

El 'Gastro' vol millorar la recepta



Jordi Jacas, entre Joan Chamorro i Andrea Motis, el 24 d'agost passat al Gastromusical Foto: JOAN IBÁÑEZ ALCALÀ.

Unes 1.500 persones han passat pel 5è Gastromusical del Molí de l'Escala

“El Gastromusical és la millor eina creativa que ha passat per la cuina de casa”, diu el xef Jordi Jacas sobre el festival que organitza al restaurant Molí de l'Escala i que aquest estiu ha reunit uns 1.500 espectadors en els cinc concerts programats –1.000 als sopars-concert i 500 només als concerts–, tots ells amb una molt bona resposta del públic i, en concret, dos plens totals i desbordants: els concerts de Mikel Erentxun i, sobretot, Andrea Motis i Joan Chamorro. “Fem una valoració molt bona d'aquesta cinquena edició i de les novetats com ara l'espai de còctel Sapore i els sortejos a benefici de l'Oncolliga, en els quals s'han recaptat 3.000 euros i s'ha fet difusió de l'entitat. Ja hem començat a preparar la sisena edició. No serà fàcil tornar a emprendre aquesta

aventura l'any vinent, però ho farem. L'objectiu és trobar més patrocinadors, si pot ser dels grans, tot i que som conscients que no és el millor moment. Volem aconseguir que el Gastromusical sigui una mica menys deficitari”.

En realitat, Jacas mai no parla del Gastromusical, sinó del seu estimat Gastro, perquè l'aventura que porta a terme amb Francesc Viladiu (Alter Sinergies) com a responsable de la part musical, li dóna moltes satisfaccions, tot i que no li quadren els números. Com diu ell, el festival és una “eina creativa” que l'inspira, a través de la música, durant tot l'any, des del moment en què Viladiu li comença a proposar noms d'artistes que vulguin jugar al maridatge entre música i gastronomia que és la clau del Gastro, amb aquest repte: “Com poder disfrutar d'un concert que abans t'has menjat”. Per part de Jacas es tracta, per exemple, d'entendre com la veu juvenil d'Andrea Motis reinterpreta els estàndards grans del jazz i traduir aquest efecte renovador sobre els clàssics de tota la vida en els magnífics canelons Andreini.

La recepta del Gastromusical ja està prou definida i ara es tracta només d'anar-la millorant en la part logística: potser concentrant el festival en tres setmanes al mig de l'agost, “perquè al principi i al final del mes ens costa més omplir”, i organitzar una programació “més compensada”, amb concerts que tinguin sempre una assistència de públic semblant.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 08-09-2011 Pàgina 49

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/5-cultura/19-cultura/450936-el-gastro-vol-millorar-la-recepta.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=m&utm_source=rss&utm_medium=m&utm_campaign=rss