GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

El FòrumVi i altres actes del món del vi protagonistes d'avui.

Actualitat Girona | 24/02/2009 | 10:18

El Fòrum gastronòmic arriba al seu equador amb èxit de participants i ponents destacats.

El Fòrum Gastronòmic Girona '09 ha superat el seu equador amb la segona jornada a l'Auditori i Palau de Congressos de Girona, i com en el dia anterior va comptar amb un atapeït programa d'actes, d'assistents i de destacats ponents del món de la gastronomia i del vi. Tot seguit us fem un recull d'alguns dels actes de la jornada.

Presentació de la Guia de Restaurants 2009-2010

A dos quarts d'una del migdia a l'estand de Turisme de Catalunya, situat al pavelló de la sala petita de l'Auditori ha tingut lloc l'acte de presentació de la Guia de Restaurants 2009-2010, que han elaborat conjuntament la revista Descobrir Cuina i Fòrum Gastronòmic. Pep Palau, codirector del Fòrum Gastronòmic, i Josep Sucarrats, director de la revista Descobrir Cuina han tingut cura de la presentació d'aquesta nova guia que se centra en establiments que ofereixen una cuina d'arrel catalana –sense ser necessàriament cuina tradicional– i valora la qualitat del producte, l'elaboració, la creativitat, l'entorn i els servei, la carta de vins..., de manera que el lector podrà seleccionar el restaurant tenint en compte tots els elements i se'n podrà fer la seva opinió, posant a la balança aquells aspectes als que vulgui atorgar més importància.

Els vins protagonistes de la jornada

Els Vins de la D.O. Empordà també han tingut un protagonisme destacat a l'espai del primer pis on es troben 17 cellers inscrits i que durant els dies del Fòrum realitzen tasts de vins en directe. Avui han estat tastats els vins de Martí Fabra, de Sant Climent Sescebes; del Celler Espelt Viticultors de l'Empordà, de Vilajuïga; la Cooperativa Agrícola, de Garriguella; Celler Arché-Pagès, de Capmany; Can Sais, de Vall-llobrega i Mas Llunes, de Garriguella.

Igualment els vins empordanesos també han estat protagonistes a la Sala Ateneu, on el Patronat de Turisme Costa Brava ha presentat els Vins del Centenari de la Costa Brava, a càrrec del sommelier Roger Viusà, i al taller 1, on durant tota la jornada s'han anat desenvolupant diferents xerrades, cupatges i maridatges, sota el títol de FòrumVi, a càrrec, -entre d'altres- de Josep i Jordi Roca (postres de vi), Paco Morales i Rut Cotroneo (plats i vi); Javier de las Muelas (Còctels per a menjar) i el sommelier Josep Roca (VidaVi).

Molts protagonistes

Altres protagonistes de la segona jornada del Fòrum han estat el cuiner del restaurant Drolma, de Barcelona, Fermí Puig, que ha parlat sobre els Grans clàssics, tofonaires i cuiners, els "Diàlegs" entre Joan Ramon Escoda, Philippe Pacalet, Fernando Zamora, Mª Louise Banyols i Enric Soler,

que han debatut sobre “Vi, terra i homes”, el cuiner Pierre Gagnaire, del restaurant Pierre Gagnaire (París) que ha parlat sobre els 10 anys del Fòrum. Altres actes han estat la presentació de “Clubdecuines.cat”, el nou portal de cuines de TV3 i Catalunyà Ràdio, a càrrec de Tana Collados i Pere Tàpies.

Per a demà, tercer i darrer dia del Fòrum, es compta amb les presències, entre d’altres del cuiner australià Dan Hunter, d’Elena Arzak, Michel Bras, Andoni Luis Aduriz i Pep Palau.

*Josep Mª Ortega - Enviat Especial al Fòrum ’09

FOTOS: Guillem Plujà

Autor: Josep_M
Josep_M

https://gironanoticies.com/noticia/11620-el-forumvi-i-altres-actes-del-mon-del-vi-protagonistes-davui.htm