

Aunque se calcula que 72.000 personas visitaron el recinto, la sensación general fue de decepción

Una Fira desangelada busca fórmulas de renovación

Josep Garcia



Aspecto del pabellón multisectorial a media luz el domingo a las 21:00.

Josep Garcia



En la zona de automoción podían apreciarse las ausencias de esta edición.

JAUME RIBELL

Lo decíamos en la portada del número anterior, jugando con el eslógan de este año: 'Hi ha de tot', pero menos. Y una vez terminada la 55 edición de la Fira de l'Ascensió, podemos asegurar sin miedo a equivocarnos que así era: los numerosos vacíos y huecos por ocupar, la escueta sección automovilística y la desangelada sensación general que dejó la muestra, hacen que el balance sea más bien negativo y que, por tanto, se replantee de nuevo su futuro buscando fórmulas de renovación. Dice la organización que es un año de transición, conclusión que no es el primer año que se usa. ¿Cuántos años más durará esta transición?

OFERTA LIMITADA

El Ayuntamiento asegura que se ha registrado un aumento del 10% de visitantes respecto a los del año pasado (cuando vinieron 65.000). Sin embargo, todos (visitantes y expositores) han tenido la impresión de que ha habido menos gente que el año pasado. Eso no quiere decir que el dato del Ayuntamiento no sea cierto, sino que al estar el recinto más vacío, al quedar más espacios en blanco, "la misma gente parece menos", tal y como apunta Nicolás, un vecino de Canovelles que en una hora ha tenido "de sobras para verlo todo". "Es que hay muy poquita cosa este año, ¿no?", inquiera su señora, En-

carna, que le acompaña. "Es que si sigue así va camino de la muerte. Sería triste, pero es que está muy flojo esto", añade su marido, a quien lo que más le ha gustado, "como siempre, es la parte de ganadería".

Cabe detallar que este reportaje se realizó el domingo al mediodía, no en las horas punta. Y es que como dice Jordi Alonso, responsable de ventas de Taller Mecànic Pruna SA, "por las mañanas siempre hay menos gente. El fuerte es por las tardes, cuando ya hace menos calor". Aún así, él también coincide en la apreciación que ha habido menos gente: "Y mira que ha hecho muy buen

tiempo y menos calor que el año pasado, pero yo diría que el bajón de gente ha sido gordo", afirma. Él, uno de los tres únicos concesionarios de coches presentes este año, lo ha notado en las ventas: "El año que menos vendimos fueron tres, y el que más seis. Normalmente siempre colocamos cuatro o cinco. Y este año ya estamos acabando, y sólo hemos colocado dos", afirma. Precisamente, una de las principales razones que han hecho que este año el gremio se plantara: "porque si a eso le sumas los altos precios del alquiler, pues claro, no les sale a cuenta. A nosotros aún -ya que él es un compra-venta-, pero con los

coches nuevos el margen es muy reducido. Y aún así, nosotros, como no vendamos un par más esta tarde, no cubriremos gastos". ¿Tan caro es estar presente en la Fira? "Pues no sé en general: yo te puedo decir que nosotros hemos pagado más de 1.900 euros por un espacio de 300 m²".

PULPO A LA GALLEGA

Ese fue el plato estrella de la renacida Mostra Gastronòmica (ver despiece): el pulpo, especialidad del restaurante Os Galegos, que fue el plato más solicitado durante los tres días, tal y como afirmaron los propios camareros del stand, el único que sirvió menú durante toda la Fira junto al Azul (que servía los postres). Quizás el año que viene, con mayor variedad de elección, haya también mayor variedad en la demanda.

"Muchos incluso repetían de pulpo, en lugar de coger dos platos distintos", asegura Jasmina, una de las dos chicas que estuvo durante toda la Fira vendiendo los tiquets de la Mostra. La otra es Mercè, que afirma que "se esperaba un poco más de ambiente por las noches, pero en general déu n'hi do la gente que ha venido". Especialmente en las dos comidas más concurridas: el almuerzo del viernes y la cena del sábado. Y la mayoría de los comensales fueron "gente de aquí. No se ha visto demasiada gente que viniera por lo del Gran Premio", reafirma Jasmina.

En general, la valoración de la gente que comió en la Mostra es

Una mini-mostra gastronòmica

Era la gran "novedad" de esta edición: tras doce años sin ella, la Ascensió recuperaba la Mostra Gastronòmica que, aunque cosechó una valoración positiva, fue menor a lo esperado. Al final fueron sólo cinco los restaurantes presentes: dos que ofrecieron menús fijos los tres días (Os Galegos y el Azul, especializado en postres), y otros tres que se turnaron a uno por día (D'Arbois, Nenúfar y El Mirallet). De hecho, la zona de mesas de bares tradicional, prácticamente quintuplicaba el espacio ocupado por la mostra en la entrada del recinto (para poder cerrar más tarde, ya que la Fira cerraba a las 21:00, mientras que la mostra lo hacía a las 24:00). Pero a pesar del reducido tamaño final de la muestra (se esperaba mayor participación por parte de los restauradores), el presidente del gremio, Melcior Clavé, hace una lectura positiva (la mostra abrió para la cena del domingo, cuando en principio no iba a hacerlo), esperando que "el próximo año haya una mayor implicación".

De momento, los restaurantes que han participado este año han quedado contentos y piensan repetir el que viene.