

El Fòrum Gastronòmic Ciutat consolida l'èxit a Figueres i atrau més visitants que mai

Alt Empordà | 06-10-2025 | 12:13



Fòrum Gastronòmic Ciutat / Carles Palacio

La Rambla de Figueres es va convertir, del 3 al 5 d'octubre, en el gran escenari de la gastronomia empordanesa amb la segona edició del Fòrum Gastronòmic Ciutat, que aquest 2025 ha registrat un augment significatiu de visitants respecte a l'any anterior. L'esdeveniment, organitzat per Incatis amb la col·laboració de l'Ajuntament de Figueres i la Diputació de Girona, s'ha consolidat com una cita imprescindible que combina cuina, producte local i talent professional.

Amb més superfície expositiva, un horari ampliat i una trentena d'empreses participants, el Fòrum ha acostat la cuina al públic amb demostracions en directe, tast, concursos i ponències de grans xefs com els dels restaurants Compartir, Miramar, Motel Empordà, Voramar i Empòrium. El certamen també ha servit per reivindicar la cuina tradicional amb plats emblemàtics com el pa, la xocolata, les flaones, els arrossos o l'oca amb peres.

Un dels moments més esperats va ser el concurs del Millor Brunyol de l'Empordà, que enguany ha premiat la pastisseria Quer, de Cadaqués i Port de la Selva. A més, l'Escola d'Hostaleria de Figueres ha tornat a triomfar amb el seu dinar inspirat en Salvador Dalí, reafirmant la connexió entre gastronomia i art que caracteritza l'Empordà.

El director del Fòrum, Albert Labastida, en fa una valoració molt positiva: "Aquesta edició ha estat un èxit i ha servit per certificar el creixement del projecte i la seva consolidació a Figueres. Hem superat les xifres de l'any passat i la major part de les sessions han estat plenes".

Per la seva banda, Manel Rodríguez, tinent d'alcalde i regidor de Promoció Econòmica de Figueres, destaca que "el Fòrum Gastronòmic Ciutat funciona molt bé a Figueres i s'ha de consolidar com una proposta per seguir dinamitzant la nostra gastronomia, els productes i els professionals del territori".

Durant tres dies, el Fòrum ha servit per acostar la gastronomia a la ciutadania, fomentar el consum de productes de proximitat i posar en valor el talent local. Amb el suport de tot el sector, Figueres ja es prepara per continuar sent, els propers anys, la capital empordanesa del gust i la bona taula.

Autor: Redacció