Firatast obre avui les portes amb més de tres-centes propostes gastronòmiques

Entre d'altres, es podrà degustar «rillette» d'ànec, «dorayakis», «kakigoris», macarrons de cigró, ostres i mandonguilles de calamar amb xocolata



Una imatge de l´edició de l´any passat.

La fira de degustació de Girona, Firatast, obre avui les portes al Palau de Fires. Durant quatre dies, l'espai es converteix en el «menjador més gran de la demarcació», segons els organitzadors, i ofereix una oportunitat única de tastar i compartir més de 300 propostes enogastronòmiques.

Es tracta d'un esdeveniment que per a molts amants de la gastronomia ja constitueix una cita anual d'obligada assistència. El format de la fira permet, mitjançant l'intercanvi de tiquets, tastar centenars de propostes enogastronòmiques de la mà de restaurants, petits productors, cellers, col·lectius de cuina, entre d'altres. Enguany la cuina tradicional tindrà més presència que mai, amb una àmplia oferta de plats guisats que incorporaran els productes més variats i diversos. També hi haurà sabors exòtics i poc habituals per al nostre paladar, per això destinarà un ampli espai a les cuines del món. Plats de la cuina italiana, asiàtica, argentina i mallorquina ompliran d'olors el Palau.

Entre d'altres, es podrà tastar rillette d'ànec, dorayakis, kakigoris, macarrons de cigró amb verduretes saltejades, ostres, mandonguilles de calamar amb xocolata, peus de porc amb verduretes, terrina de porc senglar amb compota de carbassa i anís estrellat, gelats artesans enrotllats al moment, bombons de foie amb praliné d'avellana, risotto de llamàntol amb ceps i tòfona i croquetes de calamar farcit, a més a més d'un ampli ventall de vins, caves i cerveses.

Font del document:
http://www.diaridegirona.cat/girona/2017/10/12/firatast-obre-avui-portes-mes/872539.html?utm_source=rss