

FIRA DE L'EMBOTIT



ORGANITZA:

 **Ajuntament d'Olot**
Institut Municipal de
Promoció de la Ciutat


FIRA DE L'EMBOTIT
FIRES I MERCATS D'OLOT

COL·LABORA:

 **Ajuntament d'Olot**
Institut de Cultura
de la Ciutat d'Olot


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


CUINA VOLCÀNICA


ASSOCIACIÓ DE PLACERS DEL
MERCAT D'OLOT
viu el mercat

 **Bonpreu**
 **ESCLAT**

Informació de contacte:

Institut de Promoció de la Ciutat d'Olot (IMPC)
Telèfons d'informació: 972 26 01 52 · 972 26 01 41

Per a més informació i darreres actualitzacions del programa, consultar els webs:

www.olot.cat · <http://areadepromocio.olot.cat> · www.turismeolot.cat

OLOT · 10 · 11 DE MARÇ · 2012

EMBOTITS · FORMATGES · CERVESES

· ELABORACIÓ PRÒPIA ·

·DIUMENGE 4 DE MARÇ·

- **11h Xou de Cuina** al Teatre Principal d'Olot a càrrec de Pep Nogué (cuiner) i Meritxell Falgueras (sommelier). Organitza: Institut Municipal de Promoció de la Ciutat i Bon Preu - Esclat.

- **19h Taula rodona "L'embotit i la cuina d'avantguarda"** a la Sala El Torín a càrrec de Carme Rusalleda (restaurant Sant Pau de Sant Pol de Mar amb 3 estrelles michelin), Manel Puigvert (restaurant Les Cols d'Olot amb 2 estrelles michelin), David Lienas (director de l'Escola Bell-art de Barcelona), Jordi Vilarrasa (President de l'Associació de Placers de la Plaça Mercat d'Olot). Modera, el gastrònom Pep Nogué. Entrada gratuïta.

·DIVENDRES 9 DE MARÇ·

- **21h Obra de teatre "Qui té por de Virginia Woolf?"** amb Emma Vilarasau, Pere Arquillué, Mireia Aixalà i Ivan Benet, al Teatre Principal d'Olot.

PROGRAMA FIRA DE L'EMBOTIT AL FIRAL D'OLOT

·DISSABTE 10 DE MARÇ·

- **10h Obertura de la Fira de l'Embotit al Firal.** Més de 70 parades d'alimentació amb un nou espai dedicat als embotits, formatges i cerveses d'elaboració pròpia.

- **11h Taller "La cuina de l'embotit"** per a la mainada a l'Espai Tast. Organitza: Associació d'Hostalatge de la Garrotxa.

- **11h - 20h Passejades amb poni** per a la mainada a càrrec de Ponis La Garrotxa, al Firal. Preu: 2€

- **12h Tast de cerveses i embotits catalans.** Presentació de la "bonica" a càrrec de l'Hostal del Sol d'Olot i Pep Nogué.

- **16h - 19h Encantament de porquets** a càrrec de Fermí Corominas, al Firal.

- **17h Taller d'elaboració de botifarres** per a la mainada a càrrec de l'Associació de Placers de la Plaça Mercat d'Olot, a l'Espai Tast.

- **18h 3r Concurs d'embotits casolans** a l'Espai Tast. Organitza: Associació de Placers de la Plaça Mercat d'Olot i Pep Nogué, amb la col·laboració de l'Associació d'Hostalatge de la Garrotxa.

- **19h Demostració de Cuina Volcànica** a càrrec del Restaurant Ca la Matilde de Sant Feliu de Pallerols, a l'Espai Tast. Organitza: Associació d'Hostalatge de la Garrotxa.

- **21h Nit 100% d'Olot** a la Sala El Torín amb l'actuació "2 paltrucs 100%" a càrrec dels germans Colom, un **sopar amb productes 100% d'Olot** i "cançons d'Olot" a càrrec d'Àngel Girona. Preu: 20€. Entrades a la venda a l'Oficina de Turisme d'Olot i a Can Trincheria. Places limitades.

11
03
12



·DIUMENGE 11 DE MARÇ·

- **8h Marxa popular** de la Fira de l'Embotit. Sortida del Parc de les Mores i arribada al Firal. Organitza: Centre Excursionista d'Olot (CEO).

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

- **10h - 14h Matança i rostida del porc** a l'Espai Tast. Organitza: Associació de Placers de la Plaça del Mercat d'Olot i Pep Nogué, amb la col·laboració de l'Associació d'Hostalatge de la Garrotxa.

- **10.30h Esmorzar de la Marxa popular** al Bar Can Xena del Firal.

- **11h - 20h Passejades amb poni** per a la mainada a càrrec de Ponis La Garrotxa, al Firal. Preu: 2€

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

- **17h Taller d'elaboració de botifarres** per a la mainada a càrrec de l'Associació de Placers de la Plaça Mercat d'Olot, a l'Espai Tast.

- **17h Obra de teatre "El grill Esteve i l'orquestra del bosc"** a càrrec de Samfaina de Colors, al Teatre Principal d'Olot. Organitza: Rialles.

- **18h Tast de formatges i vins de l'Empordà** a càrrec de l'Hostal del Sol d'Olot, a l'Espai Tast.

- **18h Balls de saló** a càrrec de l'Orquestra Gerunda, a la Sala El Torín.

- **18:30h Ball de bastons** a càrrec dels bastoners i grallers de l'Esbart Olot, al Firal.

- **19h Demostració de Cuina Volcànica** a càrrec del Restaurant Font Moixina d'Olot, a l'Espai Tast. Organitza: Associació d'Hostalatge de la Garrotxa.

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

I A MÉS...

- **Circ i atraccions** al recinte firal durant el cap de setmana 10 i 11 de març.

- Degusta el **MENÚ DE L'EMBOTIT** als establiments de Cuina Volcànica del 3 al 31 de març. Podeu consultar els menús a www.cuinavolcanica.cat

- Gaudeix de **descomptes als hotels d'Olot** durant el cap de setmana 10 i 11 de març. Consulta els hotels a www.garrotxahostalatge.cat

Agraïments:

Agraïm el treball de la Brigada, la Policia Municipal, el Teatre Principal i la Sala El Torín, la col·laboració del Cafè del Firal i el Bar Can Xena, l'assessorament de Pep Nogué, així com el suport de diversos departaments i organismes de l'Ajuntament d'Olot.