GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Creen un cava sòlid que sortirà a la venda per Sant Jordi.

Actualitat Girona | 25/02/2009 | 12:46

El Fòrum Gastronòmic tanca les portes amb un èxit 'apoteòsic' havent rebut 30.000 visitants i més de 900 congressistes.

Els germans Roca, del restaurant gironí El Celler de Can Roca, i les caves Agustí Torelló Mata de Sant Sadurní d'Anoia (Anoia) han creat, per primer cop, un cava que es menja. Introduint un espessidor durant el procés de producció, el producte resultant permet incorporar el cava directament al plat, com si es tractés d'una salsa segons informa l´Avui.

'Respectant el cava al màxim, hem aconseguit més densitat, més retenció del sabor i més fixació del carboni endògen', ressalta el propietari de les caves, Agustí Torelló. El nou producte, que s'ha presentat oficialment al Fòrum Gastronòmic de Girona, sortirà a la venda la propera diada de Sant Jordi i ja ha creat una gran expectació.

La idea d'experimentar amb les textures del cava va començar a caminar l'any 2005, de la mà dels germans Roca i les caves de Sant Sadurní. A través d'aquesta aliança, i més endavant amb la col·laboració de la Fundació Alícia, els impulsors del projecte van començar a investigar de quina manera es podia donar una textura sòlida al producte.

'Aportant l'experiència dels nostres enòlegs, la capacitat dels cuiners i el suport científic de la Fundació hem agafat el cava de la manera més puritana possible i li hem canviat la textura', ressalta el propietari de les caves. Per aconseguir texturitzar el cava, s'ha introduït un espessidor -anomenat Goma Xantana- durant el procés de producció.

'Es tracta d'una mena de bacteri, que es va descobrir durant els anys 60 i que afectava les cols, però que permet donar viscositat als productes sense necessitat de remenar-los', concreta el propietari de les caves. En concret, la Goma Xantana es posa dins l'ampolla de cava en el moment que es coneix com a degorjat, que correspon al punt en què ja s'ha acabat el procés de criança i s'han llevat les impureses.

'L'espessidor va actuant lentament i va texturitzant el cava, durant un termini de temps que se situa entre els quatre i els sis mesos', comenta Torelló. 'Aquesta simbiosi ens permet retenir al màxim el carboni i respectar el producte', afegeix. El resultat és un cava dens, de textura gelatinosa, que permet fer el maridatge directament al plat.

Aquest cava que es menja sortirà al mercat la propera diada de Sant Jordi. De moment, se n'han fet dues versions: el Sòlid Gran Reserva i el Sòlid Rosat Trepat. 'Aquest producte resulta ideal per acompanyar ostres, fruits vermells liofilitzats o compota de poma, per exemple', indica el productor.

Agustí Torelló també concreta que l'aparició del nou cava ja ha generat una gran expectació: una bona prova és l'allau de mails que s'han rebut de gent que s'interessa pel producte. El cava texturitzat s'ha presentat en el marc del Fòrum Gastronòmic de Girona.

Sessió dedicada al pa

La darrera jornada del Fòrum s'ha centrat al voltant del pa. El forner sevillà Fidel Pernía i David Nelson, de BarcelonaReykjavik. Ofereixen en aquesta última jornada dues sessions a l'entorn de la cultura del bon pa. D'altra banda, xefs de l'alçada de Dan Hunter, Elena Arzak, Alain Passard, Xavier Pallicer o Michel Bras, entre d'altres, són alguns dels ponents que passaran pels diferents escenaris del Fòrum al llarg d'aquesta jornada final.

D'altra banda, en el marc del Fòrum, avui també ha tingut lloc la presentació d'una innovadora experiència sensorial. Batejada amb el nom de 'Peccata Mundi', l'experiència parteix de les sensacions que experimenten diverses persones a l'hora de provar vins i, mitjançant un programa informàtic, crea una melodia a través d'aquestes.

El Fòrum Gastronòmic tanca les portes amb un èxit 'apoteòsic' havent rebut 30.000 visitants i més de 900 congressistes.

El Fòrum Gastronòmic Girona 2009 tancarà aquest vespre les portes amb un 'èxit apoteòsic', com ho ha definit un dels promotors de l'esdeveniment, Pep Palau. Durant els cinc dies de celebració, la desena edició del Fòrum ha rebut més de 30.000 visitants, 910 congressistes, 315 expositors i 600 alumnes d'escoles d'hostaleria de l'estat espanyol. Els promotors del Fòrum, però, han volgut defugir xifres i han ressaltat 'la qualitat' de les presentacions i tallers que s'han fet. Els organitzadors destaquen aquest Fòrum ha refermat el model de congrés professional -iniciat a Vic el 1999- i consolida l'obertura de l'esdeveniment al públic en general.

Autor: Redacció
Redacció

https://gironanoticies.com/noticia/11672-creen-un-cava-solid-que-sortira-a-la-venda-per-sant-jordi.htm