

# Els reptes de la gastronomia internacional es reflexionaran a Girona

*Les jornades professionals del BBC contemplen un debat obert al Mas Marroch amb la participació de 200 persones*



Bottura, Colagreco i Roca al Fòrum Gastronòmic de Girona 2022. | Albert Ribas.

Girona serà la capital de la gastronomia mundial aquest juny amb la reunió anual del Consell Assessor del *Basque Culinary Center*. Es tracta d'una trobada que agruparà disset cuiners internacionals per debatre sobre reptes i oportunitats que té el sector a partir de vivències de cada un dels cuiners. Aquest òrgan assessor del BCC està presidit per **Joan Roca**, però en ell hi ha altres membres com ara **Massimo Bottura**, **Ferran Adrià**, **Heston Blumenthal** o **Yoshihiro Narisawa**. En les properes setmanes el BCC també anunciarà quatre nous membres del consell assessor que vindran a la trobada de Girona.

La jornada professional de cuiners internacionals arrencarà el diumenge 19 de juny amb una visita a l'entorn. El director del *Basque Culinary Center*, **Joxe Mari Aizega**, ha detallat que un dels objectius d'aquestes jornades professionals que cada any es fan en un país diferent és "connectar" amb el territori. Per això els cuiners visitaran restaurants i municipis de la demarcació de Girona.



---

## Reunió interna i trobada amb els professionals

---

El dilluns 20 serà el moment en què els membres del consell assessor es reuniran per debatre sobre els reptes i oportunitats del sector i també "analitzar què ha passat" en els últims anys en el món de la gastronomia. En aquesta trobada del consell assessor també es posaran sobre la taula noves idees i conclusions que Aizega ha avançat que es convertiran en "projectes i iniciatives que el *Basque Culinary Center* articularà en un futur".

El president del consell assessor, **Joan Roca**, ha destacat que el món gastronòmic ha de parlar de com valorar els productors locals per garantir una producció en el futur, però també hauran de discutir sobre les relacions laborals o com fer que cada restaurant "trobï una identitat pròpia".

En aquesta reunió interna del consell assessor també s'escollirà el guanyador del *BCC World Prize*. Els cuiners membres d'aquest òrgan escolliran una iniciativa d'un cuiner que presenti elements trencadors i transformadors. Aquest premi està dotat amb 100.000 euros.

El dimarts 21 de juny serà el torn d'una de les jornades més esperades. Es tracta d'una **jornada al Mas Marroch oberta a tots els professionals de sector**. En aquesta jornada es debatran conceptes, oportunitats i reptes de cara al futur de la gastronomia. El director del *Basque Culinary Center* ha avisat que volen que hi participi tothom que estigui vinculat a l'àmbit gastronòmic. Per això ha animat a tots els interessats que es posin en contacte amb el centre de formació de San Sebastià per gestionar la seva assistència. L'objectiu és aconseguir la participació d'unes 200 persones. Joan Roca ha destacat la importància d'aquest "diàleg" ja que en ell tothom podrà exposar "realitats molt diverses" per trobar solucions comunes a problemes que, en molts casos, es comparteixen en tot l'àmbit de la gastronomia.

## Focus mediàtic

---

El president de l'Agència Catalana de Turisme, Narcís Ferrer, ha recordat que aquesta trobada professional ajunta "els millors cuiners del món i els millors periodistes especialitzats en gastronomia". Això esdevindrà una ocasió clau per promocionar el territori com a destinació gastronòmica. Ferrer ha anunciat que l'enogastronomia és un dels sectors que vol potenciar més l'Agència Catalana de Turisme ja que és un element que "explica qui som, com som, la nostra cultura i el nostre paisatge". A més, Ferrer ha recordat que potenciar Girona com a destinació turística en l'àmbit enogastronòmic ajuda a donar un valor afegit a l'oferta i atrau a un públic més qualitatiu.