

Èxit d'assistència del Fòrum Gastronòmic Ciutat, que repetirà format l'any vinent a Figueres

El certamen reuneix milers de visitants durant dos dies amb l'objectiu d'acostar la gastronomia al públic i reivindicar la cuina empordanesa amb degustacions, concursos i 12 sessions a l'escenari principal

Maia Flequers guanya la primera edició que designa el Millor Brunyol de l'Empordà i l'Escola d'Hostaleria de Figueres organitza un Dinar Dalinià per a una seixantena de persones

Un programa farcit d'activitats ha comptat amb la participació de nombrosos professionals de restaurants de renom com el Miramar, Motel Empordà, Hotel Duran i Empòrium, entre d'altres



Nombroses persones, passejant pel Fòrum Gastronòmic Ciutat a la Rambla de Figueres (Fotògraf: Carles Palacio)

La Rambla de Figueres ha estat l'epicentre aquest últim cap de setmana del **Fòrum Gastronòmic Ciutat**, que ha rebut milers de persones durant dos dies. L'èxit d'assistència d'aquesta primera edició a la capital de l'Alt Empordà garanteix la **continuïtat** d'aquest format a la ciutat en el futur. L'esdeveniment ha ofert 12 sessions a l'escenari principal, activitats paral·leles i ha comptat amb 20 expositors. El certamen està organitzat per l'empresa gironina Incatis, amb la col·laboració de l'Ajuntament de Figueres i la Diputació de Girona, i ha pretès acostar la gastronomia al públic i alhora reivindicar la cuina empordanesa. Ho fa fet a partir de demostracions culinàries, tastats de productes de proximitat, sessions gastronòmiques i diferents concursos. Un d'ells, el que determina quin és el **Millor Brunyol de l'Empordà**, va servir per premiar l'establiment **Maia Flequers**. Professionals de restaurants de renom com el Miramar, Motel Empordà, Hotel Duran, Bar Boia i Empòrium, entre d'altres, han format part d'un programa que ha tingut com a potes principals la cuina dolça, representada pels **brunyols**, les **flaones** de Figueres i els **taps** de Cadaqués; la cuina salada, amb presència dels **arrossos** i la **llagosta del Cap de Creus**; així com els formatges, els vins, el pa, les figues i el col·lectiu gastronòmic empordanès Cuina del Vent. Un altre dels plats forts ha estat el **Dinar Dalinià** que l'Escola d'Hostaleria de Figueres va cuinar i servir el diumenge.

Rosa Bel, coordinadora de la programació del Fòrum Gastronòmic, explica que *"aquesta primera edició del Fòrum Gastronòmic Ciutat a Figueres ha estat un èxit en tots els sentits i estem molt satisfets, sobretot perquè hem aconseguit donar visibilitat als productes i als professionals de la cuina de l'Empordà i a la gastronomia catalana en general. Ens sembla imprescindible fer aquesta tasca de visibilització i sensibilització cap al públic final perquè el consumidor valori els aliments del territori, els reconegui i els adquireixi. A més a més, la gent ha assistit a les ponències, hi ha hagut una alta participació en el concurs del Millor Brunyol de l'Empordà i els productes exposats han despertat molt d'interès. Aquesta valoració tan positiva des del primer dia ja ens ha activat per començar a preparar la nova edició de l'any vinent"*.

El Fòrum ha pretès apropar la cuina a la gent, al mateix temps que ha volgut formar i educar al potencial client dels mercats, botigues i establiments de restauració, així com posar el valor a la tasca dels agricultors i proveïdors d'aliments. Figueres ha acollit un programa farcit d'activitats que ha comptat amb demostracions culinàries de la mà de xefs reconeguts, que han parlat del producte local i han cuinat davant dels assistents. També s'hi ha ofert tastats d'aliments de proximitat i concursos. L'Escenari Gastronòmic, amb capacitat per a **200 persones**, ha estat el punt principal de l'esdeveniment, al qual també s'hi ha sumat un espai firal de 250 metres quadrats amb 20 empreses expositores que ha permès als assistents descobrir, comparar, degustar i adquirir productes variats com ara formatges, carn, croquetes, oli, derivats de l'anxova i fleca i pastisseria.

Premi per als brunyols de Maia Flequers

Un dels principals punts del programa, i alhora una novetat del Fòrum Gastronòmic Ciutat, ha estat la celebració de la primera edició d'un concurs que ha servit per triar el Millor Brunyol de l'Empordà. Va tenir lloc el passat divendres, 4 d'octubre, a l'Escola d'Hostaleria Institut Olivar Gran de Figueres i va reunir una quinzena d'inscrits. El concurs ha nascut amb la voluntat de repetir-se anualment i el primer guanyador va ser **Maia Flequers**, de Figueres, després del veredicta emès pel jurat. Tots els seus membres van destacar la qualitat general dels participants. El premi per al vencedor va ser que durant el cap de setmana va

disposar d'una parada al Fòrum Ciutat equipada amb una fregidora per poder comercialitzar el seu producte. També va rebre un guardó que l'acredita l'establiment com l'autor del Millor Brunyol de l'Empordà d'aquest 2024, mentre que el Gremi de Flequers Artesans el va obsequiar amb 300 kg d'És Farina de Girona. Maia Flequers és un local emblemàtic de la ciutat, ubicat a la plaça de la Palmera i en funcionament des de finals de la dècada dels 80 del segle passat. **Robert Figueras** n'és el fundador i actual responsable, i dissabte va rebre el premi que l'acredita com a guanyador del concurs després de la inauguració del certamen, que va comptar amb els parlaments de **Miquel Sàmper**, conseller d'Empresa i Treball de la Generalitat de Catalunya, i **Jordi Masquef**, alcalde de Figueres i vicepresident de la Diputació de Girona..

Cuina dolça i salada, i plats típics característics de l'Empordà

Amb dos dies n'hi ha hagut prou per vertebrar el Fòrum Gastronòmic Ciutat en dos apartats principals, la **cuina dolça** i la **cuina salada** de l'Empordà, amb la voluntat de reivindicar la gastronomia d'aquest territori i parlar de les particularitats d'alguns aliments i plats típics de la zona. Els **brunyols** no només han estat protagonistes en un concurs, sinó que obrien dissabte el certamen amb una xerrada per parlar de la seva evolució, amb degustació inclosa, a càrrec del Gremi de Pastissers de Girona. Unes altres postres, aquestes amb més de 200 anys d'antiguitat com ho són les flaones, també es van poder tastar. **Jordi Fàbrega**, de la pastisseria figuerenca Can Fàbrega, en va enumerar les seves característiques principals i part dels seus assistents en van poder provar. Seguint amb la cuina dolça, va ser **Jaume Subirós**, xef i propietari d'El Motel Empordà de Figueres, l'encarregat de presentar els taps de Cadaqués el dissabte a la tarda, mentre que **Ramon Duran**, de l'Hotel Duran Restaurant, va parlar de la crep Suzette. Tots dos aliments estaven emmarcats en una xerrada sobre les postres de sala. I **Salvador Garcia-Arbós** (director de continguts del Fòrum Gastronòmic) va liderar conjuntament amb **Lidia Casademont** una sessió sobre brunyols, "dolces" i licors i vins de l'Empordà amb tast inclòs.

L'altra pota principal del programa va ser la cuina salada. Un dels seus aliments característics, la Llagosta del Cap de Creus, va protagonitzar una xerrada a càrrec de **Lluís Fernández**, del restaurant Els Pescadors de Llançà. Mentre que **Julen Rodríguez**, cap de cuina del Restaurant Miramar, també de Llançà i guardonat amb dues estrelles Michelin, va parlar dels arrossos i de la gastronomia del territori. **Manel Vehí**, del Bar Boia de Cadaqués, va preparar un vermut amb còctels d'autor acompanyat de degustació de diversos productes del segell Girona Excel·lent. **Toni Romero**, del restaurant Rom de Roses, va enumerar als assistents les particularitats de la cuina de la figa en representació del col·lectiu Cuina del Vent (format per professionals empordanesos del món de la gastronomia).

El pa també va ser un dels aliments destacats, amb una sessió conduïda per **Agnès Julià** i **Eduard Quer**, del Lleva't forn artesà (Avinyonet de Puigventós) i la Pastisseria Quer (Port de la Selva), respectivament. Els formatges van anar a càrrec de **Toni Gerez**, cap de sala i sommelier del Restaurant Castell de Peralada, amb una xerrada amb tast inclòs. El restaurant Empòrium, de Castelló d'Empúries i guardonat amb una Estrella Michelin i una Estrella Verda Michelin, va oferir una demostració de la seva carta de temporada i de la cuina del mar i de la muntanya a càrrec de **Salvador, Joan** i **Marius Jordà**. I diumenge, l'alumnat de l'Escola d'Hostaleria de Figueres, amb la col·laboració de l'Associació d'Amics dels Museus Dalí, Incatis i el

Fòrum Gastronòmic, va cuinar i servir un **Dinar Dalinià** per a una seixantena de persones per commemorar dels 50 anys del Teatre-Museu Dalí Figueres.

Un format que neix del Fòrum Gastronòmic Girona, un referent del sector

El Fòrum Gastronòmic Ciutat es un esdeveniment enfocat al públic en general i situat en un punt cèntric del municipi que l'acull que es va posar en marxa l'any passat a la plaça de Catalunya de Girona i que repeteix format aquest 2024 a la Rambla de Figueres. Pretén esdevenir un centre culinari a partir del qual els cuiners, sommeliers, enòlegs, productors i empreses alimentàries puguin exposar les últimes novetats del sector a la població i als aficionats a la gastronomia. Té com a objectius formar el consumidor final en aspectes com la nutrició, la sostenibilitat i el producte de proximitat; així com fomentar el consum sostenible, difondre les noves tendències i reivindicar la feina dels pagesos, pescadors i altres productors. Neix a partir del Fòrum Gastronòmic Girona, un dels esdeveniments amb més ressò del circuit de la gastronomia, en aquest cas dirigit al públic professional. Suma deu edicions i reuneix milers de visitants, recollint les últimes tendències del mercat i adaptant-se any rere any per donar resposta a les necessitats i interessos del sector.

Aquest any va tenir lloc entre els dies 11 i 13 de març al Palau de Fires i a la zona de la Devesa, amb els sabors del mar i de la muntanya com a eix vertebrador. Va posar el focus en els productes de proximitat i els professionals del territori a partir d'un programa farcit de ponències, debats i simposis. Quatre van ser els pilars fonamentals: els aliments de 5^a gamma (aquells que es presenten envasats i estan a punt per ser consumits després d'un procés de regeneració), l'adaptació de la cuina a l'actual context de canvi climàtic, el pa i el senglar. Va comptar amb la presència, entre d'altres, dels germans **Joan, Josep i Jordi Roca** (El Celler de Can Roca), **Fina Puigdevall i Carlota i Martina Puigvert** (Les Cols), **Paco Pérez** (Miramar), **Anna Bellsolà** (Baluard), **Eduard Xatruch** (Disfrutar) i **Ferran Adrià** (elBullifoundation). Una novetat va ser la creació de l'Espai Vi per donar valor al sector vinícola català. La resposta del públic va ser positiva i els prop de 150 ponents i els 174 expositors que van confluïr al Fòrum van estar visitats per més de **12.000 persones**.