El primer sopar dels Sónar Nit de la Fira de Frankfurt 2007.

Actualitat Girona | 27/09/2007 | 11:56

Els Joves Cuiners de les comarques de Girona oferirà el primer sopar dels Sónar Nit.

L'associació Joves Cuiners de les comarques de Girona oferirà el primer sopar dels Sónar Nit de la Fira de Frankfurt 2007. El col·lectiu obrirà les Nits Sónar amb un menú per a unes 400 persones on presentaran els principals trets de la cuina gironina. El cornet de brandada amb tomata i oliva negra, la crema de carbassa, peu de porc i botifarra negra, o la crema de bolets amb aire de farigola, són alguns dels plats que oferiran els Joves Cuiners, que defineixen la seva com una cuina 'jove, fresca i moderna'. Els cuiners gironins asseguren que el sopar a les Nits Sónar a Frankfurt serà un dels actes més importants en què han participat.

El programa oficial de la presència catalana a la Fira del Llibre de Frankfurt inclou les Nits Sónar, quatre vetllades temàtiques, cada una amb un lema diferent, que combinaran la cuina amb altres activitats.

En el programa de la primera nit, els Joves Cuiners, col·lectiu format per onze cuiners de deu establiments de les comarques gironines, serviran el primer àpat oficial de Catalunya a la fira.

El lema de la primera nit serà 'Acció', on el músic, compositor i performance Carlos Santos, presentarà 'Ebrofalia Copulativa', un espectacle per a piano i trial indoor que comptarà amb la participació del quatre vegades campió del món d'aquesta disciplina, Adam Raga. També hi haurà l'actuació dels Dj's Fibla i Àngel Molina, complementats pels visuals de l'estudi de disseny Inoco.

Del sopar de la segona nit se n'encarregarà en Jordi Vilà, del restaurant Alquimia de Barcelona. A la tercera nit, servirà el sopar Zaraida Cotonat, del restaurant el Fogony de Sort. I per últim, el sopar de l'última nit Sònar anirà a càrrec de les Cols d'Olot.

El president de Joves Cuiners, Jordi Jacas, ha explicat que la cuina que oferiran a Frankfurt serà una cuina 'fresca, jove i moderna', intentant projectar els principals trets de la cuina gironina.

Segons Jacas, aquest esdeveniment suposarà una forta projecció pels Joves Cuiners, que serà un dels actes més importants en què han participat.

El menú constarà d'un aperitiu amb onze plats, i dos plats de postres. Una pizzeta de feta emporitana amb poma i tartuf, crema de carbassa, peu de porc i botifarra negra, bacallà marinat amb tomata i germinats, crema de bolets amb aire de farigola, o sopa de farigola amb recuit de Siurana i maduixes, seran alguns dels plats que es podran degustar a la primera nit Sònar.

Aquest dijous, a l'edifici de la Diputació de Girona, els set Joves Cuiners que aniran a Frankfurt han presentat el menú que oferiran a la Fira del Llibre. El president de la Diputació, Enric Vilert, ha agraït la tasca d'aquests joves cuiners gironins en la projecció de la cuina gironina arreu.

A més, amb motiu de la participació dels Joves Cuiners a les Nits Sònar de Frankfurt, la

Diputació de Girona traduirà a l'anglès i l'alemany un llibret amb les biografies dels onze cuiners gironins.

El col·lectiu de Joves Cuiners està integrat per Vicenç Fajardo, del restaurant la Plaça de Madremanya; Marc Gascons, dels Tinars, a Llagostera; Maria Hernández i Martí Rosàs, de Ca la Maria, també a Llagostera; Jordi Jacas, d'el Molí de l'Escala; Vicenç Lavado, del restaurant la Gruta, a l'Escala; Xavi Lores, de Can Simón de Tossa; Judith Oliveras, del restaurant Oliveras, a Besalú; Àlex Rodríguez, del Nono de Barcelona; i Jaume Vila, del restaurant la Banyeta, a Palol de Revardit.

Els onze cuiners gironins també participaran, el proper 4 d'octubre, al sopar d'entrega dels premis 'Sent Soví' de literatura gastronòmica, organitzats per la Universitat Autònoma i la fundació Ferrer Sala-Freixenet, conjuntament amb RBA Libros.

Autor: GN
GN

https://gironanoticies.com/noticia/3766-el-primer-sopar-dels-sonar-nit-de-la-fira-de-frankfurt-2007.htm