

Els aliments de 5a gamma, l'adaptació de la cuina al canvi climàtic, el pa i el senglar seran els principals protagonistes de l'edició d'aquest 2024 del Fòrum Gastronòmic Girona

Actualitat Girona | 05-03-2024 | 09:35



Presentació Fòrum Gastronòmic Girona

La 10a edició del Fòrum Gastronòmic Girona tindrà lloc els dies 11, 12 i 13 de març al Palau de Fires i a la zona de la Devesa amb els sabors del mar i de la muntanya com a eix vertebrador. El certamen posarà el focus en els productes de proximitat i els professionals del territori i oferirà un programa farcit de ponències, debats i simposis, amb quatre pilars fonamentals: els aliments de 5a gamma (aquells que es presenten envasats i estan a punt per ser consumits després d'un procés de regeneració), l'adaptació de la cuina a l'actual context de canvi climàtic, el pa i el senglar. Durant tres dies conviuran prop de 150 ponents i 160 expositors amb un centenar d'activitats i concursos en diversos espais. L'esdeveniment de referència per als professionals del món de la gastronomia comptarà amb la presència, entre d'altres, dels germans Joan, Josep i Jordi Roca (El Cellar de Can Roca), Fina Puigdevall i Carlota i Martina Puigvert (Les Cols), Paco Pérez (Miramar), Anna Bellsolà (Baluard), Eduard Xatruch (Disfrutar) i Ferran Adrià (elBullifoundation). Amb un format consolidat, es convertirà de nou en una plataforma per conèixer novetats, productes i serveis de les empreses del territori que formen part del canal Horeca (hotels, restaurants i cafeteries), al mateix temps que presentarà novetats pel que fa als models de negoci, tendències, equipaments i tecnologia, donant altaveu al productor local, al sector primari i també als oficis de sala, cuina i l'obrador.

L'edició d'aquest 2024 s'ha presentat aquest matí amb intervencions de Miquel Noguer, president de la Diputació de Girona; Gemma Geis, vicealcaldessa, 1^a Tinenta d'alcaldia i regidora de Promoció Econòmica de l'Ajuntament de Girona; Elisabet Sánchez, directora d'acció climàtica, alimentació i agenda rural de la Generalitat de Catalunya a Girona, i Salvador Garcia-Arbós, director de continguts del Fòrum Gastronòmic de Girona.

Miquel Noguer ha destacat que "si la gastronomia i els productes agroalimentaris van agafats de la mà, serà beneficiós per a tots plegats. Permetria estimular l'economia circular i sostenible, i reforçar encara més el sentiment d'identitat cap a l'exterior. Ho tenim molt clar a la Diputació de Girona i per això, fa una dècada, vam crear el segell Girona Excel·lent amb l'objectiu de donar suport a un sector troncal per a l'economia de la nostra demarcació, com ho és l'agroalimentari".

Per a Gemma Geis el Fòrum és "un referent del sector que reforça la reputació de la ciutat com a destinació culinària i fomenta el turisme sostenible de qualitat". L'ha descrit com "un espai de trobada entre professionals de la restauració que genera un impacte econòmic imprescindible per Girona". Ha subratllat "l'especial il·lusió" que li fa que l'edició d'enguany "dediqui un espai al benestar emocional", el que considera "un pas important cap a la consciència sobre la relació entre la salut mental i l'alimentació molt alineat amb les polítiques que impulsem des de la regidoria de Benestar Emocional que hem creat aquest mandat".

Ha afirmat Elisabet Sánchez que "el Fòrum Gastronòmic ens ha de permetre l'apropament entre els productors locals i consumidors. Potser també ha de ser un punt de redescoberta de productes que formen part de la nostra cultura gastronòmica i que ara tenim una mica oblidats, com ara la carn de caça o les infusions". També ha dit que és un esdeveniment que "ens permet ser un aparador per poder fer difusió de novetats importants i fetes aquí, com ara la nova varietat de poma Tutti, amb millor adaptació al clima actual, desenvolupada al Baix Empordà i absolutament deliciosa".

Salvador Garcia-Arbós ha declarat que "com el Fòrum dels primers anys, les darreres edicions d'aquesta trobada busquen canviar el paradigma dels congressos de cuina; trobar solucions des de la gastronomia a qüestions que ens plantegem quotidianament. Per això parlarem del pa, dels aliments de 5^a gamma, del senglar o d'una poma adaptada al canvi climàtic".

Monogràfics, tastets i el futur de la cuina a debat

Simposis, diàlegs, debats, tastets, concursos i activitats es repartiran en diversos espais durant el Fòrum Gastronòmic de Girona. A l'Auditori Gastronòmic hi participaran professionals amb un reconegut prestigi estatal i internacional, que oferiran sessions de cuina en directe, diàlegs i tastets per descobrir les novetats del sector. La Barra Gastronòmica permetrà una interacció entre el ponent i el públic assistent a partir de debats, demostracions i showcooking per descobrir, tastar i conèixer de primera mà productes de proximitat. Una de les novetats principals d'aquest any és l'Aula Sala, un espai obert, dinàmic i diàfan que servirà com a escenari per a debatre, reflexionar i adquirir nous coneixements amb la cuina i la gastronomia com a eixos principals. A tots tres s'hi afegeixen l'Espai de tast Girona Excel·lent, l'Espai Cafè i l'Espai Vi.

Els sabors del mar i de la muntanya és l'eix vertebrador d'aquesta edició del certamen i en parlaran dos xefs de renom i representants de les comarques gironines com ho són Paco Pérez (Miramar) i Fina Puigdevall (Les Cols) en un diàleg que moderarà Carme Gasull. És un dels plats forts d'un programa que també oferirà un simposi amb el senglar com a protagonista. Joan Roca (El Cellar de Can Roca), el veterinari Juan Zandío i Marc Puig-Pey i Toni Massanés (Fundació Alicia) parlaran sobre l'actual situació d'aquest animal i la problemàtica que se'n deriva, intentant trobar solucions a partir d'incloure'l a la gastronomia. Un exemple el presentarà Roca, que ha creat un xuixo de senglar. Monogràfic també per al pa, un altre tema rellevant i que comptarà amb la participació d'Anna Bellsolà (Baluard), Marta Reyes, Mía Font (president del Gremi de Flequers), Joan Serra (IRTA ? Mas Badia), Àngel Segarra (Gremi de Flequers Artesans de les Comarques Gironines) i Joan Morillo (Divinum). Es mostraran les diferents varietats de pa obtingudes a partir

de la recerca, tot parlant del renaixement d'aquest aliment i del seu paper a l'hostaleria.

L'actual context de canvi climàtic i com s'hi poden adaptar els aliments també serà un dels temes principals. En aquest sentit, al Fòrum s'hi presentarà la Poma Tutti, una varietat que s'ha desenvolupat durant les dues últimes dècades a Catalunya i que és capaç de suportar altes temperatures. La sessió comptarà amb la participació de Joan Bonany (IRTA ? Mas Badia) i el periodista Salvador Garcia-Arbós (director de continguts del Fòrum). Es parlarà igualment dels aliments de 5a gamma, aquells que han estat precuinats o semielaborats i envasats i es presenten a punt per ser consumits, en un simposi amb menú inclòs. Ramon Guardia (Gastroeuphoria), Jordi Vilà (Alkimia), Toni Izquierdo (Mas dels Arcs), Josep Soler i Miquel Fluvià (Pibernat) seran els encarregats de presentar aquest tipus de productes, d'explicar els seus avantatges i de respondre a alguns dels prejudicis existents.

El futur de la gastronomia i de la sala s'abordarà en un debat moderat pel periodista Jordi Aparicio i que portarà com a títol 'Next Generation', que servirà com a punt de trobada de joves professionals que oferiran el seu punt de vista sobre l'ofici a curt, mitja i llarg termini. Els germans Josep, Joan i Jordi Roca protagonitzaran una sessió de showcooking, com també faran entre d'altres Paco Pérez (Miramar), Eduard Xatruch (Disfrutar) i Lotfi Bousatta (El cul del món), aquest últim per parlar de la cuina marroquina. Les ostres de Delta, el futur de les postres, la relació entre la gastronomia, la cultura i el turisme, i el paper que hi té la dona, seran d'altres elements que es tractaran durant tres dies.

Un altre nom propi és el de Ferran Adrià, un dels xefs més premiats i reconeguts del món. Durant la seva carrera ha obtingut nombrosos reconeixements i és un dels pioners de l'anomenada gastronomia molecular, una tècnica que combina la ciència i la cuina per crear plats que desafien les convencions culinàries. Va ser copropietari del restaurant empordanès El Bulli, un dels més influents del planeta, convertit en el punt de referència de la gastronomia moderna. Al Fòrum, Adrià compartirà amb els assistents la seva visió sobre els factors i valors que es necessiten per tenir èxit a dia d'avui en el món de la restauració. Parlarà de formació, gestió i d'innovació. També de la tasca que duu a terme elBullifoundation, un dels seus últims projectes. I rebrà el premi 'El Sabor del Mediterrani'.

No hi faltaran els tastets d'una àmplia varietat de productes, com ara la cervesa, la ginebra, el cafè, les infusions ecològiques o els aliments que formen part del segell Girona Excel·lent. El programa també comptarà amb diferents concursos. Per tercera vegada en aquest certamen, s'escollirà el millor steak tartar de l'Estat i la millor mona de pasqua. A part de la primera edició dels concursos amb el tajine (plat tradicional de la gastronomia magribí) i el pa de tramuntana com a protagonistes.

Els orígens del Fòrum Gastronòmic

El 1995 es va organitzar el primer Firatast, un certamen de degustació de novetats gastronòmiques que va servir com a punt de partida d'un nou model de fira i d'esdeveniment gastronòmic a partir de l'intercanvi de tiquets per degustacions de menjar i beguda. Organitzat per Incatis SL, empresa gironina especialitzada en l'àmbit de l'alimentació, la gastronomia i el turisme, aquest model de fira s'ha expandit per Catalunya fins a complir les 26 edicions. L'actual format té el seu emplaçament habitual a Girona i s'ha exportat a d'altres poblacions com ara Blanes, Olot, Sant Feliu de Guíxols, La Farga de l'Hospitalet, Manresa, Reus i Lleida. En el cas de Firatast Girona, és visitada per més de 15.000 persones i té una durada de 4 dies.

Paral·lelament, el 1999 va veure la llum a Vic el Fòrum Gastronòmic, un projecte impulsat per Jaume Von Arend i Pep Palau. Tots dos van arribar a una entesa amb l'organització del Firatast per portar el Fòrum a Girona l'any 2007. Del 17 al 21 de febrer d'aquell any va tenir lloc la seva primera edició, oferint a la ciutat any rere any un programa amb ponències i sessions magistrals a càrrec de cuiners i professionals de la gastronomia amb prestigi mundial.

Passades les set primeres edicions a la capital gironina, l'any 2020 Incatis SL va arribar a un acord per adquirir la marca comercial Fòrum Gastronòmic Girona i d'aquesta manera l'empresa va passar a ser-ne l'únic organitzador. Un altre pas endavant que ha confirmat aquest certamen com la gran trobada de la gastronomia i la restauració de la demarcació amb altaveu internacional, que ha anat creixent amb el pas dels anys i que s'ha consolidat com un esdeveniment de referència en aquest sector.

Autor: Redacció