Innovació i tradició es donen la mà en la segona jornada del Fòrum Gastronòmic

El cuiner basc Andoni Luis Aduriz tanca els actes del dia amb una ponència sobre la «transgressió» que practica al seu restaurant, Mugaritz



Fòrum Gastronòmic 2017

No es podia haver elegit un millor cuiner que Andoni Luis Aduriz per tancar la jornada del Fòrum Gastronòmic [http://www.diaridegirona.cat/tags/forum-gastronomic.html] de Girona més centrada en la innovació, tant per les ponències que s'hi van presentar com pel lliurament dels premis Innofòrum. Davant d'un Auditori ple, Aduriz no va cuinar, com s'espera dels xefs que oficien en aquesta mena de cerimònies: «transgressor» de mena, va explicar alguns aspectes del procés creatiu que se segueix al seu restaurant, Mugaritz, a Errenteria (Guipúscoa), va projectar diversos videos sobre la matèria, i va deixar que membres del seu equip preparessin unes poques elaboracions a la gran cuina instal·lada a l'escenari del recinte.

Aduriz, que admet obertament que al seu restaurant (amb dues estrelles Michelin) «no busquem agradar, però tampoc desagradar», va defensar que «la nostra és una proposta creativa que demana la complicitat del comensal, però en absolut pretenem que sigui cap proposta definitiva. Nosaltres busquem, i ens podem equivocar, però continuarem treballant en la mateixa línia». Una línia que els porta, per exemple, a suprimir postres i coberts, a «cuinar» amb microorganismes, etc.

El segon dia del Fòrum Gastronòmic (amb molta afluència de públic i farcit de tallers, ponències i altres activitats) havia començat amb un acte en el qual innovació i tradició s'havien donat la mà: una jornada dedicada a «la nova cuina catalana» que va fer passar per l'escenari de l'auditori els cuiners Sergi de Meià (Sergi de Meià, Barcelona), Toni Romero (Suculent, Barcelona), Rafa Peña (Gresca, Barcelona), Víctor Quintillà (Lluerna, Santa Coloma de Gramenet), Artur Martínez (Capritx, Terrassa) i Albert Raurich (Dos Palillos, Barcelona). Quintillà, per exemple, va titular la seva intervenció «Cuina catalana actualitzada», i Romero proposava «Sabors populars reinterpretats», mentre que De Meià apostava per «Renovar la radicalitat, tradició i km0».

En la mateixa línia es va moure la ponència que va oferir a la tarda Marcos Morán, cuiner del restaurant Casa Gerardo (Prendes, Astúries), amb una estrella Michelin des de l'any 1988. Morán, que va admetre que el que més se serveix a casa seva és la fabada i l'arròs amb llet, va presentar en canvi diverses elaboracions d'avantguarda a base de caviar, ostres, molls i gambetes, quatre productes icònics en la seva proposta gastronòmica, que no para d'evolucionar.

Com ho fa la cuina del xef andalús Paco Morales, amb una estrella Michelin al seu restaurant Noor, de Còrdova. Morales reinterpreta receptes de la tradició més arrelada; la ponència que va presentar ahir al Fòrum portava per títol «La cuina andalusí al segle XXI»

En la penúltima jornada del certamen també es van concedir els premis Innofòrum 2017, que reconeixen la innovació en la gastronomia. Les galetes artesanes de xocolata i coco de l'empresa vigatana Artipà van guanyat el guardó en la categoria del gust més original; el jurat en va valorar «l'aspecte, l'aroma i el gust en boca». El premi al packaging més creatiu se'l va emportar la línia de gelats biològics de Gelati Dino, d'Empuriabrava, per complir les característiques de ser «útil, sostenible i responsable amb el medi ambient». Finalment, el producte més innovador no ha estat un aliment sinó un electrodomèstic: el «panini grill» SpeeDelight, d'Electrolux, que segons el jurat té entre les seves virtuts «el fet de ser pràctic, útil i perdurable en el temps». Entre els aspirants al premi Innofòrum hi havia una altra proposta gironina, un coulant de calçots amb salsa romesco al seu interior, elaborat per Cuinats Jotri de Juià.

Font del document:
http://www.diaridegirona.cat/girona/2017/11/21/innovacio-tradicio-donen-ma-segona/880565.html?utm_source=rss