



Núm. referència X2026019049  
Núm. expedient NI022026000420

## **PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL SERVEI DE DIRECCIÓ, COMERCIALIZACIÓ, ORGANITZACIÓ, COMUNICACIÓ I EXECUCIÓ DE LA FIRA ORÍGENS**

### 1. Objecte del contracte

L'objecte d'aquest contracte és el servei de direcció, comercialització, organització, comunicació i execució de la Fira Orígens.

### 2. Antecedents:

Orígens és una fira agroalimentària de productes de qualitat i de proximitat, que reuneix productors, elaboradors i artesans principalment de Catalunya i és promoguda per l'Ajuntament d'Olot. L'objectiu principal de la fira és fomentar el consum responsable, la sostenibilitat i la tradició culinària, posant en valor els productes i productors locals i l'origen dels aliments.

El 2026 serà la 14a edició de la fira, fet que mostra que es tracta d'un esdeveniment enogastronòmic totalment consolidat i amb un fort arrelament a la ciutat i a la comarca.

A Orígens, el visitant pot *aprendre* a les sessions de cuina en directe que fan reconeguts cuiners, *tastar* els millors productes de proximitat que ofereixen els expositors i *comprar* directament al productor.

La fira Orígens està pensada per als amants de la gastronomia i els bons productes, així com per a aquell públic sensible amb el medi ambient, els que prioritzen els productes locals, els que compren guiats per certificacions de qualitat i per a aquells que prefereixen la compra de productes amb qualitats dietètiques i saludables.



Així doncs, l'organització de la fira Orígens persegueix els següents objectius:

- a) Organitzar un esdeveniment enogastronòmic que contribueixi a la promoció dels productes agroalimentaris artesans de qualitat existents en l'àmbit dels països catalans.
- b) Consolidar un model de fira de qualitat que permeti atraure un visitant interessat en els productes agroalimentaris artesans i de proximitat, el contacte i la venda directa del productor al consumidor i el contacte entre productors i públic professional.
- c) Dinamitzar el territori, promocionant i contribuint a la difusió de la cuina i la gastronomia de la Garrotxa per consolidar la imatge d'Olot i la comarca com a destí gastronòmic.

### 3. Normativa de referència:

L'empresa adjudicatària haurà tenir en compte en la direcció, comercialització, organització, comunicació i execució de la Fira Orígens tot allò que reculli la normativa firal catalana constituïda per la Llei 18/2017, de l'1 d'agost, de comerç, serveis i fires, i vetllar pel seu compliment.

D'acord al que estableix l'article 8 de l'esmentada llei, els titulars de qualsevol activitat comercial o de prestació de serveis que l'exerceixin en l'àmbit territorial de Catalunya han de garantir el compliment de la normativa en matèria fiscal, laboral, de seguretat social, sanitària, de consum, d'accessibilitat i les corresponents a qualsevol altre àmbit que sigui aplicable a l'activitat específica que desenvolupen, inclosa la normativa d'àmbit municipal, i són responsables del dit compliment, per la qual cosa l'empresa adjudicatària haurà de tenir en compte aquestes normatives en el desenvolupament de la seva activitat i vetllar pel seu compliment.

Així mateix, hauran de tenir en compte la normativa referent en seguretat alimentària així com les normatives sectorials específiques del producte comercialitzat i exposat, si s'escau i vetllar pel seu compliment.

Quant a mesures d'autoprotecció, el Decret 30/2015, de 3 de març, pel qual s'aprova el catàleg d'activitats i centres obligats a adoptar mesures d'autoprotecció i es fixa el contingut d'aquestes mesures.



#### 4. Descripció del servei

El servei de direcció, comercialització, organització, comunicació i execució de la Fira Orígens comprèn les següents tasques, detallades segons l'àmbit:

- 1) Direcció i coordinació tècnica: aquestes tasques cal dur-les a terme durant tota la durada del contracte.
  - a) Dirigir el projecte: la direcció de la fira recau en l'empresa adjudicatària, que treballarà sempre de manera coordinada amb l'àrea de Promoció. Això requereix iniciativa i lideratge per part seva en tota la gestió del projecte.
  - b) Definir detalladament i coordinar el disseny, programa d'activitats, infraestructures i serveis. Això inclou, entre d'altres, la definició de la temàtica de la fira, la determinació de les necessitats, la cerca de ponents, talleristes i conductors per a les activitats.
  - c) Definir detalladament els diferents espais de la fira, així com les necessitats que cadascun d'aquests espais per tal que siguin adequats per a l'esdeveniment (a tall d'exemple i sense voluntat de ser exhaustius, lloguer dels estands, panellat de fusta de les parets, cobriment amb teles negres, emmoquetat del terra, sonorització i il·luminació, mobiliari...)
  - d) Determinar totes les necessitats de serveis i subministraments per dur a terme la fira.
  - e) Seleccionar els proveïdors dels serveis i subministraments que ofereixin una millor relació qualitat preu, i traslladar a l'àrea de Promoció la documentació necessària per fer-ne la contractació.
  - f) Portar a terme l'administració de la fira: distribuir i controlar les partides pressupostàries, d'acord als imports màxims establerts per l'Ajuntament.
  - g) Suport en la cerca i gestió de possibles patrocinadors de la fira.
- 2) Comercialització: correspon a l'empresa adjudicatària la cerca i gestió dels expositors per a la fira.
  - a) Implementar els criteris de selecció dels expositors determinats a la memòria, tenint en compte el marc general definit per a la fira.: aquesta definició ha de tenir en compte la qualitat, la proximitat, el mix de productes, la singularitat, l'antiguitat, la renovació, les certificacions (Girona excel·lent, CCPAE, etc.). En qualsevol cas, caldrà consensuar-los amb l'àrea de Promoció i caldrà que compleixin amb tota la normativa vigent que els sigui d'aplicació.



- b) Elaborar el dossier de comercialització de la fira.
  - c) Elaborar el catàleg de serveis i subministraments complementaris per als expositors. Aquest catàleg s'ha de correspondre als preus públics per a serveis complementaris aprovats per a l'any en curs.
  - d) Cercar, seleccionar, contactar i contractar els expositors. L'empresa presentarà una proposta d'expositors a l'àrea de promoció, que l'haurà de validar.
  - e) Fer seguiment i coordinar les inscripcions dels expositors, així com de pagament dels espais i serveis relacionats. L'empresa adjudicatària facilitarà a l'àrea de Promoció les dades de facturació de cadascun dels expositors, a fi de poder emetre'ls les corresponents factures. Els expositors faran el pagament a l'Ajuntament d'Olot pels mitjans que aquest determini. El dia de la fira no s'acceptarà cap expositor que no hagi fet els pagaments que li corresponguin.
  - f) Requerir als expositors que entreguin tota la documentació necessària per poder participar a la fira, i fer-la arribar a l'àrea de Promoció. El dia de la fira no s'acceptarà cap expositor que no hagi entregat tota la documentació.
  - g) Gestionar les necessitats de serveis i mobiliari dels expositors.
  - h) Dur a terme la interlocució amb els expositors abans, durant i després de la fira, i fer-los arribar la documentació i indicacions necessàries per al correcte desenvolupament de la fira.
  - i) Assistir, controlar i coordinar el muntatge, desmuntatge i desenvolupament de la fira per al control i supervisió dels expositors.
- 3) Direcció de la comunicació i difusió
- a) Definir, coordinar i executar el pla de mitjans, accions promocionals i senyalística de la fira. Aquest pla de mitjans ha de tenir coherència amb la definició i objectius de la fira i adequar-se al límit pressupostari dedicat a aquest àmbit.
  - b) Coordinar i supervisar el material gràfic.
  - c) Proposar i coordinar la publicació dels continguts i execució del web i xarxes socials.
  - d) Portar a terme la relació amb els mitjans de comunicació (generalistes i especialitzats).
  - e) Redactar els textos de tot el material de difusió i dossiers relacionats (patrocini, premsa i comercial).
  - f) Dissenyar i convocar els mitjans (tant locals com nacionals) a la roda de premsa de presentació de la fira conjuntament amb l'àrea de promoció de la ciutat i l'àrea de comunicació de l'Ajuntament d'Olot.
  - g) Coordinar el pressupost de comunicació i fer-ne un control.



- h) Assistir a la fira per portar a terme la relació amb els mitjans i els comunicats de premsa
  - i) Elaborar una memòria de comunicació amb els impactes de cadascun dels mitjans contractats i fer propostes de millora per a edicions posteriors.
- 4) Execució, control i avaluació: inclou la gestió completa del muntatge, execució i desmuntatge de la fira.
- a) Coordinar i controlar integralment el muntatge i desmuntatge de la fira, tant pel que fa a la infraestructura necessària com els serveis i proveïdors. Caldrà que l'empresa adjudicatària interlocuti directament amb cadascun dels proveïdors perquè la fira es desenvolupi de manera adequada.
  - b) Dirigir del pla d'autoprotecció i designació de les persones responsables de la gestió de les actuacions encaminades a la prevenció i al control dels riscos, de manera coordinada amb el departament responsable de l'Ajuntament d'Olot
  - c) Atenció del punt d'informació i recepció de la fira, així com d'atenció al públic.
  - d) Gestió i recaptació de la venda d'entrades de la fira i elements de marxandatge i serveis de la fira (copes, guarda-roba...) així com tiquets de l'aula de tast i tallers. Al punt 11 d'aquest PPT es descriu com s'ha de fer la gestió d'aquests ingressos.
  - e) Dinamització i conducció de les activitats de la fira.
  - f) Recull de dades de valoració i impacte de la fira (expositors, activitats...) i elaboració i lliurament d'un informe de tancament i accions de millora de la fira per a properes edicions.

Totes les tasques descrites anteriorment són responsabilitat i les ha d'executar l'empresa adjudicatària, que ho farà de manera proactiva i diligent. Tot i això, caldrà consensuar amb l'àrea de Promoció totes les propostes abans de tirar-les endavant. Així doncs, l'empresa compartirà amb l'àrea de Promoció tota la informació de manera ordenada, sistematitzada i amb prou antelació per tal que es pugui valorar i prendre les decisions de manera conjunta abans d'executar-les.

## 5. Calendari d'execució del servei

El 2026 la fira Orígens se celebrarà els dies 21 i 22 de novembre en horari de 10 del matí a 9 de la nit el dissabte 21 i de 10 del matí a 8 del vespre el diumenge 22.

En cas de pròrroga per al 2027, l'Ajuntament d'Olot comunicarà a l'empresa adjudicatària les dates de la fira, que en tot cas seran similars a les de 2026.



Pel que fa a totes les tasques prèvies i posteriors incloses a la prestació del servei objecte d'aquest contracte, al punt 8 d'aquest PPT se'n detalla el cronograma.

### 6. Ubicació de la fira

La fira orígens té lloc al recinte firal d'Olot, situat al carrer Madrid, 2 de la ciutat. La fira es desenvolupa en dos espais: el pavelló firal, amb una superfície de 1.535m<sup>2</sup>, i una carpa annexa que s'instal·la per a l'ocasió, amb una superfície de 800m<sup>2</sup>. Ambdós espais estan connectats entre ells. A l'annex 2 s'inclouen els plànols dels espais.

### 7. Model de fira:

Tal com s'ha descrit a l'apartat 2 d'aquest PPT, Orígens és una fira agroalimentària de productes de qualitat i de proximitat, que reuneix productors, elaboradors i artesans principalment de Catalunya, que té per objectiu principal promoure el consum responsable, la sostenibilitat i la tradició culinària, posant en valor els productes i productors locals i l'origen dels aliments.

La fira incorpora dos vessants fonamentals:

- a. Espai firal destinat a la participació estimada de 60 expositors amb productors agroalimentaris de qualitat per a la mostra, tast i venda de producte. Els expositors han de reunir les següents condicions:
  - i. Cal que els productors de la fira elaborin, produeixin i/o transformin i també comercialitzin els productes que portin a l'esdeveniment.
  - ii. Han de ser artesans i/o disposar d'un distintiu d'origen o qualitat agroalimentària.
  - iii. Es valorarà que els expositors comptin amb el segell de producció ecològica.
  - iv. Els expositors han de ser principalment de Catalunya, si bé es permetrà la presència d'algun expositor de la resta dels Països Catalans. Es vetllarà perquè hi hagi una mostra representativa de productors de la Garrotxa i de la resta de comarques gironines.
  - v. No podran vendre altres productes no elaborats per ells. Durant els dies de la fira, els productors han de ser presents ja que són qui poden donar valor als seus productes.



- vi. Caldrà que la proposta d'expositors tingui un adequat mix comercial, que resulti atractiu tant pel públic final com pel públic professional que hi assisteixi.
  - vii. Els productes han de complir tots els requisits que estableixen les reglamentacions específiques, i els productors han de treballar sota les premisses del respecte mediambiental i vetllar per l'ètica professional, les bones pràctiques en el procés d'elaboració del producte, la responsabilitat social corporativa i la qualitat gastronòmica.
- b. Espais d'activitats: la transmissió del coneixement és un element central de la fira. És per això que la fira compta amb espais de tast i demostració dels productes. Concretament, hi ha els espais següents:
- i. Aula de tast: espai on s'ofereixen degustacions guiades per diversos productes presents a la fira, amb la participació activa dels seus elaboradors.
  - ii. Aula de cuina: espai on cuiners de renom fan demostracions de cuina en directe de la mà dels productors del gènere que utilitzen.
  - iii. Orígens a taula: espai de nova creació 2025, que ofereix al públic una proposta culinària elaborada amb productes presents a la fira, executada per un operador. L'empresa adjudicatària haurà de buscar l'operador que pugui oferir aquesta proposta i elaborar conjuntament el menú.
  - iv. Altres activitats: l'empresa adjudicatària podrà proposar altres activitats per desenvolupar-se en el marc de la fira, ja sigui en el mateix recinte firal com en altres indrets de la ciutat.

S'adjunta com a annex 1 a aquest PPT el llistat d'expositors i les activitats de l'edició 2025 de la fira. L'empresa adjudicatària haurà de fer una proposta de programació que mantingui el nivell de les edicions anteriors, tant pel que fa a la quantitat com a la qualitat de les activitats i el renom dels professionals que hi participen. Tota aquesta informació també es pot consultar al web de la fira: <https://www.firaorigens.cat/>.



8. Model de gestió i cronograma:

Per tal de poder portar un control general de l'esdeveniment, tenint en compte que l'Ajuntament d'Olot és el promotor de la fira, es portarà a terme un model de gestió de la fira compartit on l'empresa contractada actuarà de manera propositiva i proactiva i l'àrea de Promoció validarà els aspectes inclosos al punt 4 d'aquest PPT.

S'estableixen un seguit de lliurables a elaborar per part de l'empresa adjudicatària que cal que l'àrea de Promoció validi abans de poder passar a la següent, seguint els terminis marcats en el cronograma posterior:

<b>FASES</b>	<b>LLIURABLES</b>
FASE 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Disseny general de la fira</li> <li>- Criteris de qualitat i plànol inicial de la distribució firal prevista</li> <li>- Estratègia de comunicació prevista</li> <li>- Pressupost general desglossat de la fira</li> </ul>
FASE 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Criteris de selecció d'expositors</li> <li>- Pla de comunicació de la fira (cal que inclogui un pla de mitjans detallat)</li> <li>- Imatge de la fira</li> </ul>
FASE 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Proposta de tots els proveïdors de la fira (estands, moqueta, so i llum, mobiliari...)</li> <li>- Proposta de tots els mitjans de comunicació</li> <li>- Proposta del programa d'activitats de la fira</li> </ul>
FASE 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Recepció i control de totes les factures de despeses</li> <li>- Pla d'autoprotecció</li> <li>- Proposta de tancament del pressupost</li> <li>- Informe detallat de resultats que inclogui, entre d'altres, dades d'assistència, valoració dels expositors i accions de millora.</li> </ul>

El cronograma que es preveu per a la direcció, comercialització, comunicació, organització i execució de la fira Orígens és el següent:

<b>CRONOGRAMA</b>	<b>Abril</b>	<b>Maig</b>	<b>Juny</b>	<b>Juliol</b>	<b>Agost</b>	<b>Setembre</b>	<b>Octubre</b>	<b>Novembre</b>	<b>Desembre</b>
<b>DIRECCIÓ I COORDINACIÓ TÈCNICA:</b>	[Barra horitzontal omplida]								
Disseny general de la fira	[Barra]								
Criteris de qualitat i ocupació firal prevista	[Barra]								
Pressupost general de la fira, detallat per partides		[Barra]							
Programa d'activitats de la fira					[Barra]	[Barra]			
Validació proveïdors i contractació			[Barra]	[Barra]	[Barra]	[Barra]	[Barra]		
<b>COMERCIALITZACIÓ:</b>	[Barra horitzontal omplida]								
Criteris de selecció expositors		[Barra]							
Selecció dels expositors			[Barra]	[Barra]	[Barra]	[Barra]			
<b>COMUNICACIÓ I DIFUSIÓ:</b>	[Barra horitzontal omplida]								
Elaboració de l'estratègia de comunicació	[Barra]								
Elaboració del pla de comunicació de la fira			[Barra]						
Proposta d'imatge de la fira			[Barra]						
Elaboració del pla de mitjans			[Barra]						
Elaboració dels continguts per a mitjans i seguiment de publicacions						[Barra]	[Barra]	[Barra]	
<b>EXECUCIÓ, CONTROL I AVALUACIÓ:</b>	[Barra horitzontal omplida]								
Pla d'autoprotecció						[Barra]	[Barra]	[Barra]	
Presència a la fira dels professionals involucrats en el projecte						[Barra]	[Barra]	[Barra]	
Recepció i validació de factures						[Barra]	[Barra]	[Barra]	[Barra]
Tancament pressupost									[Barra]
Informe resultats i accions millora									[Barra]

L'empresa adjudicatària podrà proposar a l'àrea de Promoció petits ajustaments d'aquest cronograma, que hauran de ser validats abans de realitzar-se.

Per a l'any 2026 s'ajustaran els terminis.

De manera general, la coordinació es portarà a terme a través de reunions mensuals entre la persona responsable del projecte de l'empresa adjudicatària i l'àrea de Promoció de la ciutat. Això no obstant, es portaran a terme les reunions que siguin necessàries pel bon desenvolupament del projecte, i les persones responsables del projecte estaran disponibles per via telefònica i correu electrònic durant tot el temps d'execució del contracte per poder treballar conjuntament amb l'àrea de Promoció tots els aspectes que calgui del projecte. L'empresa adjudicatària designarà les persones de referència per a cada àmbit del projecte, de manera que el personal de l'àrea de Promoció hi pugui parlar directament i s'hi pugui coordinar.

La interlocució i la documentació presentada a l'Ajuntament serà en català. Així mateix, tota la proposta de senyalització, imatge, comunicació, activitats, etc., serà en llengua catalana.

#### 9. Contractació de proveïdors i pressupost disponible

L'Ajuntament d'Olot és una administració pública i, per tant, li és d'obligat compliment en el tràfic econòmic de la seva activitat pròpia la subjecció a les disposicions que la normativa preveu. Pel que fa a la contractació, li és d'aplicació la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic.

No obstant, en funció del tipus de contracte del que es tracti i del seu objecte, també serà d'aplicació la normativa sectorial que correspongui.

Tal com s'ha esmentat en punts anteriors d'aquest PPT, l'empresa adjudicatària haurà de determinar totes les necessitats de serveis i subministraments per portar a terme la fira, i haurà de fer arribar a l'Ajuntament la proposta de proveïdors i la corresponent documentació per tal que aquest pugui fer-ne la contractació. Per a imports superiors a 3.000€, l'empresa presentarà tres pressupostos a l'Ajuntament.

En aquest sentit, l'empresa adjudicatària haurà de tenir en compte la normativa de contractació a l'hora de fer la proposta de selecció dels diferents contractistes.

#### 10. Preus

Per a la comercialització de la Fira Orígens i la seva execució, l'empresa contractada caldrà que apliqui els peus públics aprovats anualment per

l'Ajuntament d'Olot. Aquests preus, per a la fira Orígens 2026, es poden consultar al següent enllaç: <https://www.olot.cat/ajuntament/normativa-municipal>

En cas de pròrroga per a l'any 2027, s'aprovaran i es comunicaran els preus públics a aplicar a l'empresa adjudicatària.

Els ingressos provinents dels preus públics seran íntegrament per a l'Ajuntament d'Olot.

Els preus del mobiliari i serveis complementaris que puguin necessitar els expositors per participar a la fira s'acordaran entre l'empresa adjudicatària i l'Ajuntament d'Olot, essent una despesa que assumirà l'Ajuntament d'Olot i que es repercutirà a través d'una factura a cada expositor que ho hagi sol·licitat, a raó dels preus públics descrits anteriorment.

#### 11. Sistema de comercialització i liquidació dels ingressos de la Fira Orígens:

Una vegada l'empresa adjudicatària hagi verificat que els productors interessats compleixen els requisits per participar a la fira, indicarà a l'àrea de Promoció totes les dades necessàries per tal de poder-los inscriure i generar les corresponents factures. Un cop fet aquest tràmit, caldrà que cada expositor faci el pagament de l'espai i els serveis i subministraments complementaris, si s'escau, a través de la plataforma habilitada a tal efecte. La totalitat dels ingressos seran per a l'Ajuntament d'Olot.

Quant a la liquidació dels ingressos que l'empresa contractada recaptarà durant la celebració de la fira, caldrà seguir els passos següents:

1. L'empresa adjudicatària establirà com a preferent el pagament a través de targeta per a la compra d'entrades, tiquets de l'aula tast, tallers, etc. L'empresa proveirà com a mínim dos datàfons per al cobrament.
2. L'empresa contractada realitzarà un tancament diari desglossat de la venda d'entrades, tiquets d'activitats i altres serveis durant el dies de la celebració de la fira. Es realitzarà un document signat amb la quantitat total diària recaptada que custodiarà l'empresa adjudicatària, i que passada la fira farà arribar a l'àrea de Promoció.
3. Per al control de la venda de tiquets i entrades es podrà preveure la introducció d'un sistema informatitzat amb un lector de codis de barra a l'entrada del recinte i de les aules d'activitats.

4. La setmana següent a l'execució de la fira, l'Ajuntament d'Olot emetrà una factura a l'empresa adjudicatària per al total de la recaptació aconseguida durant la fira. L'empresa adjudicatària haurà de pagar la citada factura en el termini que s'estableixi, al compte corrent indicat per l'Ajuntament.

#### 12. Obligacions específiques a l'execució d'aquest contracte:

L'empresa adjudicatària haurà de fer constar en els documents editats, materials impresos, mitjans electrònics o audiovisuals, mitjans de comunicació, etc. que la Fira Orígens és promoguda per l'Ajuntament d'Olot, així com totes les empreses, institucions i associacions que col·laboren en el seu finançament i/o realització.

#### 13. Protecció de dades i drets d'imatge

La titularitat de les dades generades a la Fira Orígens és de l'Ajuntament d'Olot i l'empresa contractada tindrà, amb relació amb l'esdeveniment, la condició de tercer encarregat del tractament de dades de caràcter personal. Per tant, ha d'ajustar la seva actuació en aquest àmbit a la Llei Orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de protecció de dades de caràcter personal i garantia dels drets digitals, i al Reglament (UE) 2016/679 del Parlament Europeu i del Consell, de 27 d'abril de 2016, relatiu a la protecció de les persones físiques pel que fa al tractament de dades personals i a la lliure circulació d'aquestes dades i pel qual es deroga la Directiva 95/46/CE (RGPD). Així doncs, caldrà signar entre les parts el corresponent contracte d'encarregat de tractament de dades.

#### 14. Pagament de l'empresa adjudicatària:

El pagament de l'empresa adjudicatària es realitzarà de la manera següent:

- 30% un cop tancat el programa d'activitats (setembre)
- 30% un cop tancada la comercialització (octubre)
- 40% una vegada realitzada la Fira Orígens, dins l'any en curs.

## ANNEX 1: Llistat d'expositors i programa d'activitats Fira Orígens 2025

### ARAN CODINA DE MONTANHA

CONSERVES

#### BOLETS DE MENORCA - SA CUINA DE SA SINIA

HORTA, FRUITA I LLEGUMS, IV GAMMA – NOVETAT –


#### CAFÈS ÈTIC

CAFÈ 

#### CAL VIGATÀ

FORMATGE 

#### CASTANYA DE VILADRAU

OLI I FRUITA SECA > ECO  

#### CELLER CAN MARLÈS

VINS > ECO

#### CELLER CAL PUCOLLA

VINS > ECO

#### CERVESA LAVA

CERVESA >  – NOVETAT –


#### DEBOSC

TORRONS

#### DOLÇA ABELLA

MEL  

#### DOP FESOLS DE SANTA PAU

LLEGUM 

#### EL GINJOLER

RESTAURANT – NOVETAT –

#### EMBOTTITS DE LA VALL D'EN BAS

EMBOTTITS > ECO   

#### EMBOTTITS RAIMA MENORCA

EMBOTTITS

#### ENCANTARAN

CONSERVES

#### ENSO FERMENTS

FERMENTATS I KOMBUTXA

#### ESPÈCIES A MÀ

ESPÈCIES

#### FET AL PARC AMB EPA GARROTXA

EMBOTTITS > ECO    – NOVETAT –

#### FLECA LA FOGAINA

FLECA > ECO 

#### FORMATGERIA MUUU BEEE

FORMATGE

#### FORMATGES MUNTANYOLA

FORMATGE > ECO

#### GRANJA MAS BIGUES

OUS I TRUITES – NOVETAT –

#### GRANJA MAS CASAS

LÀCTIS I FORMATGES   – NOVETAT –

### LACROKET

CROQUETES – NOVETAT –

### LAGRIMUS

PRODUCTES D'AVET

### LICORS MOLINÉ

LICORS  

### MARIA SOLER L'ART DE LA CONSERVA

VINAGRES, MOSTASSES, MELMELADES I ALTRES CONSERVES –

### MAS CORCÓ PAGESOS FORNERS

FLECA > ECO

### MAS FUERTES

VINS, OLIS I MEL > ECO   – NOVETAT –

### MAS LA RIERA

MELMELADES I CODONYATS

### MAS PONSJOAN

VI NATURAL

### MASIA EMPORDÀ

CARN >   – NOVETAT –

### NOIR ET BLANC®

TÒFONA > ECO



#### NUNNAPINA AJU NEGRO FEMENI

ALL NEGRE

#### NOUS EL SOLER

FRUITS SECS > ECO

#### NUASETS

FRUITS SECS >  

#### OBRADORS COMPARTITS

VARIS > ECO – NOVETAT –

#### OLI DE CA L'ELOI

OLI > ECO – NOVETAT –

#### OLI TERRA LA VITA

OLIS I VINS

#### PAGÈS ENTRENA

CAVES I VINS

#### PATATES D'OLOT EL SALT DEL SALLENT

PATATES D'OLOT

#### PERNILS CAN MATEU

EMBOTTITS   

#### PIBERNAT ALIMENTÀRIA

CONSERVES >   



#### QUINS PEBROTS!

SALSES I CONDIMENTES PICANTS – NOVETAT –

#### RATAFIA RUSSET

RATAFIA >   

#### RED PASSION BERRIES

MELMELADES >  



**JONCAKE**

PASTÍS DE FORMATGE – NOVETAT –

**L'ESCAIRADOR**

PASTA

**LA CANOVA DEL PUIG**

CARN > **úclit.** – NOVETAT

**LA GALETA ARTESANA**

DOLÇ > ECO

**LA XIQUELLA DE LA VALL D'EN BAS**

FORMATGES > ECO **úclit.**

**REFU FÀBRICA ALTERNATIVA**

CERVESA

**SA SUCERIA**

DOLÇ

**SAFRÀ DEL MONTSEC**

SAFRÀ > ECO – NOVETAT –

**SWEETVIRGINA**

DOLÇ > **úclit.**

**XOLÍS D'ADONS**

EMBOTITS

ORÍGENS OLOT | 22-23 | NOVEMBRE | 2025

# AULA DE TAST

ORÍGENS OLOT | 22-23 | NOVEMBRE | 2025

# AULA DE CUINA

## DISSABTE

12.00

**El nostre hort biològic**

Carlota, Clara i Martina Puigvert (Rest. Les Cols \*\*, Olot)  
Miquel Macias (Naturalista i geògraf)

13.15

**La Carxofa del Prat, la reina de la cuina verda**

Susana Aragón (cuinera SlowFood i docent)  
Lluís Fisas (Can Fisas, Parc Agrari del Baix Llobregat)

17.00

**La cuina de l'aviram: de La Cerdanya al Penedès**

Martín Comamala (Rest. 539 Plats Forts, Puigcerdà)  
Carles Herrero (Granja Can Nadal, Sant Quintí de Mediona)

18.00

**Cuina responsable i agricultura regenerativa**

Isaac Jover & Sergi Fàbregas (Rest. El Brot Vilavenut, Vilavenut)  
Albert Remus (Ca l'Obaga, Mas de Cal Bord, Cassà de la Selva)

18.45

**Liurament dels Premis Millors Productes i Millor Estand.**

**Premis Fira Origenes 2025**

19.00

**Fesols de Santa Pau, el paisatge volcànic al plat**

Miquel Alongina (Rest. La Moixina, Olot) i membre de Cuina Volcànica  
Joan Orri (Mas Martinyà, Santa Pau)

20.00

**Hort, rebost i cuina de cada dia**

Maria Nicolau (cuinera)  
Pep Salsetes (pagès i cuiner)

## DIUMENGE

12.00

**Biat de moro escairat, cuina de la terra sense gluten**

Marta Minoves (European Young Chef Award 2024)  
Maria Costa (L'Escalador, Cal Rosal)

12.45

**Liurament de Premis del 4rt Concurs Nacional de Botifarra Catalana**

13.15

**Fet al Parc, cuiners i pagesos compromesos**

Pep Nogué (cuiner)  
Sergi Arimany (La Cànova del Puig, Begudà)

17.00

**VACANAL l'autèntica proximitat**

Nandú Jubany (Can Jubany \* Calldetenes)

18.00

**Cuina de l'Empordanet amb productes de Les Gavarres**

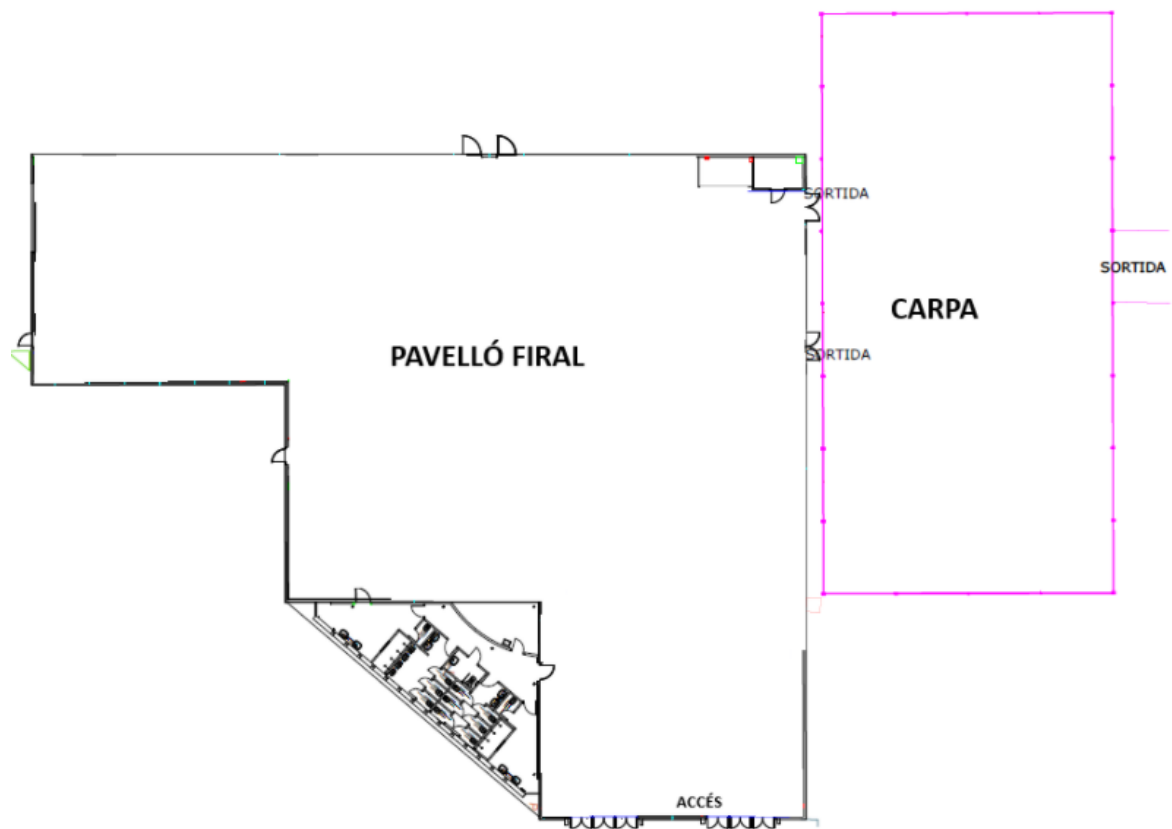
Martí Rosas (Rest. Ca La Maria, Llagostera)  
Martí Comas (Mas Ponsjoan, Calonge)

19.00

**La cuina de la caça**

Família Juncà (Rest. Ca l'Enric \*, La Vall de Bianya)

## ANNEX 2: PLÀNOL DELS ESPAIS







--	--

ffd65ece-56b2-435b-ade4-27b6e35768b2