

Comença el Firatast amb més de 300 propostes gastronòmiques

- El Palau de Fires de Girona acull la 25a edició de la campanya, que compta enguany amb cuina tradicional, exòtica, basca, argentina i asiàtica. L'alcaldeessa, Marta Madrenas, inaugura la fira.

Ddg 18.01.2019 | 00:51

El Palau de Fires de Girona és fins al 20 de gener el menjador més gran de la demarcació amb la celebració del Firatast. Mitjançant l'intercanvi de tiquets, es poden tastar en aquesta 25a edició un total de 300 propostes gastronòmiques. L'alcaldeessa, Marta Madrenas, va assistir ahir al vespre a la inauguració de la campanya. Acompanyada per la regidora de Promoció Econòmica, Desenvolupament Local, Turisme i Ocupació, Glòria Plana Yanes; i el regidor de Cultura, Benestar Social i Ciutadania, Carles Ribas, va fer una visita pels estands de la fira.

Més de 40 expositors ofereixen una àmplia oferta gastronòmica pensada per a tots els paladars. Es pot degustar des de cuina tradicional fins a exòtica, argentina, basca i asiàtica. Entre els plats més saborosos hi ha mandonguilles amb sèpia i pèsols, faves a la catalana, botifarra de castanya amb pinzellada de crema al brandi, arròs, civet de senglar, canelons, cuixeta de pollastre farcida amb salsifí, sushi, ranxo de Vidreres, gamba i pop del cap de Creus. A més, la fira compta amb propostes veganes, vegetarianes i sense gluten.

També hi ha una àmplia oferta de degustacions dolces: creps de diversos gustos, galetes, brownies, crumbles, pastissos, xuixos i xocolata de garrofa. Coincidint amb l'Any del Xuixo, els visitants trobaran un estand on podran degustar diferents tipus del tradicional dolç gironí, elaborats per diversos pastissers del Gremi de Pastisseria de Girona.

I per acompanyar els plats es pot escollir entre un ampli ventall de vins, caves, cerveses artesanes i licors. Per als amants de la ratafia hi ha una carta de més de 40 tipus diferents d'aquest licor. I enguany, com a novetat, es poden prendre divertits cocktails a la zona chill out del Firatast. Un nou espai de l'esdeveniment còmode i relaxat.

Entre les novetats d'aquest 2019 hi ha la creació d'una àrea amb cuina de brasa, calçots i sopa barrejada cuita al foc de llenya; i els estands de petits productors on es podran degustar productes artesans. En aquesta edició es presenta com a nova tendència gastronòmica el xef a

domicili, és a dir, un cuiner que prepara el menjar per a vostè a casa seva. El preu de l'entrada és de 10 ? i inclou 5 tiquets de tast.

Font del document:

<https://www.diaridegirona.cat/girona/2019/01/18/comenca-firatast-mes-300-propostes/957330.html>