

## DISSABTE 12 de març

10 h **Obertura de la Fira de l'Embotit 2016** al Firal:

\* **70 parades** d'alimentació.

\* Espai dedicat als **productors** d'embotits, formatges i cerveses.

\*Carpa amb el **formatge manxego** com a territori convidat.

10 h - 20 h **Granja amb animals** organitzada per l'Associació de Placers del Mercat d'Olot, al Firal.

11 h - 20 h **Passejades en poni** per a la mainada, al Firal. Preu: 3 €

11 h **Com degustar una cervesa artesana?** Consells i maridatges a càrrec de Francesc Casaponsa de Cervesa Artesana POCH'S de Castellfollit de la Roca, a l'Espai Tast.

12 h **Tast de formatge manxego** a càrrec de la DOP Formatge Manxego, a l'Espai Tast.

12:30 h **Actuació dels cantadors de Castella la Manxa** davant de l'església de Sant Esteve.

13 h **Tast maridatge d'embotits singulars dels artesans del mercat d'Olot** a càrrec de Pep, a l'Espai Tast.

\*\*\*\*\*

17 h **Taller d'elaboració de botifarres** per a la mainada a càrrec de l'Associació de Placers del Mercat d'Olot i Pep Nogué, a l'Espai Tast.

17.30 h **Actuació dels cantadors de Castella la Manxa** davant de l'església de Sant Esteve.

18 h **7è 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 infantil **Queviures**, amb De Parranda, al capdamunt del Firal.

19 h **Demostració de Cuina Volcànica** a càrrec de Joan Masegur del restaurant Hostal dels Ossos d'Olot, a l'Espai Tast.

19 h **Actuació dels cantadors de Castella la Manxa** davant de l'església de Sant Esteve.

## **DIUMENGE 13 de març**

10 h **Obertura de la Fira de l'Embotit 2016** al Firal:

**\*70 parades** d'alimentació.

\*Espai dedicat als **productors** d'embotits, formatges i cerveses.

\*Carpa amb el **formatge manxego** com a territori convidat.

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

11 h – 20 h **Passejades en poni** per a la mainada, al Firal. Preu: 3 €

11 h **Demostració d'especejament del porc** a càrrec dels placers del Mercat d'Olot i Pep Nogué, al Firal.

11.30 h **Actuació dels cantadors de Castella la Manxa** davant de l'església de Sant Esteve.

12 h – 13 h Programa *El Suplement* a càrrec de Pep Nogué, al capdamunt del Firal.

12 h El porc i els embotits, unes tapes singulars de proximitat i de qualitat. Taller de tapes a càrrec de Jordi Fajula del bar Hostal del Sol d'Olot, a l'Espai Tast.

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

13.15 h **Taller de cuina: els embotits en la cuina agredolça**, a càrrec de Pep Nogué a l'Espai Tast.

\*\*\*\*\*

16.30 h **Taller d'elaboració de botifarres** per a la mainada a càrrec de l'Associació de Placers del Mercat d'Olot i Pep Nogué, a l'Espai Tast.

17.30 h **Actuació dels cantadors de Castella la Manxa** davant de l'església de Sant Esteve.

17.30 h **Taller de maridatge d'embotits amb productes i vins Girona Excel·lent** a càrrec de Pep Nogué, a l'Espai Tast.

18.30 h **Demostració de Cuina Volcànica** a càrrec de Gerard Xifra del restaurant La Quinta Justa d'Olot, a l'Espai Tast.

18.30 h **Ball de bastons** a càrrec dels bastoners i grallers de l'Esbart Olot, davant de l'església de Sant Esteve.

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

## I A MÉS...

### VISITES

- **Visita granges:** consulteu les visites programades a [www.visitagranges.com](http://www.visitagranges.com) (cal tenir en compte que cal reservar prèviament).

### MÚSICA

- El diumenge 13 de març, a les 18 h, tarda de ball a la Sala el Torín amb Trio Xàkara.

### HO ORGANITZA:



### HI COL·LABORA:



ASSOCIACIÓ  
D'HOSTALATGE  
DE LA GARROTXA  
[www.garrotxahostalatge.cat](http://www.garrotxahostalatge.cat)



+ info: [www.turismeolot.cat](http://www.turismeolot.cat) · facebook · twitter · instagram #firaembotit



**DESCARREGA'T L'APP**  
On coneixeràs productors i productes d'Olot!

DISPONIBLE A Google play

Disponible a App Store





**100%ot**  
Especialitats gastronòmiques