# Tres dels expositors del Firatast s'han especialitzat a cuinar a casa del client

## Obre la vint-i-quatrena edició de la fira, "un gran menjador" al Palau de Fires de Girona

## Col·lectius de cuina, cellers i restaurants ofereixen tastets




Una imatge d'ahir al vespre del Firatast de Girona, amb alguns dels visitants. Foto: QUIM PUIG.

La fira de degustació Firatast de Girona va obrir ahir al migdia les portes per oferir tastets per dinar i sopar fins diumenge. Els organitzadors volen acostar la cuina de països d'arreu del món, com ara l'argentina o la italiana, però també ofereixen al públic la possibilitat de conèixer una de les tendències del món gastronòmic: el xef a domicili. Tres dels expositors del Firatast s'han especialitzat a cuinar a casa del client.

El Chef Yon Wang, de Girona; Avui no Cuino, de Sant Antoni de Calonge, i Millor a Casa, de Banyoles, expliquen aquests dies al Palau de Fires quina és la seva activitat i ofereixen alguns tastets, com ara els bombons de foie amb praliné de festuc, amb compota de poma i rosa cristal·litzada. Aquesta tapa val tres tiquets –un tiquet val un euro– i l'ofereix l'estand de Millor a Casa, que regenta en Francesc Vila a Banyoles.

Vila és autònom i ha obert el negoci fa cinc mesos. Diu que aquest estiu ha treballat molt i que li han donat molta feina uns amics que lloguen cases de luxe, per als quals ha cuinat. L'establiment pot elaborar plats al seu obrador, com ara un sofregit, però també s'encarrega de cuinar, fer el parament de la taula i servir –amb el reforç d'un cambrer– a casa del clients, ja siguin parelles, amics o famílies que volen fer una celebració.

Més de 12.000 visitantsEls organitzadors calculen que fins diumenge a les 5 de la tarda podrien passar entre 12.000 i 15.000 persones pel Firatast. Jami Matamala, d'Incatis, és el cap de l'organització. "La fira ha anat evolucionant fins a convertir-se en un gran menjador." Col·lectius de cuina, cellers, restaurants i petits productors ofereixen tastets. "Amb 20 euros es pot tastar cinc o sis plats i menjar bé", diu Matamala.

Publicat a:
-El Punt Avui. Comarques Gironines 13-10-2017 Pàgina 10

Font del document:
http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/1259358-tres-dels-expositors-del-firatast-s-han-especialitzat-a-cuinar-a-casa-del-client.html