

La Fira de l'Embotit torna a Olot el cap de setmana del 16 i del 17 de març

En aquesta 18a edició s'estrenarà una moneda pròpia ?que es podrà canviar per tastets dels productors? i el xoriç gallec i el formatge DO Tetilla seran els productes del territori convidat



Els bars del Firal se sumen a l'esdeveniment i oferiran el «vermut de l'embotit». | Martí Albesa.

El regidor de Promoció de la Ciutat, Estanis Vayreda, ha presentat aquest passat dijous en seu municipal la **Fira de l'Embotit** (<https://www.descobreixolot.cat/fira-embotit-2019>) a Olot amb el president dels Placers del Mercat (Jordi Vilarrasa), Fermí Corominas del Mercat d'Olot i Gerard Xifra, president de l'Associació d'Hostalatge de la Garrotxa. La Fira torna al Firal aquest cap de setmana vinent, el 16 i el 17 de març, amb una nova edició que té l'objectiu de prestigiar aquest producte i els seus productors i, al mateix temps, donar a conèixer el món de l'embotit d'elaboració artesanal. Prop d'una setantena de parades d'alimentació s'instal·laran al Firal per donar a conèixer i oferir la possibilitat de tastar i comprar els diferents productes d'elaboració pròpia: embotits, formatges i cerveses.

Un any més, la Fira de l'Embotit aposta pels productors d'embotits, formatges, cerveses... de qualitat, essent aquesta l'edició amb més productors assistents (concretament, un 14% més que el 2018), cinc dels quals amb el segell de qualitat agroalimentària, Girona Excel·lent. Una novetat d'enguany amb l'objectiu de potenciar el tast i venda dels productes oferts pels artesans és el disseny d'una moneda pròpia de la fira amb la imatge d'un «morro de porc», que tindrà un valor d'1

euro i es podrà bescanviar per tastets que oferiran només els productors, situats en les casetes de fusta al costat de l'Espai Tast.



Estanis Vayreda, Jordi Vilarrasa, Fermí Corominas i Gerard Xifra. Foto: @olotuit.

Per complementar el mercat amb oferta gastronòmica, lúdica i comercial s'han programat 2 demostracions del porc en diferents coccions a càrrec de Cuina Volcànica amb motiu del 25è aniversari del col·lectiu, el 10è concurs d'embotits casolans a càrrec de Pep Nogué i l'Associació de Placers del Mercat d'Olot, un tast ?a cegues? d'embotits i formatges, la demostració d'especejament del porc que aquest any incorpora l'actuació de Toni Gomila sobre la matança del porc, tallers d'elaboració de botifarres per als més petits, un taller - tast de *porchetta* i un tast influència d'embotits catalans i mallorquins, entre d'altres.

Amb la tornada de la Fira de l'Embotit al Firal, els bars del passeig se sumen a l'esdeveniment oferint el ?vermut de l'embotit?: els migdies del dissabte 16 i diumenge 17 de març, a les terrasses dels bars l'Oficina, el Club, Can Xena, l'Olotina, el Cafè del Firal i la Tintoreria, es podrà gaudir d'un vermut amb degustació de llardons i/o embotits de la fira.

Una altra de les propostes que repeteix per la bona acceptació que ha tingut a les edicions anteriors és la presència d'un territori convidat. Per complementar l'oferta de la fira, enguany a través del Centro Galego de Barcelona s'ha convidat el xoriç gallec i el formatge DO Tetilla que vendrà i oferirà tastets dels seus productes, juntament amb el grup de folklore de Galícia que serà present a la Fira durant el cap de setmana i oferirà 4 actuacions.

La programació de la Fira de l'Embotit també inclou la ballada del Porc i el Xai per part de l'AOAPIX, passejades en poni al Firal Petit, el tradicional ball de bastons a càrrec dels bastoners i grallers de l'Esbart d'Olot i la tercera edició de l'activitat: Un dia a pagès. És un espai dedicat a la vida al camp i a la granja on els més petits i grans podran jugar a la vegada que aprenen els

oficis més tradicionals de la casa nostra.

Paral·lelament i durant les setmanes prèvies a la fira, l'Associació d'Hostalatge de la Garrotxa i l'IMEJO han proposat a les escoles de la comarca el projecte 'Cuina Gran': una jornada dins l'àmbit escolar per donar a conèixer la gastronomia local a l'entorn del porc, proposant als alumnes de 5è i 6è de primària l'elaboració d'una recepta amb algun ingredient provinent del porc. Els objectius d'aquesta activitat són els de transmetre els beneficis de la ingesta de carn de porc en una dieta equilibrada als nens/es, treballar la redacció i estructuració d'una recepta culinària, així com oferir-los la possibilitat d'obtenir més coneixements a l'entorn del porc de la mà d'un cuiner professional.

El regidor de Promoció de la Ciutat, Estanis Vayreda, ha presentat aquest matí la Fira de l'Embotit amb el president dels Placers del Mercat d'Olot (Jordi Vilarrasa), Fermí Corominas del Mercat d'Olot i Gerard Xifra, president de l'Associació d'Hostalatge de la Garrotxa.