Un tast de la Girona saborosa



Ambient davant d na de les parades quan feia poc que havia comen at la Cuina al Carrer d hir Foto: C. PALACIO.

Pels volts de les vuit del vespre, al Barri Vell de Girona fa una xafogor espantosa i pels carrers es camina amb dificultat, de tanta gent que hi ha. No sembla el lloc ni el moment més adient per a una experiència gastronòmica, però no se sent a ningú queixar-se. I és que a aquesta hora tens aquella gana i el que veus als taulells fa tant de goig! Hi ha moltes maneres de dir adeu a l'estiu, però segurament cap de tan saborosa com la festa que, des de fa nou anys, es munta al Barri Vell de Girona per aquestes dates. Ahir, es va celebrar la Cuina al Carrer –aquest és el nom de l'esdeveniment– d'aquest any i, com en les anteriors edicions, hi van passar milers de persones atretes per la combinació de petites racions de menjar i de beure més l'encant d'un espai de tanta personalitat com el centre de Girona, la conversa amb amics i coneguts i l'esperança de gaudir d'una mica d'aire fresc si hi vas prou tard (l'horari era de les set de la tarda a les dotze de la nit).

Diuen els assidus que és també el lloc i el moment de retrobaments després de les setmanes de vacances. Hi podríem afegir que és una bona demostració de la vida que té el barri, més enllà de la seva estètica privilegiada i de la funció turística a què l'han sotmès. I, per descomptat, és un aparador del seu potencial gastronòmic. La mecànica de la Cuina al Carrer és ben simple: vas per la Cort Reial, la plaça de les Castanyes, el carrer Mercaders... de paradeta en paradeta, observes i quan la boca se't fa aigua sucumbeixes a alguns dels platets que, amb preus a partir de tres euros, t'ofereixen la vintena d'establiments participants. Si no estàs alerta, t'hi pots deixar un dineral. Fins ara, ho havien organitzat les associacions del barri Avicrof i Abrovbvell, però aquest cop s'hi ha afegit l'Associació d'Hostaleria, Turisme i Restauració de Girona (Ahtrg). Esperaven superar els 7.000 visitants de l'any passat i no ens estranyaria que ho haguessin aconseguit, atesa aquella gentada que dèiem que ja hi havia a primera hora.

Difícilment, hi pot haver algú que no hi trobi algun plat del seu gust. Hi veiem macarrons farcits amb llagostins i salsa de bolets (una proposta de 9Burg), salmorejo amb encenalls de pernil Joselito (Reserva Espai Gourmet), okinomiyaki, un plat japonès a base de col i gambes (Bubbles), pollastre a la catalana amb ratafia (Cal Ros)... Aquest darrer establiment s'hi estrenava perquè, tot i ser un restaurant històric, els actuals responsables el van reobrir fa tan sols quinze dies. Se'ls nota il·lusionats, suposo que per la publicitat que pot comportar la fira. "No sé si és efectiu com a promoció; nosaltres ho veiem més com una festa", comenten a l'establiment del costat, la xurreria Montse L'Artesana, que es van apuntar a la Cuina al Carrer fa cinc anys.

Seguim el nostre recorregut, esquivant el personal tan bé com podem. La Cua de Gall, una cocteleria oberta fa pocs mesos, presenta uns panets petits de pulled pork. A La Poma, el que més els demanen és el taco de provolone amb sobrassada."Nosaltres hi hem participat sempre i cada any hi ve més gent, però també és cert que cada cop som més a repartir", ens comenten. Al seu costat, els del Parèntesi ofereixen una patates braves amb una salsa que es fan ells mateixos i a la creperia Bretona –uns altres dels pioners de la Cuina al Carrer– tenen d'oferta estrella la crep bretona de farina de fajol.

En conjunt, és un aiguabarreig d'olors, colors i sabors. I sons. En els extrems de la fira es toca música en directe i, si hi pares atenció, comproves que en un punt del recorregut es barregen un tema countryque canta Jaume

Grabuleda a la plaça de l'Oli i el Mediterráneo de Serrat que toca el duet Fènix a la Cort Reial. La mescla és estranya, però el resultat no és dolent.

Publicat a:
-El Punt Avui. Comarques Gironines 28-08-2017 Pàgina 8

Font del document:
http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/1226107-un-tast-de-la-girona-saborosa.html