

El Fòrum Gastronòmic mantindrà el format

El Fòrum Gastronòmic de Girona mantindrà en la pròxima edició el format dividit en dues parts que ha estrenat aquest any. La primera va ser el Fòrum Ciutat, que va tenir lloc el cap de setmana passat a la plaça de Catalunya amb una programació d'activitats oberta a tothom. La segona, el fòrum per als professionals del sector, s'ha desenvolupat dilluns i dimarts al palau de congressos i a la Fira de Girona. Amb aquest nou format, el Fòrum Gastronòmic de Girona ha passat de tres a quatre dies.

L'edició d'aquest any s'ha tancat amb la celebració d'una cinquantena de debats, tasts, simposis i demostracions que han congregat un centenar de ponents. A més, l'espai d'expositors ha reunit més de 130 empreses del sector.

En la jornada de clausura va destacar, entre d'altres, la ponència Mateu Casañas, propietari junt amb Oriol Castro i Eduard Xatruch dels restaurants Compartir Cadaqués i Barcelona i Disfrutar. El cuiner rosinc va presentar deu plats del Compartir, la proposta més informal i encarada en el producte dels qui van ser caps de cuina del Bulli. "Són sabors reconeixibles, clars i intensos", va assegurar Casañas.

També van destacar les propostes vegetals dels restaurants de Xavier Pellicer i Rodrigo de la Calle en una ponència en la qual es va presentar la primera vainilla verda cultivada a Europa, que produeix a Holanda Koppert Cress. El Celler de Can Roca va tornar a ser protagonista, aquest cop amb la presentació de la nova línia de begudes, a càrrec del sommelier Pitu Roca. Els germans Torres, distingits amb tres estrelles Michelin en el seu restaurant de Barcelona, van fer una ponència sobre l'ús de la tonyina en l'alta gastronomia. El fòrum també va repartir el premi a la companyia més innovadora a l'empresa emergent gironina Mycheftool. A més, el restaurant Sinofos va guanyar el premi de l'Associació d'Hostaleria de Girona al millor menú de la Setmana Gastronòmica de Girona.

Productors gironins Entre els expositors del fòrum, diverses empreses de les comarques de Girona van presentar els seus productes. És el cas de Mónsa, de Sant Gregori, que fa tres mesos que ha començat a distribuir les seves hamburgueses vegetarianes i sense conservants en restaurants i botigues gourmet. Aviat també desenvoluparà una línia de productes de xarcuteria elaborats amb verdures.

L'hilarienc Xesc Reina, establert a Mallorca, va presentar les seves sobrassades de gran format, amb peces de fins a 20 quilos i un any i mig de curació. Quan va començar en venia una desena a l'any, però ara ja ha arribat als dos milers, que es distribueixen sobretot entre restaurants.

Una altra empresa jove, Licors Quevall, de Llançà, va exposar els seus productes: des de ginebra i rom fins a licor de llimona i d'herbes i ratafia. D'aquí a un any espera comercialitzar el primer whisky produït a Catalunya.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 22-03-2023, Pàgina 5

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/2268948-el-forum-gastronomic-mantindra-el-format.html>