



El Fòrum Gastronòmic Ciutat reivindicarà des de Figueres la cuina empordanesa

El certamen tindrà lloc els dies 5 i 6 d'octubre i presentarà un programa amb demostracions culinàries, tasts de productes de proximitat, sessions gastronòmiques i concursos

Brunyols, flaones, arrossos i la llagosta del Cap de Creus compartiran protagonisme amb professionals de restaurants com el Miramar, Motel Empordà, Hotel Duran, Bar Boia i Empòrium, entre d'altres

peu de foto

Figueres acollirà el cap de setmana del 5 i 6 del proper mes d'octubre el **Fòrum Gastronòmic Ciutat**, esdeveniment que tindrà lloc per primera vegada a la capital de l'Alt Empordà. La segona edició d'aquest certamen, organitzat per l'empresa gironina Incatis amb la col·laboració de l'Ajuntament de Figueres, estarà obert de 10 del matí a 8 de la tarda. Amb un format de caràcter popular, té com a objectius principals apropar la gastronomia i els professionals d'aquest sector al públic en general i, alhora, **reivindicar la cuina empordanesa**. Es pretén donar visibilitat a la gastronomia d'aquest territori i a la seva diversitat, des dels productors fins als restauradors i negocis d'alimentació; també vol formar i educar al potencial client dels mercats, botigues i establiments de restauració, així com posar en valor la tasca dels agricultors i els proveïdors d'aliments. Es faran demostracions culinàries, tasts, sessions gastronòmiques i concursos. També comptarà amb la presència d'un mercat d'artesans agroalimentaris amb una vintena d'expositors. 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 i el col·lectiu gastronòmic empordanès Cuina del Vent, compartiran cartell amb establiments reconeguts com el **Miramar** (Llançà), **Bar Boia** (Cadaqués), **Motel Empordà** (Figueres) i **Empòrium** (Castelló d'Empúries), entre d'altres.

La presentació del Fòrum Gastronòmic Ciutat ha comptat amb la participació de **Jordi Masquef**, alcalde de Figueres, i els regidors **Manel Rodríguez** (Promoció Econòmica) i **Pilar Sánchez** (Fires i Mercats). Per part del Fòrum Gastronòmic, han intervingut **Rosa Bel** (coordinadora de la programació) i **Salvador Garcia-Arbós** (director de continguts).

Durant dos dies, la **Rambla de Figueres** serà l'escenari d'un programa farcit d'activitats que comptarà amb demostracions culinàries de la mà de xefs reconeguts, que parlaran del producte local i cuinaran davant dels assistents. També s'hi oferiran diversos tasts de productes de proximitat i concursos. Comptarà amb diferents espais, tots ells oberts al públic. L'Escenari Gastronòmic, destinat al *showcooking*, tindrà una capacitat per a **200 persones**. La majoria dels actes seran gratuïts i estaran oberts a tothom tret d'algunes activitats amb tast inclòs que només estarà a disposició dels 36 primers que adquireixin prèviament el tiquet corresponent a la pàgina web. S'hi suma un espai firal de 250 metres quadrats amb una vintena d'empreses exposidores perquè els assistents descobreixin, comparin, degustin i adquireixin productes variats com ara formatges, carn, croquetes, oli, derivats de l'anxova i fleca i pastisseria.

La **cuina dolça** és una de les potes principals d'aquest certamen, que presenta la primera edició del **concurs de brunyols** de l'Empordà. Neix amb la voluntat de repetir-se any rere any, es durà a terme a l'Escola d'Hostaleria de Figueres i el guanyador rebrà com a premi tenir una parada durant els dos dies que durarà el Fòrum Ciutat. El dissabte, 5 d'octubre, s'explicarà l'evolució dels brunyols al llarg del temps. Seguint amb aquest mateix fil conductor, l'endemà es parlarà de les flaones, unes postres amb més de 200 anys d'antiguitat. **Jaume Subirós**, xef i propietari d'El Motel Empordà de Figueres, presentarà els taps de Cadaqués i compartirà cartell amb **Ramon Duran**, de l'Hotel Duran Restaurant i l'encarregat de parlar de la crep Suzette. La **cuina salada** també hi tindrà presència i l'equip del **Restaurant Miramar** protagonitzarà una xerrada amb els arrossos i la cuina del territori com a fils conductors. Un dia abans, **Lluís Fernández** del restaurant Els Pescadors, tindrà com a plat estrella la Llagosta del Cap de Creus. Tots dos establiments estan situats a Llançà.

Els vins aniran a càrrec de **Toni Gerez**, cap de sala i sommelier del Restaurant Castell de Peralada, mentre que **Manel Vehí**, del Bar Boia de Cadaqués, conduirà un vermut amb presència de còctels i diversos productes del segell Girona Excel·lent. Membres del col·lectiu **Cuina del Vent**, format per professionals empordanesos del món de la gastronomia, faran una sessió sobre la figa. I el restaurant **Empòrium**, de Castelló d'Empúries, farà una demostració de la seva carta de temporada i de la cuina de mar i muntanya que la caracteritza. El diumenge, 6 d'octubre, l'Escola d'Hostaleria de Figueres i l'Associació d'Amics dels Museus Dalí organitzen de manera conjunta un dinar Dalinià. Per assistir-hi cal reservar el tiquet prèviament a la pàgina web.

Rosa Bel, coordinadora de la programació del Fòrum Gastronòmic, ha afirmat que *“el format que presenta el Fòrum Ciutat té l'objectiu de mirar més enllà del professional per centrar-se en el públic en general perquè aquest sigui coneixedor del producte que consumeix, que el pugui valorar i alhora reconèixer com es mereix. Passem de l'experiència professional que presenta el Fòrum Gastronòmic a posar el focus en el client final i ho fem a partir de nombroses activitats en què la cuina de territori n'és la principal protagonista. En aquesta*

edició el que volem és subratllar que la ciutat de Figueres, des de fa anys, té una sèrie de referents en el camp de la gastronomia i és per això que hem volgut donar veu als establiments de tota la vida i també a aquells més innovadors i que aposten per una cuina més evolutiva”.

L'alcalde de Figueres, **Jordi Masquef**, s'ha mostrat *“molt content que per primer cop aquesta vessant del Fòrum Gastronòmic es pugui celebrar a la nostra ciutat”* i ha desitjat que *“així sigui per molts anys”*. Ha afegit que *“el certamen aproparà la gastronomia i els professionals del sector al públic, i podrem reivindicar la cuina empordanesa. Vivim en una ciutat i un territori privilegiat, en el qual la gastronomia és un dels nostres principals reclams turístics en l'àmbit internacional”*. Masquef ha explicat que *“esdeveniments com aquest no només impulsen l'economia local sinó que també enforteixen el teixit social i cultural del nostre territori”*, abans de subratllar que *“la participació d'establiments com el Motel Empordà d'en Jaume Subirós, un dels primers restaurants en posseir una estrella Michelin a l'Estat, ja ho diu tot. Restaurants com el seu són un punt de referència de la gastronomia, donen valor als productes i porten el nom de Figueres arreu. Establiments de la resta de la comarca com Miramar, Empòrium i Bar Boia també donaran un valor afegit al Fòrum”*.

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**.