La Brújula del Gastronauta

EDICIÓN DEL DÍA · 23/11/2026

labrujuladelgastronauta.com



LO MÁS LEÍDO · 66 LECTURAS

EN EL CATALEJO

Éxito rotundo en la 14ª edición de la Fira Orígens de Olot

08:45

Cerca de 6.000 visitantes se dieron cita en la Fira Orígens, donde degustaron más de 300 productos y disfrutaron de la presencia de reconocidos chefs catalanes.

EN LA EDICIÓN DE HOY



EN EL CATALEJO

Otoño Joven 2026: Talleres gastronómicos y actividades para jóvenes en Marbella

65 lecturas



EN EL CATALEJO

La bayonesa y su pasión por el cabello de ángel

58 lecturas



EN EL CATALEJO

La Peña Taurina La Solanera celebra su fiesta campera con un festín de sabores y tradición

33 lecturas

CONTENIDO COMPLETO · EDICIÓN DEL DÍA

01 EN EL CATALEJO

Éxito rotundo en la 14ª edición de la Fira Orígens de Olot

08:45 · 66 lecturas

Cerca de 6.000 visitantes se dieron cita en la Fira Orígens, donde degustaron más de 300 productos y disfrutaron de la presencia de reconocidos chefs catalanes.



Cerca de 6.000 personas han visitado la 14ª edición de la **Fira Orígens** en Olot, un evento que ha cerrado con un balance muy positivo, destacando la promoción del patrimonio agroalimentario del territorio y el reconocimiento del trabajo de elaboradores y artesanos. Este año, la feria ha ofrecido una oportunidad única para acercar al consumidor la diversidad y calidad de la producción alimentaria de proximidad.

Los expositores han valorado las ventas realizadas durante el fin de semana, así como el contacto directo con el público, lo que ha permitido generar nuevas relaciones comerciales. Un aspecto relevante ha sido la participación de productores que exhiben exclusivamente en Orígens, poniendo en valor la singularidad y calidad de la oferta.

Un público comprometido con la proximidad

La organización ha destacado el perfil del público asistente, que mostró un interés especial por los productos de proximidad y por los elaboradores que hay detrás de ellos. Además, se observó la visita de profesionales del pequeño comercio y la distribución agroalimentaria, lo que refuerza la importancia de este evento en el mapa gastronómico local.

Actividades y talleres destacados

El espacio **Orígens a Taula** ha permitido a los visitantes disfrutar de una oferta gastronómica elaborada con productos presentes en la feria. En el **Aula de Cocina**, chefs como **Ferran Pont** y **Susana y Juli Alcoriza**, galardonados con el premio al mejor desayuno de tenedor de Cataluña, han compartido sus conocimientos y recetas. Además, **Pep Nogué** ha conducido el **Esmorzar a Orígens**, una actividad que ha permitido descubrir los productos y productores presentes.

Las actividades de las dos aulas han agotado las plazas disponibles, reflejando el gran interés del público. La jornada del domingo también acogió la entrega de premios del **5º Concurso Nacional de Botifarra Catalana**, donde el primer premio fue otorgado a **Agustí Vives Padrisa** de la Cansaladería Xarcutería Cal Vives de Moià.

La **Fira Orígens**, promovida por el Ayuntamiento de Olot y organizada por Producciones Gastronómicas, se consolida como un referente en la promoción de la gastronomía local y la cultura agroalimentaria.

---

02 EN EL CATALEJO

Otoño Joven 2026: Talleres gastronómicos y actividades para jóvenes en Marbella

12:53 · 65 lecturas

Marbella da la bienvenida a Otoño Joven, un programa dirigido a jóvenes de 16 a 35 años que ofrece una variedad de talleres y actividades, incluyendo propuestas culinarias, excursiones y experiencias al aire libre, bajo la presentación de la alcaldesa Ángeles Muñoz y el concejal Alejandro González.



El programa Otoño Joven 2026 ha sido lanzado en Marbella, ofreciendo a jóvenes de entre 16 y 35 años una amplia gama de actividades que van desde talleres creativos hasta excursiones en la naturaleza. La alcaldesa Ángeles Muñoz y el concejal Alejandro González han destacado la diversidad de opciones disponibles, diseñadas para responder a los intereses de los participantes.

Actividades al aire libre y excursiones

Entre las propuestas se incluyen dos excursiones destacadas: una al Bosque del Cobre en Parauta, donde los jóvenes podrán explorar los castañares en la Sierra de las Nieves, y otra a la fábrica de Cervezas Victoria en Málaga, que culminará con un paseo por la ciudad para disfrutar del alumbrado navideño.

Talleres gastronómicos y creativos

La gastronomía tendrá un papel protagonista en este programa, con talleres que abarcan desde la elaboración de sushi y corte de jamón hasta panadería creativa y cookies. Además, se ofrecerá una cata de vinos y una masterclass de barista centrada en el café de especialidad, así como un taller de coctelería que enseñará técnicas de preparación y combinación de sabores.

Innovación y tecnología

El programa también incluye actividades tecnológicas, como un taller de inteligencia artificial y otro de DJ y producción musical, que permitirán a los participantes explorar nuevas herramientas creativas. Asimismo, se impartirá un curso de primeros auxilios, proporcionando conocimientos básicos para actuar en situaciones de emergencia.

La inscripción está abierta a jóvenes empadronados en Marbella o que estudien o trabajen en el municipio, y se puede realizar a través de la página web municipal, www.marbella.es. Las plazas son limitadas y la participación está sujeta a requisitos específicos para cada actividad.

---

03 EN EL CATALEJO

La bayonesa y su pasión por el cabello de ángel

05:24 · 58 lecturas

La bayonesa rellena de cabello de ángel, un ingrediente que genera fervor, cuenta con un nutrido grupo de aficionados que defienden su singularidad.



La bayonesa, un dulce tradicional que se ha convertido en símbolo de la repostería española, se presenta en su versión más controvertida: la rellena de cabello de ángel. Este ingrediente, que evoca recuerdos de infancia y festividades, despierta auténticas pasiones entre sus seguidores.

Según el reconocido crítico gastronómico Mikel López Iturriaga, el cabello de ángel no solo es un simple relleno, sino que es un elemento que ha sabido conquistar los corazones de muchos. Su textura y sabor, que evocan la dulzura de las tradiciones, han hecho que este dulce tenga un fiel ejército de aficionados que defienden su lugar en la mesa.

En un mundo donde la innovación y la fusión de sabores parecen dominar, la bayonesa rellena de cabello de ángel se erige como un símbolo de la gastronomía tradicional, recordándonos la importancia de preservar nuestras raíces culinarias.

---

04 EN EL CATALEJO

La Peña Taurina La Solanera celebra su fiesta campera con un festín de sabores y tradición

13:44 · 33 lecturas

La Peña Taurina La Solanera clausuró la temporada con su esperada fiesta campera en la Caseta Municipal, donde más de 220 comensales disfrutaron de un ambiente festivo y una gastronomía que rinde homenaje a la tradición taurina. Durante el evento, se hizo un balance de la temporada y se compartieron planes para el próximo año.



La Peña Taurina La Solanera puso el broche de oro a su temporada con una fiesta campera que reunió a más de 220 comensales, entre socios y acompañantes, en la Caseta Municipal. Este evento, uno de los más esperados por los afiliados, combinó la gastronomía con la celebración de la fiesta nacional, creando un ambiente festivo y taurino.

Desde primera hora, los fogones comenzaron a trabajar para ofrecer un menú que mantuvo la esencia de años anteriores. Los asistentes disfrutaron de un variado repertorio gastronómico que incluyó hígado, tocino, careta, salchichas, chorizos y morcillas, además de aperitivos de jamón, queso ibérico y encurtidos. Como plato fuerte, se prepararon 45 kilos de carne de cordero y cuatro paellas, acompañados de postres y bebidas variadas, según informaron los directivos de la peña.

Balance de la temporada y planes futuros

La fiesta también sirvió para hacer un balance de una temporada de viajes taurinos que ha sido algo menos intensa que en años anteriores. La peña organizó desplazamientos a Illescas, Ávila y Pozoblanco, destacando la respuesta positiva en la capital abulense, a pesar de la distancia. De cara al próximo año, se prevé sustituir la primera cita de Illescas por la feria de Valdemorillo, a finales de febrero, además de programar otras ferias aún sin confirmar.

La salud de la peña y la situación de la tauromaquia

El presidente, Basilio del Olmo, y el secretario, Francisco Rodríguez-Rabadán, resaltaron la estabilidad de la peña, que cuenta actualmente con 135 socios, y durante la jornada se sumaron cuatro nuevos integrantes. “La gente que se apunta es gente joven”, afirmó Del Olmo, quien también analizó la situación actual de la tauromaquia, considerándola mejorable, especialmente en las plazas pequeñas, donde atraer al público es un desafío.

“El momento que vive la fiesta no lo veo al 100%, yo la veo en un 80%, aunque espero que siga subiendo”, añadió, destacando que las ferias grandes se llenan, pero las de los pueblos presentan más dificultades. Rodríguez-Rabadán se mostró moderadamente optimista, apuntando a una recuperación gracias a la implicación de nuevos toreros como Borja Jiménez o Marco Pérez, junto a figuras más experimentadas como Morante o Roca Rey.