Josep Roca i els policultius

El sommelier d'un dels millors restaurants del món oferirà una xerrada sobre les virtuts d'aquesta tècnica de cultiu, tot aprofundint en l'orgien del vi. Aquesta activitat s'inclou dins el Fòrum Vi i comptarà amb un tast exclusiu



Durant els tres dies de fira es podrà gaudir de diferents tasts de vins.

El Fòrum Gastronòmic Girona tornarà a convertir-se en el punt de trobada del sector de l'hostaleria i la restauració. En aquest esdeveniment de referència tindran lloc nombroses activitats, entre les que destaquen sessions magistrals de cuina en directe protagonitzades pels millors professionals, tallers amb tast, debats, premis i concursos.

Des de la seva primera edició, el 1999, se celebra el Fòrum Vi, en el que hi participen els millors enòlegs, sommeliers, viticultors i prescriptors del món del vi. Enguany cal destacar una sessió exclusiva a càrrec del gran Josep Roca (Celler de Can Roca [http://www.diaridegirona.cat/tags/celler-de-can-roca.html]) i també dues ponències de les sommeliers Eva Pizarro (Fierro) i Ester Bachs (Vadevi.cat). A més, hi haurà cocteleria amb Héctor Henche (Easy Mixers) i cocteleria dolça amb Javier Caballero, Xano Saguer i Jordi Butrón (Espai Sucre).

Josep Roca, sommelier d'un dels millors restaurants del món i al capdavant d'un celler únic, delectarà els assistents amb una magistral sessió en la que parlarà de les virtuts dels policultius i comptarà amb un exclusiu tast posterior. La xerrada tindrà lloc el dimarts a les dotze del migdia.

Per la seva banda, Eva Pizarro, experta en maridatges, explicarà el dilluns a la una del migdia aquest concepte, quins criteris utilitza i quines harmonies busca en una interessant sessió pràctica. I per acabar, la sommelier i directora tècnica dels premis Vinari Esther Bachs, oferirà un tast dels cinc guanyadors dels Vinari d'enguany, ajudant els assistents a entendre què els ha fet mereixedors d'aquest reconeixement. La xerrada tindrà lloc el diumenge a la una del migdia.

El servei de sala, de gran importància, tindrà així mateix el seu moment amb una sessió en la que participaran grans experts d'aquest àmbit que treballen en alguns dels millors restaurants. Els seus protagonistes seran Guillermo Cruz, de Mugaritz; Toni Gerez, del Castell de Peralada; i Pablo Sacerdotte.

També es tornarà a dedicar un espai, l'Àgora, als oficis alimentaris on es faran sessions al voltant de diferents productes, essent un d'ells un vi natural de Banyuls elaborat de forma artesanal que presentarà Manuel di Vecchi (Vinyer de la Ruca), el qual estarà acompanyat de l'expert en ratafia Jordi Codina.

Les inscripcions per a les activitats es poden realitzar a través de la web del Fòrum Girona.

El món del vi a l'espai firal

A la fira del Fòrum hi haurà una destacada presència de diversos cellers i hi haurà l'oportunitat de tastar una gran selecció de vins i caves catalans; a més, els visitants podran conèixer, per exemple, els vinhos verdes, la sidra de Gernika, o el champagne.

Font del document:
http://www.diaridegirona.cat/girona/2017/11/17/josep-roca-policultius/879825.html?utm_source=rss