

El Firatast supera els 16.000 visitants

La 15a edició de la fira de degustació i venda de productes d'alimentació Firatast ha tancat les portes després d'assolir el seu millor resultat de públic amb més de 16.000 visitants i prop de 100.000 degustacions.

'En una edició marcada per la crisi podem dir que hem superat el repte amb nota gràcies a la il·lusió dels expositors i a la seva bona feina. Rebaixar el preu de l'entrada de 6 a 5 euros i incloure tres tiquets de degustació ha estat un encert', ha reconegut el director de Firatast, Josep Maria Matamala. Entre els productes estrella d'enguany, cal destacar la coca per a celíacs, el peix fresc o la mostra de 84 cerveses d'arreu del món.

Els postres de les cuineres de Sils han agradat al públic. Foto: Jordi Bataller / ACN

'A més, els tres col·lectius de cuina presents al Firatast 2009 han acabat diàriament el seu producte, o sigui que s'han superat les previsions més optimistes', ha continuat Matamala, que ha destacat l'interès que ha tingut molta gent per degustar sushi o un bon peix fresc a un preu d'allò més raonable, de dos a tres tiquets a 0,80 euros cadascun. 'Fet en directe i ensenyant que n'és de ràpid i senzill de cuinar', ha puntualitzat el director de Firatast, que també ha assenyalat l'èxit de les activitats paral·leles de la mostra com els tallers de cuina per a la mainada, l'exhibició de pizzes o el curs de confecció de caramels casolans i postres de sucre a càrrec dels mestres Jordi Roca i Makito Hiratsuka.

Pel que fa al públic del Firatast, Matamala destaca que s'ha tornat d'allò més variat. 'Ens visiten des de parelles joves fins a jubilats passant per les típiques famílies. Potser la mainada és la que gaudeix més amb el joc dels tiquets i se senten els reis de la festa', ha assenyalat el director de Firatast, que també ha parlat de coses a millorar de cara a l'edició de l'any que ve. 'Donat l'èxit de públic d'enguany sí que hem notat que a determinades hores hi havia una mancança de taules i cadires per asseure's a menjar. La gent voltava sense trobar lloc i això s'hauria de solucionar', ha reconegut Matamala, que ha explicat que el públic també trobava a faltar alguna beguda alcohòlica més.

Les cuineres de Salt han ofert plats com la galta de cavall amb bolets. Foto: Jordi Bataller / ACN

'Com que enguany hem presentat una selecció de 84 cerveses del món, la gent ens ha demanat que l'any que ve podríem oferir una selecció de whiskys o ginebres, per prendre després dels àpats. Ens ho plantejarem', ha finalitzat el director de Firatast.