

El món vegetal serà un dels protagonistes del Fòrum Gastronòmic de Girona

El certàmen tindrà lloc del 18 al 21 de març i les activitats obertes a la ciutadania volen potenciar l'alimentació saludable



Presentació del Fòrum Gastronòmic de Girona 2023. | Aleix Freixas (ACN).

El Fòrum Gastronòmic de Girona escalfa motors per aquest 2023 amb una edició renovada en què es desplaçarà al centre de la ciutat de Girona amb un conjunt d'activitats obertes a tots els públics. Durant el dissabte 18 i el diumenge 19 de març hi haurà una quarantena d'expositors a la plaça de Catalunya que oferiran els seus productes als visitants.

A més, hi haurà una zona per fer tastets i tallers. **La majoria de les activitats es concentraran en fomentar una alimentació saludable i també sostenible**, ja que evitaran el malbaratament de menjar. Ada Parellada o Raül Balam seran els encarregats d'explicar tècniques i receptes per aconseguir-ho. Per altra banda, es faran tastets de productes de la mà de la marca Girona Excel·lent i del cuiner Pep Nogué. El director del Fòrum Gastronòmic, Albert Labastida, ha explicat que volen explicar com es fan els tastets de productes "pels amants i curiosos de la gastronomia".

Durant el cap de setmana també es farà una cursa de cambriers per "posar el valor" la

professionalitat d'aquest ofici. Labastida també ha apuntat que un dels objectius d'aquesta activitat és mostrar al públic que la gastronomia engloba altres oficis més enllà de la cuina, com pot ser el servei de sala. Aquest any el fòrum també fa el salt al metavers. Labastida ha anunciat que es recrearà el centre històric de Girona en el món virtual per tal que la gent pugui visitar l'esdeveniment de forma virtual.



Zona Expo Fòrum Gastronòmic Girona 2022. Foto: Francesc Solà.

Fira professional

Pel que fa a les jornades professionals del certamen gastronòmic, es concentraran entre el dilluns 20 i el dimarts 21 de març en el palau firal i de congressos de Girona. Enguany l'entrada al recinte es farà a través del palau de congressos, a diferència dels últims anys que es feia per la Devesa. En aquest espai hi haurà més de 130 expositors que s'instal·laran al llarg del palau firal, del camp de Mart i també en la segona planta de Fira de Girona.

Les activitats del fòrum es dividiran en cinc espais: l'auditori de debat, l'auditori gastronòmic, l'aula de tast, l'aula de producte i la sala d'innovació. Entre tots els espais hi haurà un centenar de ponències, tallers i activitats que es faran en les dues jornades professionals. Un dels temes que es fomenatarà aquest any és la influència del món vegetal a les cuines. El director del Fòrum Gastronòmic de Girona, Albert Labastida, ha detallat que hi haurà "restauradors de tot l'Estat" que vindran a Girona a explicar com apliquen les proteïnes vegetals als menús i també com redueixen la carn dels plats.

El sommelier del Celler de Can Roca, **Josep Roca**, ha assegurat que "el canvi més important

dels últims deu anys a la cuina" és el fet de "valorar un enciam igual que un llagostí o un escamarlà". En aquest sentit, el sommelier ha assegurat que al Celler han reduït la presència de la carn en els menús i han incrementat els plats vegetals per fomentar la salut i la sostenibilitat alimentària. Per la seva banda, la cuinera **Martina Puigvert** de les Cols d'Olot ha assegurat que "si la carn es consumeix de forma coherent no hi ha problemes".



Sessió monogràfica al Fòrum Gastronòmic Girona 2022. Foto: Francesc Solà.

Relació amb els petits productors

Les Cols seran presents en el Fòrum Gastronòmic per parlar de la relació que tenen amb els seus productors. Puigvert ha detallat que al restaurant tenen un hort però no volen ser "autosuficients" perquè d'aquesta manera poden "mantenir relacions amb els petits productors" de la Garrotxa. **Martina Puigvert** i **Fina Puigdevall** mostraran aquesta relació amb els seus productors el dilluns al matí. El fòrum també tindrà els germans Roca que organitzaran una sessió conjunta "amb alguna sorpresa", ha afirmat Labastida. A més, **Josep Roca** també explicarà el projecte de begudes destil·lades que el Celler va estrenar a principis d'aquest any.

Explosió de restaurants a Girona

L'alcalde de Girona, **Marta Madrenas**, ha detallat que el Fòrum Gastronòmic és un esdeveniment important en una ciutat on la gastronomia té un pes important. De fet, en els últims anys Madrenas ha detallat que la ciutat ha passat de tenir 200 a 300 restaurants. Per això assegura que l'àmbit de la restauració és un important motor econòmic de la capital gironina i confien en el Fòrum Gastronòmic com un congrés de "transferència del coneixement" que ajudi a



millorar la qualitat del sector gastronòmic. Per la seva banda, el president de la Diputació de Girona, **Miquel Noguera**, ha remarcat que el congrés culinari posi l'accent en la importància dels productes en les receptes. Per això ha mostrat el compromís del segell de Girona Excel·lent amb el certamen gastronòmic.