El Fòrum Gastronòmic de Girona continua en plena ebullició

El segon dia de l'esdeveniment va tenir un especial accent femení, amb la intervenció de nombroses ponents d'àmbits diversos
Centenars de visitants omplen l'espai

Sostenibilitat, emocions, tradició i innovació són algunes de les paraules que més es van sentir ahir, durant la segona jornada del Fòrum Gastronòmic de Girona, que, a més, va fer sentir més que mai les veus femenines en les nombroses activitats programades. Més enllà del programa, el fòrum va bullir ahir de visitants, entre els quals, nombrosos estudiants d'hostaleria, que van omplir activitats i estands, sobretot en les hores centrals del dia.

Sis cuineres, quatre de les quals dels Països Catalans i dues més de Galícia i les illes Canàries, van ser les encarregades d'atraure al matí un nombrós públic a l'auditori per parlar de sis territoris, de sis cuines i, evidentment, de la importància de la dona en la gastronomia i la necessitat de reivindicar-ho. Van ser Iolanda Bustos (La Calèndula, de Regencós), Lucía Freitas (A Tafona Casa de Xantar, de Santiago de Compostel·la), María José San Román (Monastrell, Alacant), Maria Solivellas (Ca na Toneta, Caimari), Begoña Rodrigo (La Salita, València) i Jennise Ferrari (Qué Leche, Las Palmas de Gran Canaria). Però també hi va ser protagonista Audrey Doré, d'El Celler de Can Roca, que enguany va ser reconeguda com la millor sommelier de Catalunya i que va fer un taller en l'apartat del fòrum dedicat al vi. A la tarda, a més, es va celebrar una trobada de dones del nou moviment Mujeres en Gastronomía.

També s'hi van veure altres xefs reconeguts com ara Paco Pérez (Miramar, Llançà), que va presentar tres plats i una tècnica nova, i el mediàtic Marc Ribas, juntament amb Artur Martínez (La Taverna del Ciri, Terrassa), i la curiosa sessió de Rodolfo Guzmán (Boragó, Santiago de Xile), que va estar rostint un xai des de primera hora del matí.

La part dolça del fòrum la van protagonitzar Raúl Bernal (Chocovic), que va fer figures de xocolata, i Abraham Balaguer i Xavier Sagristà (Castell de Peralada), que van mostrar el procés d'elaboració del xuixo. Però la gastronomia també és empresa i servei i, per això, tallers com el de Juan Moll (grup Joël Robuchon), titulat El poder del somriure a la sala del restaurant, també van cridar l'atenció d'estudiants i restauradors, així com el Fòrum Empresa, que, entre altres activitats, va oferir una taula rodona sobre les raons per apostar per un gastronòmic en un hotel.

El Fòrum Gastronòmic de Girona, que l'any passat va reunir més de 25.000 visitants, arriba avui a l'última jornada amb noves sessions i activitats, en què participaran, entre d'altres, Josep Roca (El Celler de Can Roca), Jordi Cruz (Àbac) i Nandu Jubany (Can Jubany, Calldetenes).

Publicat a:
-El Punt Avui. Girona 20-11-2018, Pàgina 17
-El Punt Avui. Nacional 20-11-2018, Pàgina 15

Font del document:
http://www.elpuntavui.cat/economia/article/18-economia/1506163-el-forum-gastronomic-de-girona-continua-en-plena-ebullicio.html