

— FIRA DE — L'EMBOTIT



ORGANITZA:



Ajuntament d'Olot

100%ot



FIRA DE L'EMBOTIT
FIRES I MERCATS D'OLOT

COL·LABORA:



ASSOCIACIÓ
D'HOSITALTGE
DE LA GARROTXA
www.garrotxahostalatge.cat



CUINA VOLCÀNICA



ASSOCIACIÓ DE PLACERS DEL
MERCAT D'OLOT
vin el mercat



CASA SOL
FLICOR

MÉS INFORMACIÓ: WWW.TURISMEOLOT.CAT | 972.260.141



@turismeolot

#firaembotit

OLOT · 16 i 17 DE MARÇ · 2013

· EMBOTITS · FORMATGES · CERVESES ·

· ELABORACIÓ PRÒPIA ·

·DISSABTE 9 DE MARÇ·

18 h. Presentació i projecció del **documental “La matança del porc a la Garrotxa”** de Pep Nogué al Casal Marià. A continuació, **taula rodona** amb Joan Roca del Cellar Can Roca, Les Cols, Ca l'Enric, el president de l'Associació d'Hostalatge de la Garrotxa (Gerard Xifra) i el president de l'Associació de Placers del Mercat d'Olot (Jordi Vilarrasa). Per acabar, un tastet de la matança. Acte gratuït.

·DIVENDRES 15 DE MARÇ·

21 h. **Celestina, la tragicomèdia** a càrrec d'Atalaya Teatro al Teatre Principal d'Olot. Venda anticipada al Teatre, a Can Trincheria i a teatreprincipal.olot.cat.

PROGRAMA FIRA DE L'EMBOTIT AL FIRAL D'OLOT

·DISSABTE 16 DE MARÇ·

10 h. **Obertura de la Fira de l'Embotit 2013** al Firal. Més de 80 parades d'alimentació amb un espai dedicat als embotits, formatges i cerveses d'elaboració pròpia i el formatge idiàzabal del País Basc, com a convidat. A més, parades de productors d'oli d'oliva a la zona de Sant Esteve.

11 h. Taller per a la mainada **“La cuina més petita de l'embotit”** a càrrec de l'Associació d'Hostalatge de la Garrotxa a l'Espai Tast.

11 h. – 20 h. **Passejades en poni** per a la mainada al Firal.

12 h. **Tast de cerveses i embotits catalans** a càrrec de l'Associació de Placers del Mercat d'Olot a l'Espai Tast.

13 h. **Actuació de folklore basc** a càrrec de AuresQ del País Basc al davant de l'església de Sant Esteve.

13 h. **Tast de formatge idiàzabal** a càrrec de la CRDOP Queso Idiazabal a l'Espai Tast.

16.30 h. – 19.30 h. **Jocs gegants** per a la mainada a càrrec de Quiràlia la plaça del Mig. Preu: 2€.

17 h. **Taller d'elaboració de botifarres** per a la mainada a càrrec de l'Associació de Placers del Mercat d'Olot i el col·lectiu Cuina Volcànica a l'Espai Tast.

17.30 h. **Actuació de folklore basc** a càrrec de AuresQ del País Basc al davant de l'església de Sant Esteve.

18 h. **4t Concurs d'embotits casolans** a càrrec de l'Associació de Placers del Mercat d'Olot i Pep Nogué a l'Espai Tast.

18.30 h. **Actuació de folklore basc** a càrrec de AuresQ del País Basc al davant de l'església de Sant Esteve.

19 h. **Demostració de Cuina Volcànica: el porc de la Garrotxa a Orient** a càrrec del restaurant L'Hostalet (Hostalets d'en Bas) a l'Espai Tast.

22 h. Vostè és aquí, **concert d'Antònia Font** al Teatre Principal d'Olot. Venda anticipada al Teatre, a Can Trincheria i a teatreprincipal.olot.cat.

·DIUMENGE 17 DE MARÇ·

10 h. **Obertura de la Fira** de l'Embotit al Firal.

9.30 h. – 14 h. **Matança i rostida del porc** a càrrec de l'Associació de Placers del Mercat d'Olot al Firal.

10 h. – 20 h. **Granja amb animals** a càrrec de l'Associació de Placers del Mercat d'Olot al Firal.

11 h. – 20 h. **Passejades en poni** per a la mainada al Firal.

11.30 h. **Actuació de folklore basc** a càrrec de AuresQ del País Basc al davant de l'església de Sant Esteve.

12 h. **Ball del Porc i el Xai** a càrrec d'AOAPIX al davant de l'església de Sant Esteve.

12.30 h. Presentació del llibre **“Manual de matança i cuina del porc”** de Pep Nogué amb un tastet singular de matança del porc a càrrec de l'Associació de Placers del Mercat d'Olot a l'Espai Tast.

13 h. **Actuació de folklore basc** a càrrec de AuresQ del País Basc al davant de l'església de Sant Esteve.

17 h. **Taller d'elaboració de botifarres** per a la mainada a càrrec de l'Associació de Placers del Mercat d'Olot i el col·lectiu Cuina Volcànica a l'Espai Tast.

17 h. **Rialles** amb l'espectacle Dejà vu de Mag Edgard al Teatre Principal d'Olot. Preu: 6€ - 5€ (socis).

18 h. **Tast de formatges catalans amb vins de l'Empordà** a càrrec de l'Associació d'Hostalatge de la Garrotxa a l'Espai Tast.

18.30 h. **Ball de bastons** a càrrec dels bastoners i grallers de l'Esbart Olot al Firal.

19 h. **Demostració de la Cuina Volcànica del porc** a càrrec del restaurant Font Moixina (Olot) a l'Espai Tast.

20 h. **Clausura** de la Fira de l'Embotit.

I A MÉS...

Degusta els MENÚS DE L'EMBOTIT als establiments de l'Associació d'Hostalatge de la Garrotxa del 16 al 31 de març. Consulta els menús a **www.garrotxahostalatge.cat**

Gaudiu **OLOT.DOC 2013**, 8a Mostra Internacional de Documentals a Olot del 14 al 17 de març. Més informació a **www.olotdoc.com**