

L'Olot més gustós: una Fira Orígens carregada d'aromes, sabors i productes de proximitat

La capital garrotxina ha acollit més d'una seixantena de productors catalans i milers de visitants a la 13a edició de la fira

El Recinte Firal d'Olot s'ha convertit aquest cap de setmana en l'olla d'un caldo ben variat. Des de formatges, embotits, mel, ensaïmades, gerds o ratafia. La Fira Orígens ha celebrat enguany la 13a edició i milers de persones s'hi han apropat per conèixer, olorar i tastar diversos productes agroalimentaris tant de la comarca com d'arreu del país. L'esdeveniment valora la proximitat entre el producte i el visitant, així com la col·laboració entre els pagesos i cuiners. Aquest any hi ha hagut novetats en el funcionament: ja no es compren els tastos amb tiquets, sinó que es paguen directament als productors als seus estands. Ha sigut un canvi ben rebut, així ho asseguren diversos artesans, ja que ha permès evitar cues i agilitzar les compres. L'assistència ha sigut molt destacada tant dissabte com diumenge en aquesta fira organitzada per l'Ajuntament d'Olot, amb el suport de la Diputació de Girona, el segell Girona Excel·lent i Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025. Una de les millores més aplaudides d'aquesta edició és la nova distribució del recinte, que facilita la circulació entre els 62 estands i l'accés a les activitats (totes amb aforament complet). Prop d'un 30% dels expositors debuten enguany a Orígens, com és el cas de la Granja Mas Bigues, del Moianès. El primer contacte amb una fira és tot un repte, així ho explica en Josep, que encapçala el projecte: "Quan ens hem adaptat, ja ha anat millor, de cares a l'any vinent ja vindrem més preparats amb més ous per vendre, ja que és una fira que valora molt el producte". La Granja Mas Bigues normalment ofereix entrepans de truita, i això tenien pensat fer a la Fira Orígens, però van adonar-se que "a la gent li agrada més provar i degustar petites quantitats". Com molts productors, ells també han fet una col·laboració amb altres aliments, com per exemple amb Ratafia Russet. Qui també ofereix una combinació del seu producte amb aquest licor protagonitzat per les nous verdes i plantes aromàtiques és la formatgeria La Xiquella, de La Vall d'en Bas (la Garrotxa). Pels amants de gustos potents i amb personalitat, el formatge blau amb la ratafia "La Solada", de Russet és la novetat ideal. I no només això, també combinen els seus formatges amb codonyat de Mas la Riera (Campdevàrol) i amb anxoves de Callol Serrats (L'Escala). Oriol Rizo elabora formatges de manera tradicional i ja fa més de deu anys que ve a la Fira Orígens. És un esdeveniment que els funciona molt bé i aquest any encara més: "Amb el canvi de modalitat de pagament, sembla que a la gent li sap menys greu gastar diners, hem venut molt". Pep Nogué, cuiner i divulgador gastronòmic, ha passat per la Fira Orígens durant tot el cap de setmana, passejant entre els productes o bé oferint xerrades a l'Aula de Cuina. També forma part de l'organització i s'ha encarregat de seleccionar les sol·licituds dels diferents productors. Destaca la voluntat de "polaritzar els productes", intentant que hi hagi varietat tant de sectors com de territoris. Amb un peu ja al desembre, Nogué destaca que molta gent a part d'endinsar-se en la degustació, busca idees per regalar: "Aquí la gent no ve a comprar un api o una pastanaga, venen a buscar producte més acabat de quarta o cinquena gamma". Seguint la idea de Pep Nogué de valorar "aquells productors que porten coses que no pots trobar normalment en una botiga", ens fixem en la història al darrere d'alguns d'ells. Aroa Sánchez, darrere l'estand de Castanya de Viladrau, ens explica el seu projecte. Aquests productors ja fa uns anys que es dediquen a cuidar i recuperar castanyers centenaris, dels quals n'extreuen castanyes i altres productes al voltant d'aquest fruit de tardor, com mel de castanyer, formatge de castanya, cervesa i licor de castanya, i molts més. Sánchez explica que la rebuda dels visitants ha sigut molt positiva, tant per degustar i comprar els productes com per visitar el seu espai, situat a la comarca d'Osona. La història de Licors Moliné també és curiosa: al darrere d'aquest estand s'hi amaga un economista. David Bartrina era l'antic gestor de l'empresa i quan els propietaris es van jubilar va agafar el relleu del negoci ja que considera que "dona un valor molt important a la comarca". Ofereix diversos productes alcohòlics, com el licor de Ratafia

Moliné, que compta amb el distintiu de 'Millor Producte Líquid', atorgat per la Fira Orígens. Coneixem també a Red Passion Berries, la història d'en Jordi i la Cristina. La parella va muntar una petita explotació dedicada al cultiu de gerds a la falda del Matagalls, al Montseny. A part de vendre el gerd fresc, ja tenen un obrador on fan la seva melmelada. No tothom pot tenir un obrador a casa seva per produir els seus propis productes. Ara bé, això no suposa una barrera, ja que existeixen els obradors compartits. De fet, així van començar Red Passion Berries a través d'iniciatives com aquesta que promou ARCA (Associació d'Iniciatives Rurals i Marítimes de Catalunya). Els obradors compartits són espais equipats amb maquinària i instal·lacions necessàries per poder elaborar diversos productes. Clara Martín, de la cooperativa La Brostada, ens explica com funcionen: "Hi ha obradors de molts tipus: alguns fan licors, altres formatges... A més, també es diferencien segons qui en porta la gerència, poden ser públics o privats". En el cas de l'obrador on es troba Martín, és de caràcter privat: es tracta d'un obrador cooperatiu compartit, situat a l'Alt Camp. Sota el projecte Menjamiques produeix elaborats de garrofa i va crear l'obrador juntament amb dos socis més: Socarrel (cultiven verdura i oli ecològics) i Fruits de Gaià (produeixen ametlla i oli ecològics), no només comparteixen l'espai de producció, sinó que també han homogeneïtzat processos com la comercialització conjunta o la compra d'envasos compartits. A part d'ells tres, ofereixen el seu espai a altres productors de la zona: "Ens vam adonar que al nostre voltant hi ha molta olivera i els productors necessitaven una alternativa a vendre grans garrafes d'oli". Un 27% dels productors presents a la Fira Orígens d'enguany disposen del segell ecològic CCPAE, reforçant el compromís de la fira amb la sostenibilitat. Enguany, també es destaca "Orígens a taula", un espai gastronòmic gestionat per El Ginjoler, on el públic ha pogut tastar plats elaborats amb productes presents a la fira. A més, la Fira Orígens també ha sigut testimoni del lliurament de Premis del 4rt Concurs Nacional de Botifarra Catalana, qui s'ha endut el primer premi ha sigut Ramon Hernando Martínez, d'Hernando Xarcuters de Barcelona. Es tanca el cap de setmana amb uns 6.000 assistents (xifra recollida a les 18h de diumenge), que se'n van amb un bon sabor de boca cap a casa, després de conèixer la seixantena de productors que han ofert els seus gustos a tothom. Productors i productores que també recullen contents després de la 13a edició d'una Fira Orígens que demostra que continua en plena forma mantenint l'afluència de públic i reforçant el vincle entre productors i cuiners.

Font del document: <https://www.diaridegirona.cat/gironadelicia/2025/11/23/l-olot-mes-gustos-fira-124034652.html>