GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

El Fòrum Gastronòmic Girona 2009 dóna el tret de sortida.

Actualitat Girona | 21/02/2009 | 00:13

400 persones del món de la restauració, la producció alimentària, el vi, la política i el turisme s'han reunit a l'Auditori.

El xef del restaurant El Cigró d'Or de Gelida (Alt Penedès), Oriol Llavina, ha estat premiat aquest divendres amb el guardó de Cuiner de l'Any en el transcurs de la gala inaugural del Fòrum Gastronòmic Girona 2009. Unes 400 persones del món de la restauració, la producció alimentària, el vi, la política i el turisme s'han reunit a l'Auditori per donar el tret de sortida a la desena edició d'un fòrum, 'amb vocació consolidada', que convertirà la ciutat gironina en capital de la gastronomia mundial durant uns dies i portarà a Girona més de 30 estrelles Michelin. La celebració s'ha volgut unir amb una altra efemèride cabdal a les comarques gironines com és el centenari de la Costa Brava.

De fet, els tradicionals premis Josep Mercader han recaigut enguany a mans de restauradors i gent relacionada amb aquesta extensió de costa entre Portbou i la desembocadura del riu Tordera, a Blanes. El premi al servei de sala ha estat per Josep Font, del restaurant Sa Punta de Pals (Baix Empordà). El premi a la dedicació dels vins ha estat pel comerciant de vins a l'engròs i al detall Agustí Ensesa. El premi al productor ha recaigut a mans de Joaquim Martell i els seus recuits de Monells. El premi a la difusió de la cuina catalana ha estat pel professor de gastronomia Jaume Fàbrega. Pere Bahí, del restaurant La Xicra de Palafrugell, s'ha endut el premi a la cuina tradicional.

I, finalment, el premi especial del Centenari de la Costa Brava ha estat per Juli Soler, propietari del reconegut mundialment 'El Bulli' de cala Montjoi, a Roses. Tot i això, el protagonisme d'aquesta nit ha recaigut en el jove cuiner de Gelida, que ha superat en les votacions als seus cinc companys, i s'ha endut el títol de Cuiner de l'Any. 'Estic encantadíssim d'haver-lo guanyat, tot gràcies a la gran campanya de ma mare i dels vots en SMS dels meus amics', ha comentat Llavina, de 30 anys. 'Encara guanyarem clients al Cigró i ens ajudarà a salvar aquesta crisi', ha ironitzat a continuació. Segons el cuiner, des del seu restaurant de Gelida mira de fer una cuina tradicional 'adaptada als temps que correm'.

'Hi fem el que podem, el que sabem vaja', ha afegit Llavina. 'Sempre mirem de conservar algun plat de forquilla i ganivet, o de cullera, algun guisat típic a la carta', ha assenyalat el xef del restaurant el Cigró d'Or. 'Això sí, diria que no tinc definit un estil propi perquè, de fet tinc, 30 anys i em queden més de 35 anys per anar cuinant i definint aquest estil', ha comentat Llavina. 'Com diu en Juli Soler crec que la diferència no és tant entre cuina tradicional i cuina d'avantguarda sinó entre cuina bona i cuina dolenta', ha enumerat el flamant Cuiner de l'Any. 'Però sí que és cert que potser la cuina tradicional, a dia d'avui, no té tant reconeixement com l'alta cuina', ha lamentat Llavina.

'Aquesta última està molt de moda, ha obert moltes portes, però no s'ha d'oblidar pas la cuina tradicional, que ens agrada fer-la i també ens agrada menjar-la', ha finalitzat el xef de Gelida.

El Fòrum Gastronòmic com a aparador

Minuts abans de la proclamació dels premis, ha estat l'ocasió de les autoritats de donar el tret de sortida al Fòrum Gastronòmic Girona 2009, que enguany basa el seu leit motiv en la relació entre pagesia i cuiners. 'Això ha de permetre que aquest esdeveniment d'alta cuina i gastronomia no perdi la relació amb el producte local i de proximitat', ha reconegut Pep Palau, un dels organitzadors del Fòrum. 'El Fòrum Gastronòmic ha de funcionar com un aparador, ha de servir per vendre i projectar a l'exterior Catalunya i la seva gastronomia', ha comentat el conseller d'Innovació, Universitats i Empresa, Josep Huguet.

'S'ha d'apostar per la innovació, un terme que en el cas de la cuina no només significa experimentació sinó també redescobrir les arrels, ser originals tornant als orígens', ha reflexionat Huguet en veu alta. 'Les dues qüestions han de ser complementàries. Al costat de la tecnologia i de les tècniques modernes ha de conviure la tradició culinària', ha manifestat el conseller d'Innovació, Universitats i Empresa, que ha finalitzat la seva intervenció destacant la consolidació del fòrum gastronòmic en el seu desè aniversari 'amb un augment clar d'expositors i de persones'.

Autor: Redacció
Redacció

https://gironanoticies.com/noticia/11557-el-forum-gastronomic-girona-2009-dona-el-tret-de-sortida.htm