

# Fatboy Burgers invita a una feria que se realizará este sábado y domingo en la Villa 25 de Mayo

06/10/2021



Este sábado y domingo en la Villa 25 de Mayo, a partir de las 17 horas, se viene una feria de emprendedores locales con entrada libre y gratuita.

Al respecto, Franco Casatti, propietario de Fatboy Burgers, dijo a Diario San Rafael y FM Vos (94.5) que “este 9 y 10 de octubre vamos a estar con un evento cultural organizado con el Espacio INCA en la Villa 25 de Mayo, que hicimos el año

pasado. Vimos que era una buena oportunidad que podíamos repetir para que los emprendedores y artistas locales tuvieran un lugar para mostrar lo que ofrecen y que el público pudiera asistir y encuentren una variedad de actividades, comidas, música y un excelente lugar para pasarla muy bien”.

Añadió que “a nosotros nos gusta cocinar con fuego y fue por eso que decidimos sumar emprendedores, armar esta feria donde el año pasado participaron más de 40 y estuvo muy buena. Buscamos productos locales, más gente que se sumara porque es un lugar donde los turistas y sanrafaelinos pueden descubrir muy buenos productos locales”.

Dijo que “los emprendedores que se quieran sumar, pueden pasar hasta este viernes por nuestro local, ubicado en Buenos Aires 60”.

Sobre el emprendimiento local Fatboy Burgers, “Hamburguesas posta”, Franco comentó que “esto es el resultado de mucho trabajo, de hacer las cosas bien y de preocuparnos mucho por el producto que hacemos. Estamos atentos por el cliente siempre para que el producto llegue en las mejores condiciones”.

Relató que “hace aproximadamente dos años estaba sin trabajo y un amigo tenía el local disponible y me propuso hacer algo. Compramos una planchita y una freidora y empezamos a hacer hamburguesas y a tener este crecimiento. La gente nos agradece por haber innovado con este producto en San Rafael, es decir, con las hamburguesas de este tipo. Arrancamos muy de abajo y seguimos en el constante crecimiento”, sostuvo.

Sobre la exquisitez de su producto, Franco comentó que “en nuestras hamburguesas, el medallón de carne que utilizamos lo hacemos nosotros con tres cortes grasados que se usan a la parrilla, lo procesamos y así los armamos. El pan es Brioche único y es una locura. Todo lo hacemos superartesanal y es un desafío constante, buscamos que siempre sea mejor”, comentó.