

# Defensa de la terra i el mar en el Fòrum Gastronòmic

L'hort de la Casa Horitzó de la Vall de Bianya del restaurant Les Cols, l'hort del Mas Marroch de Vilablareix d'El Celler de Can Roca i l'R+D d'algues del Miramar de Llançà són tres projectes militants dels productes de proximitat i de temporada i d'una inqüestionable consciència ecològica, sobre els quals els seus protagonistes han donat detalls en el primer dia del Fòrum Gastronòmic de Girona. I això és rellevant, perquè hi militen tres equips multiestrellats per la Michelin i, per tant, que marquen tendència. Al matí, Fina Puigdevall (Les Cols) i Paco Pérez (Miramar) van fer una crida a protegir la producció local i de temporada i, en el cas del segon, a contribuir a la recuperació de la biodiversitat marina. La xef de Les Cols d'Olot va donar detalls de l'R+D que fan experts a l'hort de Bianya, un hort biològic on estan recuperant la biodiversitat local. I els germans Roca tancaven la jornada insistint en la necessitat de defensar la territorialitat, cosa que en el seu cas es traduïa presentant un menú marcat per una forta consciència ecològica que està compromès amb el territori i l'economia circular. "Intentem generar consciència per recuperar les llavors i per potenciar la idea de la biodiversitat i la producció pròpia de la fruita", va subratllar Josep Roca. És a dir, és la mateixa filosofia que hi ha darrere l'estudi i la introducció de les algues a la cuina del Miramar i d'alguns dels ingredients de Les Cols, com el fajol recuperat per la Carme del Mas Rovira de Batet. I el camí que marquen té continuïtat, perquè, a la tarda, la nova fornada de cuiners va demostrar una clara connexió amb aquests conceptes. De fet, hi havia les noves generacions de Les Cols –Martina i Carlota Puigvert havien protagonitzat al matí un showcooking en què es va poder tastar la recerca feta a la Casa Horitzó–, El Celler de Can Roca, Ca l'Enric de Bianya i de molts altres establiments.

Sostenibilitat Els sabors de mar i muntanya, la sostenibilitat i el reaprofitament i el producte del territori són els aspectes en què se centra el Fòrum. I l'aposta per la sostenibilitat també inclou tota una sèrie de propostes d'alguns dels més de 200 expositors que hi participen. Ecogots hi presenta la seva gamma de parament de pellofa d'arròs, cent per cent reciclable; Girobrots, els brots d'herbes i hortalisses conreats amb un 90% menys d'aigua; Humitas, les tovallolletes humides de teixit cent per cent reciclable; Artic Watter, un sistema de filtratge de l'aigua de l'aixeta i ampolles de vidre personalitzades per a cada establiment; hi ha també empreses d'energies renovables, cooperatives com Som Energia, i, fins i tot, una empresa de gespa artificial, Corvigrass, proveïdora d'espais verds i ornamentals per a la restauració i l'hostaleria, així com les intervencions artístiques del plàstic recollit al litoral gironí promogudes pels Amics de les Illes Formigues. Novetats Un robot que prepara cafè de l'empresa madrilenya Rosters Coffe va ser el gran protagonista de la jornada. El seu gerent, Óscar Zapata, explicava que contribueix a l'estalvi de temps dedicat a fer cafè i que és més sostenible. I també és nou d'aquesta edició un espai de Girona Excel·lent dedicat als vins de les DO Empordà i Penedès. És també molt rellevant l'espai dedicat als productes 5G, és a dir, els que només s'han d'escalfar i servir, i les empreses que venen maquinària per a aquests productes com ara Unox –croissants en 10 segons– i Puratos, que recreen postres tradicionals i ofereixen productes per a fleca, pastisseria i xocolateria. I, finalment, i entre moltes altres coses, es fa un monogràfic del pa i un de la cuina del senglar.

A última hora, fonts properes a la direcció del Fòrum van criticar la decisió de posar multes als vehicles dels participants aparcats en un recinte del Camp de Mart –només hi poden fer càrrega i descàrrega–. La direcció negocia amb l'Ajuntament una solució i recorda que molts dels vehicles serveixen de magatzem als participants.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 12-03-2024, Pàgina 8

Font del document:

