GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

FIRATAST GIRONA 2008.

Fires I Festes | 04/11/2008 | 04:54

La fira obrirà les seves portes el divendres 14 de novembre a les 5 de la tarda.

l FIRATAST 2008 incorpora enguany moltes novetats importants seguint en la dinàmica d'oferir les millors propostes gastronòmiques i culinàries als visitants i assistents a la fira. En aquesta 14 ena edició, nous col·lectius de cuina, un espai dedicat a l'Àrea de Cooperació i el mestissatge culinari, la incorporació dels tallers d'UNICEF i la presència de la cuina oriental, com la japonesa i el sushi amb productes com la medusa, la primera mostra de cerveses artesanals, la presentació del pa ecològic o "el rebost del futur" amb productes congelats en són alguns dels principals atractius per la seva novetat.

Tot i la crisi general, i vista l'acceptació que va tenir l'any passat el canvi de dates, del 14 al 16 de novembre se celebra una nova edició del FIRATAST, una fira única basada en el tast i venda de producte, amb la incorporació d'importants novetats i productes.

Enguany, INCATIS, l'empresa organitzadora de la fira, ha cedit gratuïtament espais per a que les entitats de l'Àrea de Cooperació hi puguin ser presents amb menjar i productes, i UNICEF tingui un taller de cuina pels nens. Aquesta aposta pel "Tast-Solidari" vol ajudar a que dins la pròpia fira hi hagi també presència de cuina i productes de diferents cultures amb el mestissatge culinari com a fil conductor,i donar suport als projectes de cooperació gironins i d 'UNICEF.

El col·lectiu de la Cuina Termal de Caldes de Malavella, els 21 restaurants de la Vall de Camprodon amb la carn de poltre , les Cuineres de Salt , els restaurants del Consell Comarcal del Gironès, entre molts d'altres establiments, seran els ambaixadors de la millor gastronomia de les seves respectives comarques.

Les novetats especialment atractives i "trencadores" arribem amb la primera aposta per la cuina oriental del més alt nivell, el pa ecològic d'elaboració artesanal es presenta a Girona per primer cop en aquesta fira, les millors cerveses artesanals tenen espai propi. El Bistro-tast torna amb la més extensa oferta gastronòmica i de mà dels cuiners Oriol Blanes i el seu equip i Pep Nogué oferiran tasts elaborats amb productes d'alt nivell gastronòmic com els que ofereixen l'empresa Consigel, GBech, Congelats La Sirena,el peix de la Confraria de Pescadors de Blanes o les ostres del "Marisc Català" del Delta de l'Ebre

Professionals de diferents sectors culinaris, gastronòmics i del sector com flequers i pastissers amb degustació de dolç i salat, restaurants de renom amb el seu propi espai cuina selecta, i una extensa oferta de productes com els vins, caves, formatges i olis, que – com tot -, es pot degustar o comprar, no hi faltaran.

En aquesta 14 ena edició també s'ha apostat per l'art contemporani, i en un espai del recinte l'artista empordanès Carles Bros presenta una exposició–instal·lació inèdita dedicada al peix blau titulada "l'art de la teranyina" on es fonen el producte artístic i el culinari.

La fira obrirà les seves portes el divendres 14 de novembre a les 5 de la tarda, l'acte d'inauguració es farà a les 7 del vespre, i dissabte i diumenge la fira estarà oberta de les 12 del migdia a les 12 de la nit .

Autor: Gironanoticies.com
Gironanoticies.com

https://gironanoticies.com/noticia/9742-firatast-girona-2008.htm