

OLOTX2

La ciutat i tota la Garrotxa s'omplen de promocions a meitat de preu en allotjaments, restauració, comerç i activitats de lleure entre el 23 i el 25 de febrer

OLOTX2

TURISME RESPECTUÓS AMB L'ENTORN

Un dels principals atractius turístics de la Garrotxa és sens dubte el seu paisatge, amb poblets encantadors; amb un Parc Natural que inclou 40 cons volcànics al voltant de la capital, Olot, i, més al nord, a l'Alta Garrotxa, un paisatge abrupte de cingles i congostos. Són paratges que conviden a practicar-hi senderisme o cicloturisme, a sobrevolar-los en globus, a explorar-los a través de rutes en carruatge o en cavall, a passejar-hi amb un guia per conèixer-ne els racons, les seves edificacions romàniques o la seva flora i fauna. Any rere any, aquestes activitats atrauen més adeptes i per això l'associació Turisme Garrotxa vetlla per garantir que el desenvolupament turístic sigui sostenible, de qualitat i respectuós amb el medi ambient, d'acord

amb les directrius de la Carta Europea de Turisme Sostenible, acreditació que busquen obtenir algunes empreses del sector, segons Turina Serra, gerent de Turisme Garrotxa.

Cuina Volcànica

La qualitat també és un segell que es vol per identificar la gastronomia de la comarca, un altre dels seus grans atractius. Amb l'objectiu de potenciar, difondre i fer atractiva la cuina casolana garrotxina, es va crear l'any 1994 el col·lectiu Cuina Volcànica, integrat per nou restaurants de la zona, que representen, defensen i promouen la Garrotxa a través dels fogons. Aquests restaurants elaboren plats de manera creativa i personalitzada, amb productes autòctons i de proximitat que es coneixen en una terra única i singular, com és la terra volcànica.



El volcà de Santa Margarida, un dels molts que es poden visitar. VOL DE COLOMS

Encara que no formin part d'aquest col·lectiu, també cal remarcar que dos establiments de l'Associació d'Hostalatge de la Garrotxa tenen estrelles Michelin: Les Cols (dues estrelles) i Ca l'Enric (una estrella).

Atrets pel paisatge, la gastronomia, el patrimoni cultural, les nombroses fires que es fan al llarg de l'any, com la Fira de Sant Lluç o Orígens, i campanyes de promoció com l'Olotx2, la quantitat de visitants de la Gar-

rotxa augmenta any rere any. El 2016 van ser més de 216.700 les persones que van visitar la comarca, la majoria procedents de la resta de Catalunya. En aquest sentit, un dels objectius és incrementar el turista internacional,

que ve entre setmana atret per l'oferta d'activitats relacionades amb la natura.

Accessibilitat

Al marge de vetllar per la sostenibilitat i qualitat del turisme a la comarca, Turisme Garrotxa també vetlla per fer accessibles els atractius de la zona a les persones amb diversitat funcional. En aquest sentit, es treballa en un pla estratègic entre el sector públic i privat per millorar i adequar l'oferta per a persones amb diversitat funcional.

Turisme Garrotxa està integrada per tots els ajuntaments de la comarca, el Consell Comarcal, el Consorci de l'Alta Garrotxa i el Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa. Pel que fa al sector privat, té associats diversos gremis i entitats, i representa més de dues-centes empreses turístiques. **X**



LA GARROTXA
la terra dels volcans



Troba la teva experiència
ca.turismegarrotxa.com/vacances
a la comarca dels volcans



#laGarrotxaTotlAny



AMB VISTES DES DEL MONTSACOPA

A finals d'octubre de l'any passat es va inaugurar

El Fortí, el bar restaurant del cim del volcà Montsacopa. En els últims anys, l'Ajuntament d'Olot ha fet diverses actuacions al volcà i el seu entorn amb la voluntat de fer-lo visitable i integrar-lo més a la ciutat. "Fa uns anys, des del Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa ens van recomanar posar en valor els elements naturals que tenim", explica Estanis Vayreda, regidor de Promoció Econòmica.

"El Montsacopa estava molt deixat i volem que la gent el visiti i que hi vagi perquè és un actiu important de la ciutat. Les seves vistes sobre Olot són molt maques", afegeix. En aquest sentit, l'obertura d'un espai de serveis, principalment de restauració, és un pas important

perquè els olotins s'acostin al volcà, l'únic que està ubicat en mig d'una ciutat a tot l'Estat. Al nou espai també es podrà descobrir la història de Sant Francesc a través d'un vídeo en 360 graus en format 3D i experimentar la realitat virtual com si se sobrevoles el volcà.

Integrat en el medi

El restaurant s'ha ubicat en el fortí que protegeix l'ermita de Sant Francesc. Es tracta d'una construcció del segle XIX i és un dels pocs testimonis que queden de les guerres carlines. El projecte de restauració, executat pels arquitectes Pere Llimargas i Mireia Torres, ha deixat l'edifici totalment integrat amb l'entorn. Tot plegat ha costat uns 200.000 euros, que han aportat la Generalitat i l'Ajuntament.

En els més de tres mesos que fa que el bar restaurant està obert, la resposta està sent molt

positiva, segons Jordi Anglada, adjudicatari del servei. "Estem tenint molt bona acceptació per part de tothom. La gent queda sorpresa de la qualitat", assegura. "Ofereim gastronomia d'autor amb productes de proximitat. Hem volgut fer un restaurant de qualitat, no un de turístic. La cuina és moderna sense marejar massa el producte que no cal, perquè és de molt bona qualitat", afegeix Anglada.

El xef Sito Manzano és un estret col·laborador del restaurant. L'hivern només obre de divendres a diumenge però a partir de Setmana Santa estarà obert cada dia.

La pròxima acció de millora a l'entorn del Montsacopa serà la il·luminació del camí d'accés i l'ordenació dels horts situats a la falda del volcà. Abans s'han fet diverses intervencions a l'ermita i es va recuperar el rellotge de sol. **X**



Les vistes del restaurant del volcà Montsacopa. MARC TORRA / FRAGMENTS



Reserves 690 083 190

Volcà Montsacopa s/n Olot

www.elforti.cat



@elfortidelvola



@el_forti



el_forti_del_volca



690 083 190

OLOTX2

UNA INVITACIÓ PER DESCOBRIR ELS GRANS ATRACTIUS DE LA GARROTXA

La promoció Olotx2 permetrà, del 23 al 25 de febrer, dormir, menjar, comprar i gaudir el doble a la ciutat dels volcans. Un total de 25 restaurants d'Olot i 15 d'altres poblacions de la comarca oferiran menús amb un 2x1. Els bars i les cafeteries també serviran esmorzars, berenars i tapes amb un 2x1 durant tot el cap de setmana. Un total de 35 establiments (hotels, pensions, hostals, fondes, apartaments turístics, càmpings i cases rurals) oferiran allotjament per a dues persones al preu d'una, o bé un descompte del 50% en el preu o dues habitacions al preu d'una. La campanya Olotx2, que arriba a la sisena edició, supera cada any el poder d'atracció. Es calcula que l'impacte econòmic de la campanya és de gairebé mig milió d'euros a la ciutat i la

comarca. Per cada euro del sector públic invertit en la campanya en retornen 14 als diversos sectors econòmics participants.

Actuacions musicals

El primer espectacle el protagonitzarà l'actor i humorista **Pep Plaza** al Teatre Principal (divendres, dia 23, a les 20.30 h), que oferirà el seu habitual repertori d'imitacions de personatges famosos. La música en directe serà protagonista dissabte amb el **Fil Musical** (de 15 a 20 h), sis escenaris en diferents indrets de la ciutat: les escales de Sant Esteve, el pati de l'antic hospital i les places de l'Àngel, del Conill, del Carme i Major. Hi actuaran solistes, cors i bandes diverses, com l'Esmuvi, MaMaOm, Aram, La Duda Ó Fender i el cor Gaia. Dins el Fil Musical també destaca el concert teatral que oferirà



L'Olotx2 omple els carrers i les places de la ciutat amb nombroses activitats. AJ. OLOT

Carlos Gramaje (19 h a la plaça Major), que farà un repàs de les cançons més conegudes dels musicals de Dagoll Dagom.

El diumenge 24, a les 11 h a la Plaça Major, es convidarà els visitants a un **viatge musical a Nova Orleans** amb jazz dixieland i una exhibició de grafitis. És una activitat gratuïta en la qual la música trenca un diàleg fantàstic amb l'art urbà.

Rutes i visites guiades

La bicicleta serà el vehicle estrella. Es llogaran bicicletes (convencionals i elèctriques) per participar en diferents rutes per la rodalia de la ciutat. Les bicicletes es poden llogar a jornada completa divendres i dissabte (20 euros per dues persones) o a mitja jornada diumenge (14 euros per dues persones). En el cas de les bicicletes elèctriques el preu serà, respectivament, de



ASSOCIACIÓ
D'HOSTALATGE
DE LA GARROTXA

La Garrotxa tot l'any!

Mostra Gastronòmica de la Garrotxa



Ruta de les tapes



Restaurants del collectiu Cuina Volcànica



Més esdeveniments gastronòmics i la més àmplia oferta de serveis dels hotels, restaurants, bars, cafeteries i establiments especialitzats de la Garrotxa al web de l'Associació d'Hostalatge de la Garrotxa


www.garrotxahostalatge.cat

30 i 25 euros. També es podran fer rutes a cavall pels volcans i rutes en caruatge, en carrilet i en segway pels voltants d'Olot. Els més menuts podran fer un circuit a cavall de rucs i someres.

Les sortides en caruatge, en cavall i en carrilet es faran des del càmping Lava. Cal fer reserva prèvia per a la majoria de rutes i vistes guiades consultant la web www.olotx2.cat.

Un dia a pagès

Els participants de l'Olotx2 també tindran l'oportunitat de visitar la granja ATO, del mas La Coromina, per experimentar com és un dia de la vida d'un pagès. Els visitants podran donar menjar a les vaques, veure una munyida i degustar la llet i els productes derivats que s'elaboren al mas.

Visites als volcans

Dos dels volcans més coneguts de la zona d'Olot, el Montsacopa i el Croscat, es podran visitar en companyia d'un guia durant el cap de setmana. La visita al Montsacopa s'engloba en una ruta pel centre antic d'Olot que permet conèixer la història de la ciu-



Els comerciants s'apunten a l'Olotx2 amb parades al carrer i descomptes. AJ. OLOT

Descobrir

La promoció té per objectiu atraure visitants interessats en la cultura, el paisatge i la gastronomia local

tat i la seva evolució. La ruta acaba amb l'ascens al volcà, un excel·lent mirador sobre la ciutat.

Cinema de muntanya

També coincideix amb l'Olotx2 el festival de cinema Vivim Muntanyes, que programarà tres destacats films del món del muntanyisme al Teatre Principal, el dissabte 24 a partir de les 18 h. Dins el cicle de cinema muntanyenc s'ha organitzat un sopar popular (20.45 h) a la sala La Carbonera, que inclou seient reservat a la platea del teatre per a la sessió de cinema de les deu del vespre del dissabte.

La Cúpula Gustum

A la plaça del Mercat d'Olot s'hi instal·larà, dis-

sabte de 10 a 20 h, la Cúpula Gustum, on cada mitja hora s'oferiran projeccions d'audiovisuals relacionats amb el món de la gastronomia. L'objectiu és promocionar el producte agroalimentari local, artesà i de qualitat.

Museus gratuïts

Com cada any, l'entrada a tots els museus d'Olot serà gratuïta durant tot el cap de setmana: el Museu dels Sants, el Museu dels Volcans i el Museu de la Garrotxa. El dissabte 24 tots tres museus obriran matí i tarda, i diumenge fins a les 14 h.

Promocions del comerç

Una seixantena de comerços se sumen a la campanya Olotx2 amb importants descomptes i promocions. Algunes parades de la plaça del Mercat seleccionaran productes per oferir-los a 2x1. S'han afegit a les promocions d'aquest cap de setmana tres perruqueries i dos aparcaments del centre de la ciutat.

Per consultar la programació de la campanya i informació per a reserves, visiteu la pàgina web www.olotx2.cat. X



OLOT LA BOTIGA AL CARRER

DISSABTE 3 DE MARÇ

OLOTX2



MERCATDOLOT.CAT, PRODUCTES DE QUALITAT I PROXIMITAT A UN SOL CLIC

Al novembre va fer tres anys de la reforma integral del mercat d'Olot, l'únic de les comarques gironines que obre de dilluns a divendres de 8 h a 19 h i els dissabtes de 8 h a 15 h. "Volíem adaptar el mercat a les necessitats del segle XXI i el resultat és que hem aconseguit que vingui més gent jove, que amb els horaris que fèiem abans i el ritme de vida actual ho tenia molt

diffícil o impossible", explica Jordi Vilarrasa, president de l'Associació de Placers de la Plaça Mercat.

En aquests tres anys tots els locals funcionen a ple rendiment i la valoració de la clientela és molt alta. "A Olot al mercat sempre hi ha vingut gent, però ara hem recuperat clients que havien deixat de venir, n'hem incorporat de nous i hem aconseguit que el mercat s'erigeixi encara

més en el centre comercial agroalimentari d'Olot i comarca", afegeix Vilarrasa.

Comandes online

Fa aproximadament mig any que ha entrat en servei la pàgina web del mercat d'Olot, www.mercatdolot.cat, un portal modern i molt visual que presenta acuradament cadascun dels placers, els productes que ofereixen, i que té un xat molt

accessible que permet fer comandes online, així com fer una visita virtual al mercat. Totes aquestes innovacions i ampliacions horàries han permès que els placers i el supermercat que ha col·laborat en la reforma hagin generat uns 60 nous llocs de treball. "Parades que amb l'horari només de matí tenien una o dues persones, n'han hagut de contractar més per cobrir les onze hores que tenim

Ocupació
Amb la reforma, els placers i el supermercat han generat una seixantena de nous llocs de treball

obert de dilluns a divendres", diu Vilarrasa, que també assenyala que tenir més hores oberta la parada permet tenir més oferta i fer productes més elaborats.

Proximitat

El president dels placers destaca que fins a un 80% dels productes que es venen al mercat són de proximitat: "Com a president, em sento molt orgullós del salt endavant que hem fet".**X**

mercato.dolot.cat

Mercat d.●lot

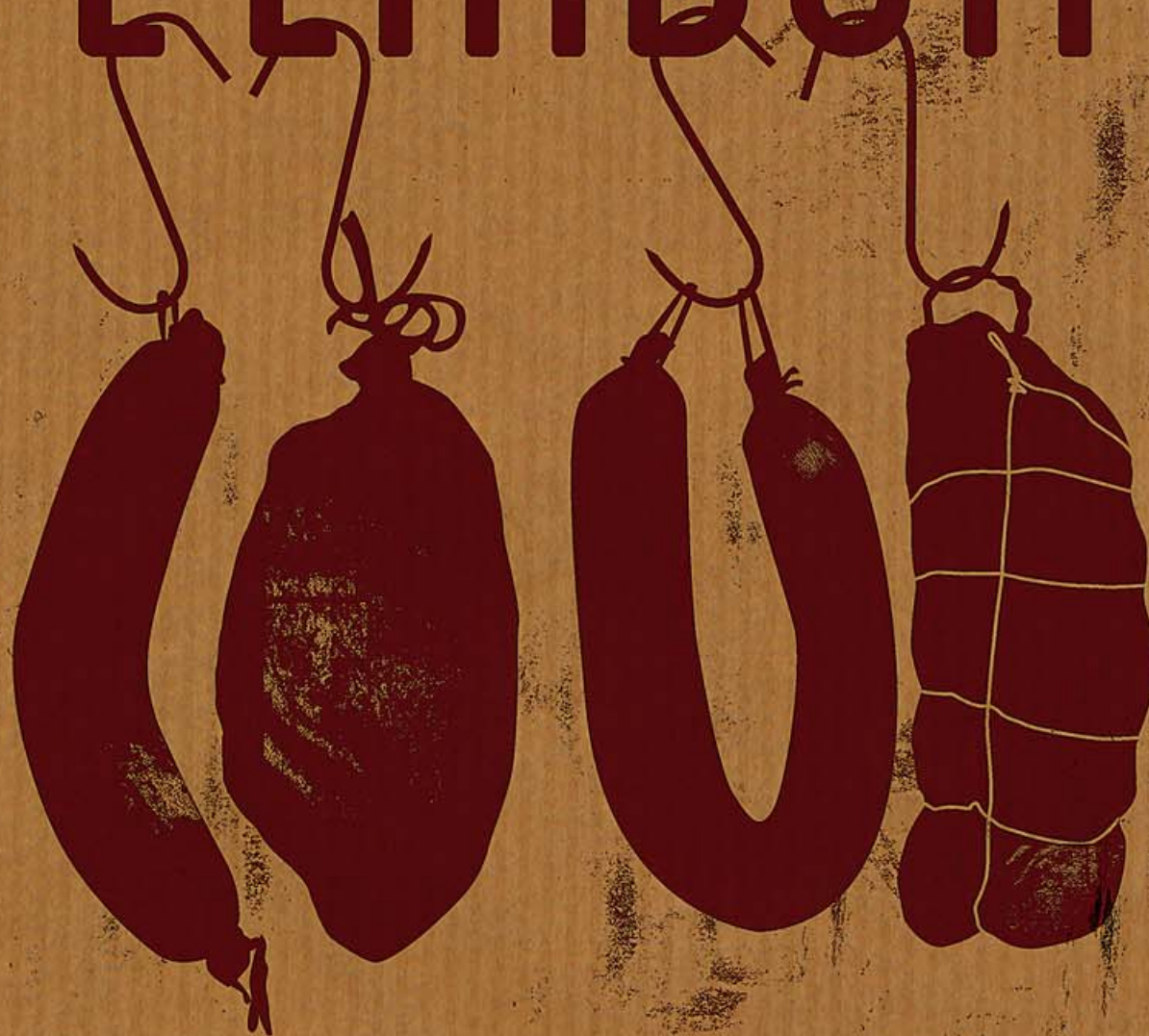
DE DILLUNS A DIVENDRES,
DE 8 H A 19 H
DISSABTE, DE 8 H A 15 H
Plaça Hospital, 3

100%ot
Gastronòmic

Ajuntament d'Olot

B●, SA I A L'ABAST.

FIRA DE L'EMBOTIT

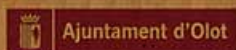


OLOT · 17-18 DE MARÇ DE 2018

· EMBOTITS · FORMATGES · CERVESES ·

· ELABORACIÓ PRÒPIA ·

ORGANITZA:



COL·LABORA:



El 23 de gener de 1993 va sortir la primera comanda de iogurts de La Fageda cap a l'Hospital de la Vall d'Hebron de Barcelona. La cooperativa s'havia creat onze anys abans, primer oferint serveis de jardineria i a partir del 1985 com a explotació lletera. El repartiment de quotes a la Unió Europea a principis dels 90 va fer que tinguessin un excedent de llet que Cristóbal Colón, fundador i ànima de la cooperativa, va decidir resoldre fent iogurts. Un quart de segle després aquest projecte social i empresarial que té la finalitat d'integrar les persones amb discapacitats intel·lectuals i trastorns mentals de la Garrotxa dona feina a més de 300 persones, la majoria amb malalties mentals. L'any passat va vendre més de 80 milions de iogurts, va facturar més de vint milions d'euros, i és la tercera marca més venuda a Catalunya, competint amb grans multinacionals.

“Em dic Cristóbal Colón, soc psicòleg, vinc del manicomi amb 14 malalts mentals i volem muntar una empresa”. ¿Així es va presentar el 1982 a la Garrotxa? Sí, a l'alcalde d'Olot d'aleshores, Joan Sala, que, després del primer espant va dir el mateix que jo: “No hi tenim res a perdre, provem-ho”. I ens va donar feina de jardineros al riu Fluvià, en un racó que no se'n veiés massa perquè no se'n fiava gaire. Però va ajudar-nos i sense allò, que era molt poc però era alguna cosa, avui no seriem aquí. Per això li estic agraït, tant a ell com al conjunt de la comarca i a molta gent de fora, que ens ha ajudat molt.

¿Tenia alguna idea més enllà de voler muntar una empresa?

No teníem cap projecte perquè portàvem quinze anys al manicomi, com es deien abans els hospitals psiquiàtrics, i no sabíem fer res. Per tant, qualsevol cosa que volguéssim fer ho havíem d'aprendre. Quan saps que no saps res i n'ets conscient, el que fas és buscar algú que en sàpiga més que tu. El que tenia clar era que volia que el projecte fos a la natura perquè és un element que pot

Cristóbal Colón

FUNDADOR DE LA COOPERATIVA LA FAGEDA

“LA NOSTRA MISSIÓ ÉS DONAR FEINA FENT IOGURTS”

TEXT JORDI CARRERAS ■ FOTO DAVID BORRAT



mobilitzar l'apatia que generen malalties d'aquesta mena.

Com treballar.

Treballar és una eina molt útil per combatre l'apatia de la gent que està afectada per malalties mentals. No només per guanyar-te la vida, sinó perquè si no tens feina et sents un inútil i penses que no serveixes per a res. Treballar és una roda que t'ajuda a tirar endavant, més a poc a poc

Compatibles
“Hem demostrat que pragmatisme i ideals són compatibles. És el que crida l'atenció del nostre projecte”

o més de pressa. Perquè les dificultats d'aquesta gent hi són i nosaltres no fem miracles. El que fem és posar en valor les capacitats que té cada persona.

Van començar venent iogurts a l'Hospital de la Vall d'Hebron i fa anys que són la tercera marca més venuda a Catalunya.

Hi tenia un contacte i els vaig poder convèncer

que en comptes de comprar iogurts de la marca que compraven, ens els comprassin a nosaltres pel mateix preu. Va ser un èxit perquè fèiem un producte infinitament millor. Amb aquest punt de palanca vam iniciar la producció de iogurts. Després els vam col·locar a gairebé tots els hospitals de Catalunya. El tema no era fer iogurts per a hospitals,

perquè amb ells no només no hi guanyàvem sinó que hi perdíem. El preu que paga un hospital no és el que pagues tu a la botiga. Els hospitals eren un pas intermedi per arribar al mercat de gran consum, i això era molt complicat.

I se'n van sortir.

Quan la gent sortia de l'hospital, anava a la botiga i demanava aquells iogurts que fan a la Garrotxa. Quan em vaig reunir amb Max Marcó [propietari de la cadena de supermercats Màxim] la seva primera reacció, quan va veure que pretenia competir amb multinacionals com Danone o Nestlé, va ser dir-me si estava boig. Després de seguida ens vam entendre. Però la nostra veritable missió no és fer iogurts, és donar feina a aquesta gent.

¿La Fageda demostra que pragmatisme i ideals són compatibles?

Exactament. És el que crida l'atenció del nostre projecte, haver demostrat que es pot fer una activitat industrial de negoci competint amb multinacionals com Danone. I consti que ho dic amb molt de respecte per Danone, perquè si ells no existissin nosaltres no existiríem. Quan jo era petit, no havia menjat cap iogurt. Danone ha aconseguit que a les cases de mig món hi hagi iogurts com a part de la dieta diària de la gent. Ha sigut el gran trencaglaç i nosaltres hem anat darrere d'això. Hem demostrat que es pot fer negoci mirant les persones i no només el compte d'explotació, que també el mirem.

Té 68 anys. ¿Es planteja el relleu aviat?

Sabem que tot dura el que dura i fa temps que estem preparant el relleu perquè, encara que soc el més gran, deunido la gent que hi ha que en té més de seixanta. Fa uns cinc anys que hem anat incorporant gent jove i pràcticament tot el comitè directiu és nou. Cuidem molt la selecció de personal perquè per treballar aquí requerim un perfil que no tothom té; cal una certa vocació. La meua obligació és deixar una estructura que garanteixi la perdurabilitat del projecte sencer, no només de l'empresa.