

**SECCIONS EDICIÓ IMPRESA EL PUNT AVUI TV MÉS**

PORTADA LOCAL SOCIETAT SUCCESSOS POLÍTICA ECONOMIA CULTURA EUROPA-MÓN COMUNICACIÓ OPINIÓ ESPORTS

SOCIETAT LA BISBAL D'EMPORDÀ - 19 setembre 2019 2.00 h

LA BISBAL

# Vaixelles a l'altura del plat

- Després de combinar l'art de la cuina amb vins de la terra o música en directe, Cuina de l'Empordanet i ceramistes de la Bisbal dissenyen plegats els plats artesans per a una recepta
- A l'octubre presentaran resultats



Cuiners i ceramistes aliats en la iniciativa, ahir, al Terracotta Museu E.A.

**EMILI AGULLÓ** - LA BISBAL D'EMPORDÀ

Una vintena de xefs agrupats dins del col·lectiu Cuina de l'Empordanet s'han aliat amb el mateix nombre de ceramistes per explorar un nou maridatge entre contingut –una recepta nova de cada xef– i continent –un plat de ceràmica artesanal dissenyat expressament per a l'ocasió. La iniciativa és una extensió de la campanya *Parant taula*, l'exposició col·lectiva anual de vaixelles de ceràmica que a l'octubre obrirà portes al Terracotta Museu, però que ara tindrà el ressò afegit de les creacions sobre les taules de vint restaurants de la comarca.

En la presentació, ahir al migdia, el director de l'Associació de Ceramistes de la Bisbal va destacar que és un pas més per destacar la feina dels ceramistes i el discurs del passat històric de l'exposició, amb una mirada a la diana i el futur del cicle formatiu de grau mitjà. S'impartirà primer curs, per la baixa demanda, per tornar a oferir el primer curs amb vista al suport de l'Associació de Ceramistes de la Bisbal que ara aniran un pas més enllà de la mostra, i participaran altres artesans agrupats dins de la mostra *la Bisbal*.

### **Sorteig i diàleg**

Després de la presentació, Rocas i Vilà-Clara, amb el president del col·lectiu Cuina de l'Empordanet, Vicenç Fajardo, i l'alcalde bisbalenc, Enric Marquès, van fer el sorteig per emparellar a l'atzar els vint cuiners amb els vint ceramistes. I donar el tret de sortida a tres setmanes de feina en conjunt per a cada equip. El xef Toni Izquierdo, per exemple, avançava que vol donar rellevància a la gamba de Palamós en la recepta, i volia proposar a la ceramista Annick Galimont –que serà la seva parella creativa per a l'ocasió– un plat allargassat i amb tons mariners, però que al llarg dels pròxims dies evolucionarà amb el diàleg entre tots dos.

Des del col·lectiu culinari, Vicenç Fajardo inscrivía la col·laboració en l'aposta per "defensar el territori", a més del producte de pescadors, ramaders, hortolans o els vins de la DO Empordà, amb un altre element cabdal per a la restauració, però que sovint, més enllà del bon resultat de l'experiència per als clients, passa desapercbut. La intenció és que si aquesta primera experiència funciona, s'ampliï amb vistes a l'any vinent i tingui continuïtat. Per l'alcalde, Enric Marquès, també es tracta de difondre un dels usos originaris de la ceràmica, que va néixer per elaborar estris quotidians, com ara vaixelles, recipients i atuells, més enllà de la decoració.

## **MÉS LLEGIDES**

- 1. Un lloguer de 15.000 euros obliga a tancar el primer parc infantil de boles de Barcelona**
- 2. Cuixart anuncia que complirà íntegrament la condemna**
- 3. Sánchez diu que ara ja tindria una crisi de govern per Colau**
- 4. La ministra Robles afirma que la Legión "representa el millor de la història d'Espanya"**
- 5. Una despesa inútil**
- 6. "Cada dia veig la pilota del partit"**
- 7. Bou diu que Barcelona és una ciutat segura i que**

**les declaracions de Casado eren "exagerades"**

**8. "Demano l'esperit de combat democràtic que ja hem tingut i que no podem abandonar"**

**9. A tocar de Gaudí**