

# Capital de la cuina

**El Fòrum Gastronòmic converteix Barcelona en altaveu de la millor cuina durant tres dies**

**Un espai dedicat només a Catalunya reivindica el producte de proximitat i de temporada**

**Diversos xefs amb estrelles Michelin com ara Carme Ruscaldeda i Nandu Jubany protagonitzen conferències i exhibicions amb gran èxit de públic**



*Ada Parellada va fer cistellets de pasta de plàtan i els va farcir de tres maneres: de verdures, de menuts i de xocolata. A la dreta, Nandu Jubany, embolcallant bolets amb truita ORIOL DURAN.*

El gelat de xuixo, de Cassà de la Selva, guanya el premi InnoFòrum al producte més innovador

La cuinera Ada Parellada va ser ahir una de les protagonistes de la primera jornada del Fòrum Gastronòmic de Barcelona, que acabarà dimecres. Parellada va ensenyar, a l'Auditori del pavelló número 8 de la Fira de Barcelona, com es pot cuinar un primer plat, un segon plat i unes postres amb el plàtan com a protagonista. I per què el plàtan? Doncs perquè és un dels aliments que més es malbaraten. “Cada dia es llencen tones de plàtans a les escombraries”, va denunciar la cuinera, que s’ha proposat lluitar contra el problema que suposa no aprofitar els aliments. Ada Parellada va preparar amb plàtan i farina d’arròs una massa per fer uns cistellets, que va omplir de verdures saltejades, per ser un primer plat; de menuts –en aquest cas, fetge amb ceba–, per a un segon plat, i de xocolata, per a les postres. En el cas del segon plat, Parellada va reivindicar els menuts, que, va dir, “avui dia no es valoren i molts van a parar a les escombraries”. La cuinera catalana s’ha posat a liderar la cuina que aprofita els aliments.

Abans que l'Ada, una altra cuinera, en aquest cas la gallega Lucía Freitas, va elaborar dos plats amb els quals va voler reivindicar valors com la solidaritat i el compromís. Freitas va evocar i recordar les mariscadores d'escopinyes de Noia. Aquesta cuinera i Ada Parellada formen part del grup Mujeres en Gastronomía, que en aquest Fòrum Gastronòmic també té un estand i que ahir va voler "apadrinar" tot un grup de cuineres joves que treballen per destacar en aquest món, avui pràcticament dominat pels homes. I precisament, en aquest context, la cuinera amb més estrelles Michelin del món, Carme Ruscalleda, va fer la darrera conferència del dia: *La cuina més enllà del restaurant*. Les classes magistrals protagonitzades per estrelles de la cuina (Nandu Jubany, per exemple) són un dels reclams més importants d'aquest Fòrum Gastronòmic, que dona cabuda a expositors de tot tipus de productes relacionats amb la cuina, la gastronomia i els vins: producte fresc i elaborat, utensilis i mobiliari de cuina... En total, 300 expositors, entre els quals, molts fabricants innovadors, com Yes Vegan, que acaba d'inventar l'allioli de pastanaga i poma, i fabricants amb consciència social, com els iogurts Delícies del Berguedà i Sambucus, d'infusions ecològiques, que treballen amb persones en risc d'exclusió.

El Fòrum el va inaugurar la consellera d'Agricultura, Teresa Jordà, a l'espai Catalunya, just en el moment en què s'hi feia un monogràfic sobre la recuperació de llavors de casa nostra. En aquest espai Catalunya, també hi va haver una demostració de cuina empordanesa, a càrrec del col·lectiu gastronòmic La Cuina de l'Empordanet, i s'hi van presentar un munt de productes, des del formatge Puigpedrós del Molí de Ger fins a l'oli de Ventalló i el vi DO Pla de Bages. Totes les exhibicions van ser molt concorregudes, perquè, a més, en cadascuna es va poder fer degustació. Ahir a la tarda es van entregar els premis InnoFòrum als productes més innovadors, i els guanyadors van ser el gelat de xuixo, de Cupio Elaborats de Territori, de Cassà de la Selva; les grans sobrassades de Xesc Reina, ara establert a Mallorca, i el secret de porc ibèric de quarta gamma, de l'empresa Can Bech, de Fontanilles. A més, es van donar a conèixer els premis Josep Mercader: en la categoria de Cuina, per a Rosita i Nati Camps, de l'hostal Colomí de Santa Coloma de Queralt, i en la categoria de Sala, per a Manel Tirvió, bàrman de Tirsa Cocktail Bar, de l'Hospitalet de Llobregat. El Bullifoundation, amb el volum de la seva enciclopèdia dedicat als vins, va guanyar en la categoria de Vi, i l'Associació de Dones del Món Rural, Pageses i Ramaderes de Catalunya va obtenir el premi Producte/Territori. Montse Guillén i Antoni Miralda van guanyar en la categoria Difusió/Cultura, i a Joan Múrria, del Colmado Múrria de Barcelona, se li va donar el premi extraordinari del Petit Comerç. Avui i demà hi haurà classes magistrals de cuiners i gastrònoms, entre els quals destaquen Sergio i Javier Torres (Cocina Hermanos Torres), Jordi Cruz (Àbac), Toni Massanés (Fundació Alícia) i Marc Ribas (Taverna del Ciri). Dimecres es presenta la Barcelona Slow Food Guide 2020.

30 estrelles Michelin tenen en total els xefs convidats en aquesta nova edició del Fòrum Gastronòmic.

3 premis InnoFòrum es van entregar ahir. Els guardons als productes més innovadors van ser per al gelat de xuixo, de Cupio Elaborats de Territori, de Cassà de la Selva; per a les grans sobrassades de Xesc Reina, ara establert a Mallorca, i per el secret de porc ibèric de quarta gamma, de l'empresa Can Bech, de Fontanilles.

Publicat a: El Punt, 19 de novembre de 2019

Font del document: <http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/1698252-capital-de-la-cuina.html>