

El Fòrum Gastronòmic Girona celebra la seva 10a edició centrat en la sostenibilitat i la innovació culinària

Actualitat Girona | 11-03-2024 | 20:05



10è Fòrum Gastronòmic Girona

La 10a edició del Fòrum Gastronòmic Girona ha arrencat aquest matí, convertint-se en el punt de trobada per a professionals i aficionats al món de la cuina i la gastronomia. Durant tres intensos dies, fins al 13 de març, el Palau de Fires i l'espai de la Devesa esdevenen l'escenari d'un centenar d'activitats i concursos, amb la presència destacada de prop de 150 ponents i 160 expositors.

En el seu primer dia, l'esdeveniment ha posat el focus en elements clau com els sabors del mar i de la muntanya, les innovacions en la cuina, la sostenibilitat i el futur del pa. Figures destacades de la gastronomia catalana, com Paco Pérez (Miramar), Anna Bellsolà (Baluard), Fina Puigdevall i les seves filles Carlota i Martina Puigvert (Les Cols), així com els germans Roca (El Cellar de Can Roca), han compartit les seves experiències i visió sobre aquests temes, marcant el tò d'un fòrum compromès amb el territori i l'economia circular.

Una de les principals atraccions del dia ha estat la presentació en directe dels germans Roca, que han ofert més d'una desena de plats del seu actual menú. Aquesta presentació ha estat un clar exemple de la defensa de la territorialitat i dels productes de proximitat, essent una mostra del compromís del Fòrum amb la promoció dels professionals locals i la sostenibilitat ambiental.

La tecnologia i la innovació també han tingut un paper destacat, amb l'exposició d'avenços com un robot preparador de cafè i envasos sostenibles elaborats a partir de pellofa d'arròs. Aquests exemples reafirmen l'objectiu del Fòrum de ser una plataforma de coneixement i novetats, tant pel que fa a productes com a models de negoci i tendències en el sector gastronòmic.

El reconeixement al millor xuixo del món i al millor steak tartar de l'Estat, juntament amb tastets dels productes del segell Girona Excel·lent, han aportat un valor afegit a l'esdeveniment, posant de manifest la qualitat i la diversitat de la gastronomia catalana.

El pa ha estat un dels protagonistes del dia, amb el primer simposi dedicat a aquest al·licient bàsic de la dieta mediterrània. Professionals de la panificació han debatut sobre el present i futur del pa, destacant la importància de la producció local i respectuosa amb el medi ambient.

La inauguració oficial del Fòrum ha comptat amb la presència de diverses autoritats i membres de l'organització, reafirmant la importància de l'esdeveniment com a punt de referència en el calendari gastronòmic. Amb un calendari ple d'activitats per als pròxims dies, el Fòrum Gastronòmic Girona promet continuar oferint debats enriquidors, demostracions culinàries i un espai per a la reflexió sobre el futur de la gastronomia i la sostenibilitat.

Autor: Redacció