GIRONA NOTICIES.COM + Periodisme

Banyoles acull una nova edició del cicle ‘Cinc cèntims de creació local’

Pla de l'Estany | 30/01/2025 | 15:54



El programa d'enguany se centrarà en la gastronomia i comptarà amb quatre debats sobre cuina i pastisseria

La Biblioteca de Banyoles ha presentat la cinquena edició del cicle ‘Cinc cèntims de creació local’, que enguany estarà dedicat a la gastronomia. Coincidint amb el reconeixement de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025, el programa inclourà quatre sessions que abordaran l’evolució de la cuina, els projectes inclusius en restauració i la pastisseria.

El cicle es durà a terme tots els dimarts de febrer a les 20 h i estarà comissariat pel cuiner Jaume Vila, que també actuarà com a moderador de les activitats. Els debats comptaran amb la participació de professionals locals del sector gastronòmic i tindran lloc a diferents espais de la ciutat.

La primera sessió, el dimarts 4 de febrer a l’Auditori de l’Ateneu, tractarà sobre “La cuina: evolució fins a l’actualitat” i reunirà xefs dels restaurants Can Xabanet, Can Bernat, Les Estunes i La Carpa per analitzar l’evolució de la restauració a Banyoles. La segona jornada, el dimarts 11

de febrer al restaurant La Porta del Món, abordarà “Projectes nous i inclusió”, amb la participació de cuiners de Can Xapes, La Porta del Món i l'Escola d’Hostaleria de Figueres.

La tercera sessió, el dimarts 18 de febrer a l’Auditori de l’Ateneu, estarà dedicada a la pastisseria, amb el debat “La pastisseria: evolució fins a l’actualitat”, en què participaran Miquel Boix (confiteria Boix), Xavier Garriga (família Boadella) i les pastisseres de LaSal i La Menuda. Finalment, el cicle es tancarà el dimarts 25 de febrer amb “Gastronomia i cuina: actualitat i futur”, que comptarà amb les intervencions del gastrònom Jaume Fàbrega, el periodista Jaume Boix i Ramon Ferrer, director de l’Escola d’Hostaleria de Figueres.

El regidor de Cultura i Patrimoni Cultural de l’Ajuntament de Banyoles, Miquel Cuenca, ha destacat que aquest cicle permet “ampliar el concepte de creació a un àmbit en constant evolució com és la gastronomia”. Per la seva banda, la directora de la Biblioteca de Banyoles, Eva Martí, ha remarcat la voluntat d’“oferir temàtiques d’interès general i apropar el coneixement culinari a la ciutadania”.

L’activitat està organitzada per la Biblioteca de Banyoles, amb la col·laboració del Centre d’Estudis Comarcals de Banyoles, la Xarxa d’Arxius Comarcals i el Consorci per la Normalització Lingüística de Girona. A més, les ceramistes Diana Bonet i Jordina Ferrando han elaborat uns plats commemoratius que es lliuraran als participants del cicle.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/noticia/260671-banyoles-acull-una-nova-edicio-del-cicle-cinc-centims-de-creacio-local.htm