



EL PUNT AVUI
DILLUNS, 17 DE MARÇ DEL 2025

Punt i Seguit 5

GASTRONOMIA

Engega el fòrum més fàcil de degustar

X.A.
GIRONA

El Fòrum Gastronòmic Girona obre avui les portes amb els professionals de sala i la cuina més clàssica i acadèmica com a ingredients principals del primer plat dels tres que tindrà, fins dimecres, aquest congrés de molt bon empassar que se serveix al Palau de Fires i a la zona de la Devesa.

Dirigit als professionals i consolidat com una referència en el sector de la cuina, la restauració i l'alimentació, la cita continua creixent i durant tres dies reunirà prop de 150 ponents i 180 expositors. El programa està farcit amb més d'un centenar d'activitats, incloent-hi simposis, ponències, debats, diàlegs, concursos i demostracions culinàries per mitjà de xefs reconeguts, que parlaran del producte local i cuinaran davant dels assistents. En aquesta onzena edició, hi han confirmat l'assistència figures cabdals dels fogons com ara Paco Pérez (Miramar); Martina, Carlota i Clara Puigvert (Les Cols); Eduard Xatruch i Oriol Castro (Disfrutar), i Joan, Josep i Jordi Roca (El Celler de Can Roca).

Avui la mirada se centrarà en els professionals de sala, amb un debat per



El programa combina ponències i debats amb demostracions culinàries i tastos ■ QUIM PUIG

analitzar-ne el present i futur amb la presència de Toni Gerez (Restaurant Castell de Perelada), Pere Monje (Via Veneto), Joan Morillo (Divinum), Salvador Jordà (Empòrium), Albert Izquierdo (Nexe), Clara Puigvert (Les Cols) i Júlia Trota (Dit i Fet). Representants de l'antiga i la nova sala valoraran quina és la situació actual i quins són els camins que aquest sector pot recórrer el dia

de demà. També tindrà lloc la xerrada *Dones de sala: professionalitat, lideratge i passió*.

Fonament gastronòmic

La cuina clàssica i la cuina acadèmica tindran un pes important en aquesta edició del certamen, que valorarà els motius pels quals en la gastronomia tot acaba tornant, encara que de manera modernitzada i influïda per molts aspec-

tes socials i culturals. Abans, el cuiner André Bonnaure, especialista de l'anec, amb més de 60 anys en la cuina, haurà reflexionat sobre el futur del *foie-gras*, atesa l'emergència de noves amenaces per a aquest producte, com ara la grip aviària i el creixement del moviment en defensa dels drets dels animals.

Un dels actes principals del Fòrum 2025 està pre-

visat per demà a la tarda, quan Joan Roca (El Celler de Can Roca) i Eduard Xatruch (Disfrutar) reflexionaran sobre el procés creatiu i la innovació, al mateix temps que abordaran què és el que significa tenir un restaurant que ha estat considerat com el millor del món, fet que comporta estar en el punt de mira de tothom. Coincidint amb el fet que aquest 2025 Catalunya és la Re-

gió Mundial de la Gastronomia, també es reflexionarà sobre la cuina catalana i quins elements han de formar part de la seva definició, es debatirà sobre el camí que ha recorregut al llarg de la història i s'iniciarà una xerrada per establir-ne els plats més representatius.

Doble novetat

Una de les principals novetats és el Territori d'Estrelles, una activitat exclusiva en què participaran restaurants amb estrella Michelin de les comarques gironines amb la finalitat de presentar el seu plat més icònic. Es durà a terme una explicació de la història d'aquest plat i els xefs el prepararan en directe. Els visitants el podran degustar i les places són limitades. Una altra novetat és la presentació del projecte Alabrassa, una iniciativa única que s'establirà a la zona de la Devesa, a tocar del Palau de Fires, per donar-se a conèixer a partir d'activitats que posaran en relleu tot el procés de transformació del foc i el seu paper essencial en la cuina. Hi haurà demostracions i xerrades per posar en relleu les principals tècniques i mètodes de foc, fum i brasa, per connectar de nou amb les arrels de la cuina ancestral, per redescobrir el potencial de cada fase del foc i convertir-lo en una disciplina útil per als futurs professionals. ■

GIRONA

El Fòrum del Formatge Artesà i Català revalida l'èxit de la passada edició i es consolida

Joan Trillas
GIRONA

El Fòrum del Formatge Artesà i Català ha tancat aquest diumenge la seva segona edició al passeig de la Devesa de Girona amb un balanç molt positiu i amb la participació de 46 formatgeries d'arreu de Catalunya, que en 57 estands gastronòmics han donat a conèixer més de 200 formatges. En aquest marc, no s'ha de deixar de banda el gran nivell dels 180 formatges que han participat en el concurs. A més, la gran participació en les 36 activitats dirigides, amb entrades exhaurides en algunes d'aquestes, i el tracte directe entre els mateixos productors de formatge i el públic han

estat una constant durant un cap de setmana dedicat a la cultura del formatge, segons una nota feta pública per l'organització.

Un espai nou

El nou Espai Turófil s'ha consolidat com un dels grans encerts del Fòrum. La proximitat entre els productors i el públic ha creat un ambient de complicitat que ha permès descobrir els secrets de l'elaboració artesanal dels formatges en primera persona. També ha tingut molt seguiment del públic la Hackathó Gastrolàctica, organitzada amb l'Institut Làctic de Catalunya, una competició entre estudiants de cuina, tecnologia dels aliments i dietètica i nutrició. Han hagut

de treballar amb aliments làctics com ara formatges, iogurts, quefir, nata i mantega, i també amb verdures, llegums, pasta, arròs, fruita i fruita seca, per elaborar un menú complet per a un dia, equilibrat i saborós, per a persones amb intolerància a la lactosa.

Un concurs de nivell

El Concurs de Formatges Artesans de Catalunya ha batut rècord de participació, amb 180 formatges presentats i un jurat que ha destacat l'elevada qualitat i diversitat de les propostes. També s'ha redisenyat l'Espai Fòrum, que durant el cap de setmana ha inclòs programes de ràdio en directe, entrevistes, converses i taules rodones, conduïdes pel gastrò-



Un dels estants participants aquest cap de setmana al Fòrum del Formatge ■ ORIOL DURAN

nom Pep Nogué, i on el públic ha tingut una participació molt activa.

Els visitants han gaudit de la cuina en directe que han pogut seguir a l'Espai Sentits, sempre relacionada amb menús i combinacions amb el formatge com a gran protagonista. Aquí també s'ha estrenat el nou Espai Celler, amb

degustacions de vins de l'Empordà, i d'una selecció d'aigües, cafès i infusions. Les demostracions gastronòmiques han tingut la participació de professionals reconeguts com ara els equips dels restaurants Divinum –amb una estrella Michelin–, Lo Mam, Marimorena i Jordi Butrón, que han ofert pro-

postes sorprenents en què el formatge s'uneix a la màgia de la cuina creativa. El Fòrum del Formatge Artesà i Català, l'organitza Acrefa, l'Associació Catalana de Ramaders i Elaboradors de Formatge Artesà, i forma part del programa Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025. ■