

Fira del Gall: una feria con sabor a Navidad

El fin de semana del 21 y 22 de diciembre la localidad barcelonesa de Vilafranca del Penedès volvió a vivir su tradicional Fira del Gall, que se sustenta en la muestra de gallos y gallinas de esta raza penedesenca y su servicio de matadero gratuito, de manera que los visitantes que adquirieron y eligieron su ave pudieron sacrificarla en las mismas instalaciones y llevársela preparada para degustarla en casa.

La Fira del Gall es un acontecimiento que se celebra desde hace muchos años en este municipio catalán, que año tras año ha evolucionado y ha incorporado numerosas actividades paralelas aparte de la exposición de aves vivas. Así, la feria abarca exposiciones, mercados de artesanía, maridajes y degustaciones, visitas turísticas y concursos.

Este año, decenas de miles de personas volvieron a visitar Vilafranca del Penedès. A pesar de la crisis, el número de visitantes no ha dejado de aumentar paulatinamente en cada edición. De los visitantes, aproximadamente el 59% proceden de la propia localidad y de toda la zona de la Veguería del Penedès; un 28% de Barcelona y alrededores -incluyendo las comarcas del Vallès y el Maresme- y un 13% de otros lugares más lejanos. Además, el éxito de la feria se observa en el alto porcentaje de visitantes que repiten: un 53% vienen al evento desde hace más de cinco años; un 26% repiten desde hace entre dos y cinco años y un 21% acuden por primera vez.

Este año la Fira del Gall ha presentado varias novedades, aunque no así en sus precios, que se han mantenido tanto en la Muestra Gastronómica como en los servicios de la compra de aves vivas. Se volvió a celebrar el concurso-exposición de la raza penedesenca y se contó con otras razas invitadas: la Pardo e Indio de León y la Castellana, propias de la comunidad de Castilla y León que estuvieron representadas por una docena de ejemplares.

También se pudo volver a pasear por las carpas de los puestos de aves de corral, cada uno de ellos señalizados con un número de registro y el tipo de ave que ofrecían. Por último, la muestra de cocina de ave incluyó hasta 21 platos preparados basándose en la carne de ave, ofrecidos por un total de siete restaurantes. Buena parte de estos platos estaban basados en el Gallo Negro del Penedès.

Aunque este año no ha habido concurso de tortillas, por entenderse que era una actividad en la que la mayoría de los participantes eran repetidores de otros años, el número de actividades ha sido de una gran cantidad y variedad. Incluso no han faltado espectáculos de humor, coreografías de artistas disfrazados de gallos, búhos, cuervos y otras aves o el curioso apadrinamiento del Gallo de Navidad en bicicleta eléctrica.

Tras la clausura de la Fira del Gall, los restaurantes colaboradores aún continuaron ofreciendo las degustaciones de los platos preparados para la ocasión hasta el 8 de enero. •

