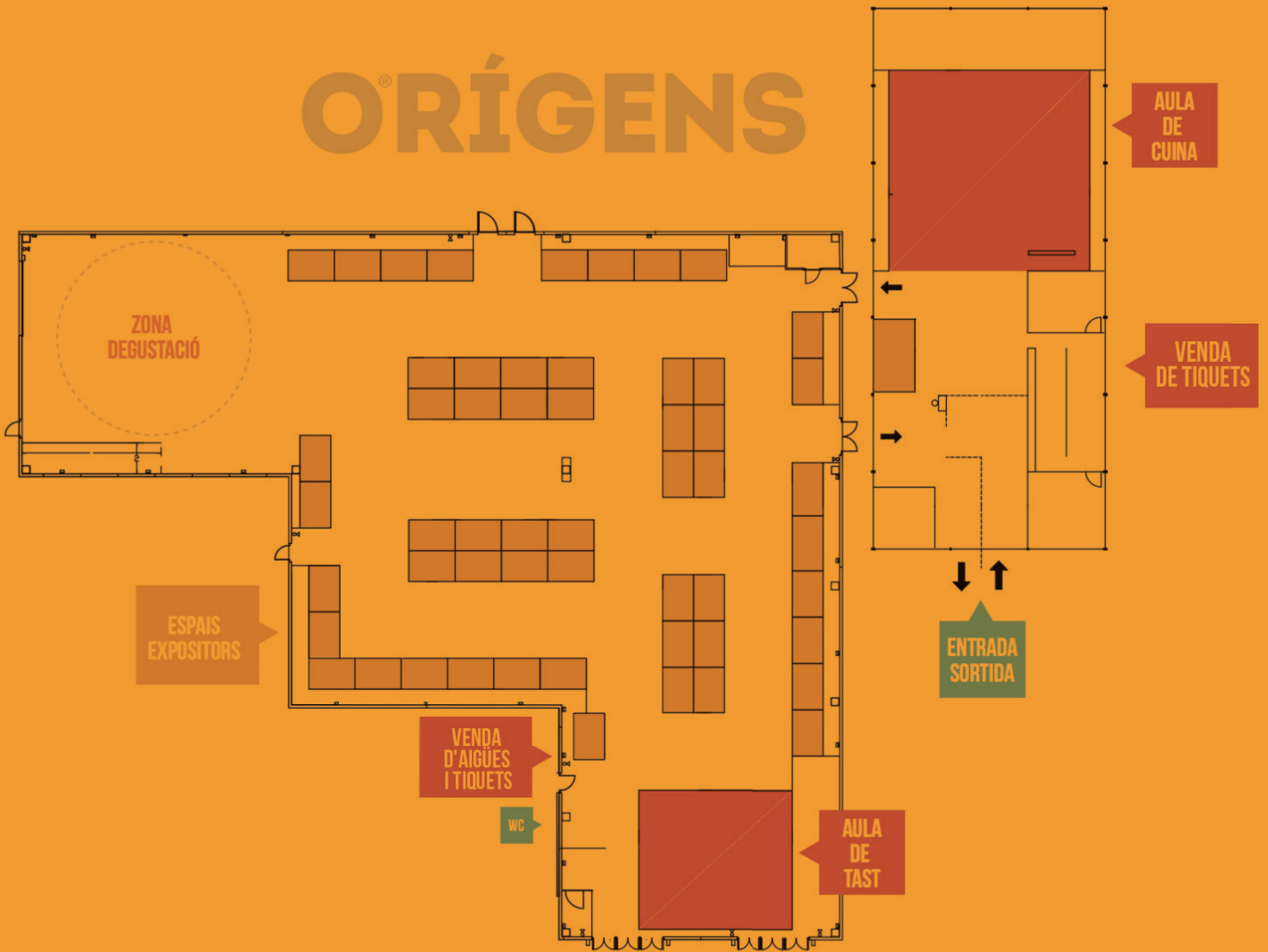
XOCOLATES AYNOUSE

Xocolates

XOLÍS D'ADONS

Embotits
www.xolisdadons.cat

ORÍGENS







ACTIVITATS A LA CIUTAT

DISSABTE 18 DE NOVEMBRE

La Comerçjada, la diada del comerç local! Més de 70 establiments d'Olot oferiran activitats, premis i sortejos durant l'horari comercial. Més informació a www.acolot.com Ho organitza: Associació de Comerciants d'Olot amb el suport de l'Ajuntament d'Olot, FOEG i Generalitat de Catalunya.
Eix comercial

11 h

Visita guiada a Espai Cràter. Vine a conèixer l'exposició sobre volcans més interactiva i innovadora. Preu: 9,5 € (general) i 7,5 € (reduïda). Més informació a www.espai-crater.com Ho organitza: Espai Cràter.
Espai Cràter

12 h

Visita guiada a l'exposició "Fora del marc", a càrrec de Miquel Àngel Codes (comissari de l'exposició). Entrada gratuïta. Més informació a www.olotcultura.cat Ho organitza: Àrea de Cultura i Educació de l'Ajuntament d'Olot.
Sala Oberta del Museu de la Garrotxa

12 h

Visita guiada al volcà del Montsacopa. El volcà del Montsacopa, com mai l'havies vist! Visita el cràter i les grederes amb els comentaris de guies especialitzats. Preu: 9,5 € (general) i 7,5 € (reduïda). Més informació a www.espai-crater.com Ho organitza: Espai Cràter.
Punt de trobada: Espai Cràter

12 h

Visita guiada "Olot mirant enlaire". És veritat que quan passem mirem el terra, però, i si descobrim un Olot mirant enlaire? La visita acaba amb una degustació de productes locals a La Vinoteca del Mercat d'Olot. Preu: 6 € (menors de 12 anys, gratuït). Més informació a www.espai-crater.com Ho organitza: educArt, sl.

Punt de trobada: Oficina de Turisme d'Olot

12 h i 17 h

L'odissea de Latung La La de David Ymbernon. Una peça de poesia visual escènica, d'objectes i parateatral, una obra màgica on tot aquest univers ens alimenta els sentits, amb música en directe. Edat recomanada: de 2 a 5 anys. Preu: 7 € i 11 € (abonament per als dos espectacles d'ElPetit). Més informació a www.olotcultura.cat Teatre Principal d'Olot

16 h

MÒMIES, pel·lícula del cicle CINC (cinema infantil en català). Preu: 3 € (anticipada) · 3,5 € (taquilla). Ho organitzen: Cines Olot i Consorci per a la Normalització Lingüística.
Cines Olot

20 h

De la pantalla al plat: "The menu", cicle de cinema gastronòmic. L'Equilibri us proposa una pel·lícula i una proposta culinària inspirada en el film. Preu: 45 € per persona (inclou entrada i menú, begudes a part). A partir de 16 anys. Ho organitza: Fonda Barris.
Equilibri Restaurant

ACTIVITATS A LA CIUTAT

20 h

Esponja, un concert de Magalí Sare i Dani López. Preu: 6 € (anticipada) i 8 € (a taquilla). Més informació a www.olotcultura.cat Ho organitza: Àrea de Cultura i Educació de l'Ajuntament d'Olot.

Sala El Torín

DIUMENGE 20 DE NOVEMBRE

16 h

MÒMIES, pel·lícula del cicle CINC (cinema infantil en català). Preu: 3 € (anticipada) · 3,5 € (taquilla). Ho organitzen: Cines Olot i Consorci per a la Normalització Lingüística.

Cines Olot

17 h

Flying Cow de la companyia Destilte. Volant sobre les ales de la seva imaginació, dues noies i un nen s'embarquen en un enfrontament: quan sou tres, qui juga amb qui? Edat recomanada: de 3 a 5 anys. Preu: 7 € i 11 € (abonament per als dos espectacles d'El Petit). Més informació a www.olotcultura.cat

Teatre Principal d'Olot

EXPOSICIONS

“Sebastià Congost, la rauxa serena”. Del 21 d'octubre al 25 de novembre

L'Àmbit - Espai d'Art

“Homenatge a Pintors del segle XIX i XX” de Manolo Linares. Del 3 de novembre a l'1 de desembre.

Cafè Art Fontanella XII

“Stencil-art dins el palau de cristall”. Del 4 de novembre al 2 de desembre.

Cafè Art Fontanella XII

“50 anys de la mort de Francesc Caula Vegas” (La vitrina del trimestre). Del 6 d'octubre al 29 de desembre.

Arxiu Comarcal de la Garrotxa

Bestiari de Gerard Mas. Del 2 de setembre al 14 de gener.

Sala Oberta 2 del Museu de la Garrotxa

“Fora del marc. Art a Olot durant la represa (1943 - 1968)”. Del 2 de setembre al 14 de gener.

Sala Oberta del Museu de la Garrotxa

“FANG. Identitats híbrides” de Maria Camila Sanjinés. Del 20 d'octubre al 28 de gener.

Sala Oberta 3 del Museu de la Garrotxa

ACID
UMAMI

O[®] RÍGENS



INFORMACIÓ PRÀCTICA

LLOC

Recinte Firal d'Olot Carrer Madrid, 2

DATES

Dissabte 18 i diumenge 19 de novembre

HORARI

Dissabte de 10 a 21h

Diumenge de 10 a 20h

ENTRADA

L'entrada val 5€ i inclou 5 tiquets de degustació

Promou:

AJUNTAMENT D'OLOT

T. 972 260 152 | judit.reixach@dinamig.cat

Organitza:

Pep Palau, von Arend & Associats

Ctra. de Sant Hipòlit a Manlleu, s/n 08560 Manlleu (Barcelona)

T. 93 883 30 45 | info@produccionsgastronomiques.com

WWW.FIRAORIGENS.CAT

[!\[\]\(166772600a13ad0a433053f90fe45649_img.jpg\)](#) [!\[\]\(98e7c6b0160281a12fbadc337ff6b6c3_img.jpg\)](#) [!\[\]\(1ba9b47b7fe5cef14198dd1f193307f3_img.jpg\)](#) [#FIRAORIGENS23](https://www.instagram.com/FIRAORIGENS23)



O[®]RÍGENS

PROMOU:



Ajuntament d'Olot

100%
Gastronòmic

AMB EL SUPORT:



Diputació de Girona



Girona
Excel·lent.



Generalitat
de Catalunya

sempre
endavant

Prodeca
Promotora dels aliments catalans

COL·LABORA:



ASSOCIACIÓ
D'HOSTALATGE
DE LA GARROTXA
www.gastrohostalats.cat



CUINA
VOLCÀNICA
www.cuinavolcanica.cat

LA GARROTXA
la terra dels volcans

EUROPARC
Turisme Sostenible en
Espais Protegits

XARTIC
Associació de Turistes de la Garrotxa

OPERA

VISA
SINOPSIS GROUP

pujadas
la volcànica Garrotxa

MITJANS COL·LABORADORS:

LA VANGUARDIA

OLYMPIC TELEVISIÓ
LA TELEVISIÓ DE LA GARROTXA

la xarxa
comunicació local

ORGANITZA:

SPEPPALAU
VONARENDI
& ASSOCIATS
Produccions Especialitzades
www.prodeca.org/gastronomicas.com

WWW.FIRAORIGENS.CAT



#FIRAORIGENS 23