

La cuina sostenible brilla al Fòrum Gastronòmic de Girona

Actualitat Girona | 12-03-2024 | 19:33



10ª edició del Fòrum Gastronòmic Girona

El Fòrum Gastronòmic Girona, en la seva desena edició, ha tornat a demostrar la seva capacitat d'innovació i sostenibilitat en el món de la gastronomia. Durant la segona jornada, l'esdeveniment ha posat especial èmfasi en la recuperació de la carn de porc senglar i la presentació d'una nova varietat de poma adaptada a l'escalfor del canvi climàtic.

La sessió dedicada al porc senglar ha comptat amb la presència de figures destacades com Joan Roca (El Celler de Can Roca) i altres experts que han exposat la creixent població d'aquests animals a Catalunya com una oportunitat per a la gastronomia local. Roca ha presentat el seu xuixo de senglar, una novetat culinària que fusiona tradició i innovació, i ha destacat la versatilitat i el potencial gastronòmic d'aquesta carn, encara poc valorada en el mercat intern.

D'altra banda, la nova varietat de poma Tutti, desenvolupada a través del programa Hot Climate Partnership, s'ha presentat com una solució per afrontar els reptes del canvi climàtic. Aquesta poma destaca per la seva ferma, suculència i alta coloració, a més de la seva capacitat per suportar temperatures extremadament altes sense perdre les seves propietats.

El reconeixement a Ferran Adrià per la seva trajectòria i contribució a la gastronomia, juntament amb la seva ponència sobre la gestió eficaç dels restaurants, ha estat un altre dels moments destacats del dia. Adrià ha compartit la seva visió sobre la importància de la bona gestió en el sector restauració, essencial per a la supervivència i l'èxit dels establiments.

El Fòrum també ha servit d'escenari per debatre el futur dels professionals de sala i ha reconegut el talent en la creació de la millor mona de Pasqua. A més, s'ha abordat la relació entre la cuina, el turisme i el patrimoni cultural, destacant la interacció entre gastronomia i turisme com a eixos clau per al desenvolupament sostenible.

Amb més de 150 ponents, 160 expositors i una àmplia gamma d'activitats, el Fòrum Gastronòmic Girona s'ha consolidat com un punt de trobada indispensable per a professionals i aficionats de la gastronomia. La seva aposta per la sostenibilitat, la innovació i la promoció de la cuina catalana en el context global marca un camí a seguir en el sector gastronòmic.

Autor: Redacció