La càtedra de gastronomia homenatja avui Juli Soler

Ho fa amb un debat a Girona sobre la Borgonya i com els vins de l'Empordà s'hi poden inspirar
Al final de l'acte es tastarà el vi que més agradava a Soler, el Grand Cru Corton-Vergennes

La càtedra de gastronomia, cultura i turisme Calonge-Sant Antoni de la UdG fa un homenatge avui a Juli Soler, que va ser artífex d'El Bulli juntament amb Ferran Adrià, i ho fa amb una taula rodona per parlar de la Borgonya, aprofitant que Soler era un enamorat dels seus vins, i com l'Empordà s'hi pot inspirar. L'acte es farà a les set de la tarda a l'Auditori Josep Irla de Girona, i al final del col·loqui se servirà als assistents una copa de vi Grand Cru Corton-Vergennes 2016, "la bota de Juli Soler", que Josep Roca, d'El Celler de Can Roca, va comprar juntament amb Laurent Brelin, Carlos Orta i Quim Vila. "És un vi que en Juli comprava sempre que podia i la idea és compartir-lo amb els assistents i fer un pensament cap a en Juli", explica Josep Roca, president d'honor de la Cambra de Gastronomia de Calonge i amic de Soler, que divendres passat va fer quatre anys que va morir.

Aquest és el primer acte que Josep Roca organitza per a la càtedra a Girona al voltant del vi i "volia que fos proper a la memòria d'en Juli". Aprofitant que tenen una bota de vi, o com s'anomena a la Borgonya una pièce,"amb el vi que li agradava a en Juli, vaig pensar que era una bona manera de recordar-lo en positiu", explica.

Una de les raons que han fet que Roca unís en un debat la Borgonya i l'Empordà, a més de la passió que tenia en Juli Soler pels vins d'aquesta regió de França, és el llibre que va escriure el franciscà gironí Francesc Eximenis en el segle XIV, Com usar bé de beure e de menjar, "que ja connectava la Borgonya i l'Empordà".

Per Roca, el debat d'avui ha de servir per donar idees als viticultors de l'Empordà sobre com millorar, si la Borgonya pot ser font d'inspiració i si, per exemple, "Espolla, Rabós, Mollet, Peralada o Cantallops tenen matisos diferents i podem trobar diferències entre els pobles de l'Empordà". L'Empordà, segons manté Roca, ha de pensar en gran i la idea de superació ha d'estar vinculada al dia a dia. "Malgrat que des del 2007 a l'Empordà hi ha hagut un creixement en qualitat espectacular, encara li queda recorregut", diu Roca, que assegura que és un vi que triomfa al territori, i que "l'Empordà no ha de tenir el millor vi del món sinó que s'ha d'apropar a ser el més autèntic dins el món del vi".

La presentació de l'acte anirà a càrrec de la directora de la càtedra, Dolors Vidal, i en el col·loqui hi participaran Ferran Centelles (elBullifoundation), Mounir Saouma (Domaine Lucien Le Moine de Beaune), Carlos Orta (Restaurant Villa Más), Laurent Brelin (Bistrôt La Dilettante de Beaune), Delfí Sanahuja (Caves Castell de Perelada) i Josep Roca.

Publicat a:
-El Punt Avui. Girona 09-07-2019, Pàgina 28

Font del document:
http://www.elpuntavui.cat/economia/article/18-economia/1633184-la-catedra-de-gastronomia-homenatja-avui-juli-soler.html