

“Hay que sacar la gastronomía a la calle”

Gregorio Abadía, responsable de Hostelería de la Intersectorial del Bajo Cinca



Gregorio Abadía es uno de los más afamados restauradores fragatinos, ejerce como responsable de Hostelería de la Intersectorial del Bajo Cinca y es junto a Javier Catalán y Santiago Escándil el principal impulsor del programa D-Gusta la FERIA, que este año cambia de formato y convertirá Mercoequip en espacio de degustación.

El año pasado, D-gusta la FERIA permitió a expositores y visitantes disfrutar de menús especiales a precios ventajosos durante los días del certamen. Este año mantienen dichos menús pero van más allá. ¿Por qué el cambio?

Era algo que se valoraba hace tiempo. La iniciativa del año pasado funcionó bien y por eso se mantendrá, pero esta edición vamos a hacer algo más. Mercoequip se convertirá en un espacio de degustación: en la propia feria se habilitará un recinto en el que restaurantes como Salones Casanova, Brasería Jeff, Restaurante Martín, Espai Oró, + Billauba u Hotel Casanova ofrecerán pequeñas muestras de gastronomía, las tradicionales tapas, para que todo aquel que lo desee pueda comprobar de primera mano de lo que es capaz la hostelería fragatina.

Cocinar en una feria es todo un desafío.

En la feria daremos el último toque a las tapas. Dispondremos de frío y horno, pero la confección completa no se hará allí. La gente podrá degustar las creaciones y acompañarlas de buenos caldos de la zona, porque con nosotros colaboran las bodegas Valonda y Nuviana, ambas de Belver de Cinca. El vino es muy importante para una buena degustación y los precios serán asequibles. Los precios oscilarán entre 1 y 3 euros. De lo que se trata es de sacar la gastronomía a la calle, de que la gente la viva y la asuma como algo propio y de lo que estar orgulloso. En Fraga, los restaurantes trabajan mucho y bien y esta presencia en la feria es una manera muy interesante de promocionarnos. ☺

D-Gusta la feria, con nuevo formato



Junto a la web y el recinto exterior, dos de las múltiples actividades paralelas que Mercoequip vuelve a incluir cambian también. La primera de ellas es el programa D-gusta la FERIA, que se estrenó el año pasado con notable éxito y permitió a expositores y visitantes disfrutar de la rica gastronomía fragatina mediante menús a precios especiales confeccionados ad hoc para ofrecerse durante la semana del certamen. Este año, D-gusta la FERIA se mantiene, pero estrena formato para hacer de Mercoequip mismo un espacio gastronómico en el que degustar tapas especialmente confeccionadas para el certamen por los más afamados profesionales de la restauración fragatina. Lo avanzó a finales de abril y en rueda de prensa Gregorio Abadía, responsable de Hostelería en la Asociación Empresarial Intersectorial del Bajo Cinca: “Hemos querido dar un paso más allá y disponer dentro del propio recinto ferial un enclave especialmente acondicionado para la degustación de tapas. De lo que se trata es de sacar la gastronomía a la calle. No cocinaremos en la feria, porque no es lo más procedente, pero sí llevaremos hasta ella especiales muestras de gastronomía en miniatura a las que daremos un último toque –dispondremos de frío y horno– en el espacio que habilitaremos en el centro del recinto cubierto para la degustación de estas creaciones”. Las tapas que ofrecerán seis afamados restaurantes fragatinos –+ Billauba, Salones Casanova, Espai Oró, Hotel Casanova, Brasería Jeff y Restaurante Martín– se combinarán con vinos de las bodegas de Belver de Cinca Valonga y Nuviana, que colaboran así con la iniciativa. Las tapas se comercializarán a precios que entre 1 y 3 euros. ☺