



BIBLIOTECA PÚBLICA
SANT GREGORI
MIQUEL
MARTÍ
I POL

Recull de premsa de la Vall del Llémena

Font Diari de Girona *Plana*

Data 5 de desembre de 2010

Firatast 2010

JOAN FERRER SANTALÓ Puc parlar-vos en català?" pregunto als joves -nois i noies- que m'atenen amablement a l'estand que l'Associació de Veïns de Font de la Pólvora té a Firatast. La resposta és contundent: "És clar que sí!". Uns breus comentaris i m'ensenyen un recull de receptes de cuina gitana que han editat, on s'explica també la vida de les persones que han preparat alguns plats. Em diuen que l'oferta és molt variada i que el plat que ha tingut més sortida és el de "Andrajos".

Això només és l'anècdota perquè a l'edició d'enguany hi trobem grups d'hostaleria tan acreditats com Aromar de Platja d'Aro que, que com sempre, hi ha pres part amb un estand molt espaiós. És de les empreses veteranes perquè hi ha participat des del principi amb uns plats molt selectes i tradicionals i ara ja fa quinze anys que se celebra.

D'altres són més novells i també més originals. L'espai comú del Mas Roure, de Llagostera i **el Racó d'en Pep de Sant Gregori**, sense cap vincle comercial i sí només una amistat personal. El Mas Roure, amb una oferta molt agosarada: minihamburgueses de carn de camell jove australià. Tot un èxit perquè l'optimista previsió total de 3.000 consumicions només va durar fins al diumenge al migdia. Ara els que vulguin repetir hauran d'anar al seu restaurant als afores de Llagostera.

La participació de la Fundació Oncolliga-Girona amb un estand -que comptà amb la col·laboració dels organitzadors d'aquesta fira gastronòmica- els ha servit per donar-se a conèixer més i recaptar uns ingressos que serviran per ajudar als malalts de càncer. També ho aprofitaren per divulgar uns plats tan catalans com l'escudella, patata amb botifarra de perol, o simplement el pa amb oli de Pau. Cal destacar també que hi hagués un celler de l'Empordà, el Terra Remota, ubicat entre Sant Climent i Capmany. I no volem deixar d'esmentar la ja tradicional presència de Les Cuineres de Sils, molt conegudes arreu, que oferien mongetes amb salsitxes, peus de porc amb bolets, i un reguitzell més de les seves especialitats

No hem deixat d'anar-hi cap any, i ens satisfà veure com sempre reneix amb una oferta per a tots els gustos i mai millor dit. Per donar-los una idea de la bona acceptació que té aquesta fira, sàpiguen que durant els tres dies del segon cap de setmana de novembre va ser el restaurant auto-servei més gran de Girona amb 1.700 places, amb taula i cadira que es podia reservar per anticipat. Ara, quan recordem que els primers anys calia menjar drets i a més aguantar el plat, els coberts i la beguda amb les mans, ens sembla una cosa irreal.