GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

El Fòrum Gastronòmic presenta un menú del centenari de la Costa Brava.

Actualitat Girona | 22/02/2009 | 09:55

La desena edició del Fòrum Gastronòmic ha presentat aquest cap de setmana a Girona un programa pensat per a tots els públics.

El Fòrum Gastronòmic Girona 2009 ha presentat avui al migdia un menú per celebrar el centenari de la Costa Brava, que esdevé un dels eixos d'aquesta desena edició del Fòrum, juntament amb la gastronomia sostenible. La directora del Patronat de Turisme Costa Brava Girona, Dolors Batallé, ha ressaltat la vinculació del centenari de la Costa Brava i sobretot de la seva oferta gastronòmica amb un esdeveniment «de gran importància» com és el Fòrum Gastronòmic. Batallé ha explicat que s'ha pres la iniciativa d'elaborar una carta formada per un seguit de plats en base els quals 65 restaurants de la Costa Brava oferiran «durant molts mesos» un menú del centenari segons informa l´Avui.

La desena edició del Fòrum Gastronòmic ha presentat aquest cap de setmana a Girona un programa pensat per a tots els públics amb diversos espectacles de cuina en directe, tastos de productes i activitats vinculades a la cuina i l'alimentació, amb l'ecogastronomia o la gastronomia sostenible i el centenari de la Costa Brava com a dos dels eixos principals. «Pagesos i cuiners» és el lema del Fòrum Gastronòmic Girona 2009 amb la intenció de fer una cuina de més qualitat. Aquest diumenge al migdia ha tingut lloc a l'Auditori la presentació de la carta de la Costa Brava, el menú del centenari i la reedició de la guia gastronòmica de les comarques gironines. La carta s'ha basat en una recopilació dels plats que tradicionalment han format part de la gastronomia de la Costa Brava i que han servit per confeccionar el menú del centenari.

La directora del Patronat de Turisme Costa Brava Girona, Dolors Batallé ha destacat «l'interès» del procés d'elaboració d'aquesta carta en què hi ha intervingut l'Aula Gastronòmica de l'Empordà i que ha assessorat Ferran Adrià, Joan Roca i Jaume Subirós. Finalment, a partir de la carta s'ha fet una proposta consensuada d'uns quaranta plats propis de la gastronomia de la Costa Brava en base els quals 65 restaurants de la Costa Brava oferiran 'durant molts mesos' un menú del centenari d'aquesta zona. Entremesos, sopa de peix, sèpia amb pèsols, arròs a la casola i ànec amb peres són alguns dels plats que formen part d'aquest menú.

La nova guia gastronòmica s'ha dividit en diverses apartats que tracten aspectes de la gastronomia de la demarcació, com la seva història, els productes, els plats típics, els cuiners, els col·lectius de cuina gironina i les agrupacions de cuiners, i una selecció de restaurants que actuen com a referents de la demarcació. En la presentació han participat el president Patronat de Turisme Costa Brava Girona Enric Vilert, a més de la directora del Patronat de Turisme Costa Brava Girona, Dolors Batallé, i el restaurador de l'Hotel Sa Punta, Jaume Font. Després de la presentació del menú del centenari s'ha fet l'espectacle «100 anys de cuina a la Costa Brava», conduït pel periodista Xavier Solà i en què han intervingut diversos cuiners de la Costa Brava amb una extensa trajectòria professional com Vicenç Fajardo, Xavi Lores i Jordi Sabadí Aquests cuiners han estat acompanyats per personalitats de l'àmbit polític, cultural i artístic com el conseller Joaquim Nadal ol'actor Emilio Gutiérrez Caba.

Tast

L'espectacle s'ha estructurat en sis sessions de vint minuts, cadascuna evocant un viatge geogràfic i gastronòmic per la Costa Brava. Una vegada ha finalitzat l'espectacle, els assistents han pogut tastar alguns dels plats que conformen el menú del centenari de la Costa Brava. A la tarda, alguns dels cuiners sense restaurant de Catalunya com Mariona Quadrada, Marina Duñach, Pep Salsetes o Pep Nogué mostraran alguns dels seus secrets al voltant d'una escudella, en una sessió conduïda pel cuiner Isma Prados. L'espectacle de la pizza és una de les altres sessions que anirà a càrrec de Fabián Martín, l'autèntic especialista en masses i elaboració de pizzes. Una proposta pel diumenge a la tarda, juntament amb la que oferiran els sommeliers Isabelle Brunet i Cèsar Cànovas i el cuiner Sergi de Meià, de Monvínic.

Durant aquest diumenge també es fan els tastos de xocolates i vins de Malvasia, el de vedella gallega, el del musclo de Galícia o el de coques i tortades de Girona amb vins dolços singulars. Durant el cap de setmana, el Fòrum Gastronòmic estarà obert al públic en general i de dilluns a dimecres serà el torn dels professionals. Aquest dissabte 6.000 persones ja van passar per l'espai del Fòrum i s'espera que l'èxit continuï aquest diumenge i els pròxims dies.

Autor: Redacció
Redacció

https://gironanoticies.com/noticia/11583-el-forum-gastronomic-presenta-un-menu-del-centenari-de-la-costa-brava.htm