25 anys de tastets per als paladars

Firatast obre avui les seves portes a Fira de Girona
En l'edició d'aquest any hi ha més de 40 expositors, que oferiran una àmplia oferta gastronòmica

Renoven la imatge amb una ambientació càlida i mediterrània

Arrenca una nova edició de Firatast a Girona. Des d'avui i fins al diumenge 20 de gener el Palau Firal és l'epicentre de molts amants de la gastronomia. Aquest any es compleix el 25è aniversari d'un esdeveniment totalment consolidat a la ciutat. Incatis, l'empresa organitzadora, celebra haver pogut arribar a aquesta data, ja que no només és complicat arribar-hi, sinó també conservar el nivell que té. No és fàcil. Un públic fidel ha permès que es pugui mantenir a dalt de tot, en una societat en què la gent busca les novetats, l'aquí i l'ara.

En l'edició del 2019 hi ha més de 40 expositors, que oferiran una àmplia oferta gastronòmica pensada per a tots els paladars. Cuina tradicional, exòtica, argentina, basca, asiàtica, etc. Any rere any, hi ha expositors fidels. Encara que des de l'organització es treballa per portar-ne de nous. Aquest any se n'estrenen al Firatast –i també fa ben poc s'han establert a la ciutat– quatre: 1810 Tacos & Tapes mexicanes, Distribucions Pau, L'Estrella del Mar i Simbiococ–Quindarte. "És molt important que les novetats hi siguin presents", assenyala Dolors Mas, co-directora i responsable de projectes d'Incatis, ja que a molts negocis Firatast els permet ser una "plataforma per donar-se a conèixer".

Han passat molts anys des de la primera edició. Molts aspectes han anat millorant i molts negocis han agafat el tren de Firatast per promocionar la seva gastronomia. El funcionament general de la fira continua sent el mateix, han canviat alguns aspectes, com ara que inicialment hi havia més productors i ara hi ha més restaurants. D'altra banda, a poc a poc, amb el temps, no només s'ha incrementat el nombre de participats i visitants de la mostra, sinó que també ha anat en augment la clara aposta per la qualitat al màxim, per cuidar els detalls. Abans, als assistents se'ls donaven materials d'un sol ús; en canvi, ara s'han inclòs els plats de porcellana i les copes de vidre. Ara els tastets no són només abundants, sinó que tenen més cara i ulls, es fila més prim i es té més cura dels detalls. Aquest 2019 es renova la imatge amb una ambientació càlida i mediterrània. "Això dona un nivell superior i una millor sensació a l'hora de consumir les degustacions", afirma Rosa Bel, responsable de comunicació d'Incatis.

Segons remarca la co-directora, Dolors Mas, "l'objectiu és mantenir els visitants de les últimes edicions", que, segons explica, han arribat "a un punt òptim, en què hi ha ambient però no aglomeracions; la gent pot disfrutar sense gaires cues". "Aquest equilibri és molt bo", diu.

La directora de Fira de Girona, Coralí Cunyat, destaca que durant quatre dies Firatast suposa "un punt de trobada de gironins que venen a disfrutar de la nostra gastronomia". La responsable de la Fira es mostra "molt contenta", no només perquè Firatast hagi arribat al 25è aniversari, sinó també per Incatis, "que va fer i fa una aposta clara per Girona". "Han sabut superar els anys de crisi, adaptar-se i confiar", afirma. Per Coralí Cunyat, Firatast "és una plataforma, no només per a productors, sinó també per a tota la gent del ram de l'hostaleria". En aquest sentit, remarca que és "una peça clau" per a la gastronomia de la ciutat.

Des de l'Ajuntament de Girona, la regidora de Promoció Econòmica, Glòria Plana, destaca que en el seu moment una activitat com Firatast "va ser molt innovadora". "Potencia a tot el món la gastronomia i dona valor afegit als productes de proximitat de la nostra terra", afirma. Per Plana, Firatast ha contribuït en bona part a la promoció i la difusió del turisme gastronòmic. "En faig una valoració molt positiva, per la seva iniciativa, per la creativitat, per la seva aposta encertada i decidida", diu. "Firatast i el Fòrum Gastronòmic es complementen per mostrar l'excel·lència de Girona i el territori", conclou.

Publicat a:
-El Punt Avui. Girona 17-01-2019, Pàgina 18

Font del document:
http://www.elpuntavui.cat/economia/article/18-economia/1536943-25-anys-de-tastets-per-als-paladars.html