



gastronomia



## EL FÒRUM GASTRONÒMIC DE GIRONA SUPERA LES EXPECTATIVES

Un atapeït programa d'actes i més d'un centenar d'expositors a la cita gastronòmica que ha batut tots els rècords

Des del dilluns, 20 de febrer, i fins al dimecres 23, la ciutat de Girona ha esdevingut la capital gastronòmica de l'Estat i un referent de la cuina mundial, amb la celebració del Fòrum Gastronòmic Girona'11. Una nova edició del Fòrum que ha comptat amb una nombrosa participació d'expositors i d'assistència de públic. De fet el dissabte abans, el dia 19, varen tenir lloc diferents activitats dins del programa anomenat "Fòrum ciutat" i que varen ser com un aperitiu amb la celebració d'actes a diferents punts de Girona, com el sopar a cegues del restaurant El Pati Verd, maridat amb vins d'Espelt Viticultors, o el tast nocturn de vins, organitzat per la D.O. Empordà amb uns 16 cellers al restaurant La Fundició, entre altres.

El diumenge va ser una jornada oberta al públic en general i cal destacar dels molts actes programats, el celebrat amb els germans Roca, d'El Cellar de Can Roca, i que varen titular "3 cuiners i un barret", omplint la sala Auditori i precedit d'una lectura a càrrec del crític Jaume Fàbregas dedicada a Santi Santamaria. L'endemà, dilluns, ja dins els dies dedicats als professionals, cal ressaltar, abans d'iniciar la seva ponència Ferran Adrià, el homenatge i minut de silenci que es va retre a Santi Santamaria, i també a l'Albert Asín, el més jove del Bar Pinotxo, de la Boqueria, traspasat el divendres abans.

Adrià va qualificar la seva ponència com la seva última classe magistral i va explicar que havia triat el "Fòrum" per al seu comiat, ja que va ser el lloc on es va estrenar. Va dir que "aquesta no és que sigui la meua última ponència de l'any, és que és la última en molts anys" ja que a partir d'ara es dedicarà plenament a ElBulli foundation. A la tarda, novament Adrià va ocupar la Sala Simfònica per a la presentació de l'acord de col·laboració entre la Fundació Alicia i la Harvard School of Engineering and Applied Sciences, mitjançant el qual Ferran Adrià i set cuiners catalans més impartiran classe a la reconeguda universitat americana.



**EDIFRED**

Maquinària d'hostaleria i alimentació

Ctra. Roses, 33  
17600 Figueres  
Tel. (+34) 972 50 18 55 · (+34) 972 50 87 02  
Fax (+34) 972 51 40 08  
www.edifred.com  
info@edifred.com



gastronomia

### Un any més, Ferran Adrià va ser el gran protagonista

Els cuiners que participaran en aquest conveni de cinc anys de durada i titulat "Ciència i cuina" són: Fina Puigdevall i Pere Planagumà, del Restaurant Les Cols, d'Olot; Joan Roca, d'El Cellar de Can Roca, de Girona, Nandu Jubany, del restaurant Can Jubany, de Calldenes; Enric Rovira, de Xocolatas Enric Rovira, de Barcelona; Carme Ruscaldeda, del Restaurant Sant Pau, de Sant Pol de Mar; Carles Tejedor, del Restaurant Via Veneto, de Barcelona; Carles Gaig, del Restaurant gaig, de Barcelona, i Ramon Morató, de l'Aula Chocovic, de Vic

A la tarda, el President de la Generalitat, Artur Mas, acceptant la invitació que li havia ofert Ferran Adrià, va assistir a l'acte celebrat a la Sala Simfònica, plena de públic, per fer costat als que va anomenar "Harvards de la cuina".

Durant totes la jornada inaugural, igualment com la resta dels dies, el Fòrum ha cobert àmpliament les expectatives i han estat milers els assistents a cadascuna de les jornades i participants als més d'un centenar d'actes que hi han tingut lloc, com els "Diàlegs", els tallers de cuina, l'aula de vi, els tastos de vins i de diferents productes i les sessions magistrals a les sales de l'Auditori. Ponents com Joan, Josep i Jordi Roca, el ja esmentat Ferran Adrià, Carme Ruscaldeda, Sergi Arola, Nando Jubany, Quique Dacosta, Jordi Garrido, Angel Leon, el guanyador del premi al millor cuiner de Catalunya, Dani lechuga, Rodrigo de la Calle i un llarg etc. de professionals del món de la gastronomia, del vi i també de la salut.

### Record a Santi Santamaria

Diferents moments han servit per a recordar el cuiner Santi Santamaria, traspasat pocs dies abans d'iniciar-se el Fòrum, com ara el minut de silenci a la

inauguració oficial a càrrec del Conseller d'Empresa i ocupació, Francesc Xavier Mena, la rosa vermella sobre la revista Cuina -en una exposició al hall de l'Auditori-, o l'acte que va realitzar el seu cap de cuina Xavier Pellicer, i que varen ser uns moments de record i reconeixement per al cuiner de "Can Fabes"

El Fòrum va tenir una àmplia presència empordanesa, especialment pel que fa als cellers emparats sota la D.O. Empordà, amb un ampli estand al FòrumVi, o diferents empreses de la comarca relacionades amb la distribució, el mobiliari, etc.

Igualment varem poder veure moltes cares conegudes de restauradors, cuiners i sommeliers de la comarca que es donaren cita a Girona per a gaudir del Fòrum i el més d'un centenar d'expositors participants. En aquestes pàgines els hi oferim un ampli resum gràfic del que ha estat aquesta edició i alguns dels assistents.



**EDIFRED**

Maquinària d'hostaleria i alimentació

Ctra. Roses, 33  
17600 Figueres  
Tel. (+34) 972 50 18 55 · (+34) 972 50 87 02  
Fax (+34) 972 51 40 08  
www.edifred.com  
info@edifred.com

