

El pa, la xocolata i els brunyols, primers grans protagonistes del Fòrum Gastronòmic de Figueres

Des d'aquest divendres i fins diumenge, el Fòrum es marca com a principal repte acostar la gastronomia al públic a partir de demostracions culinàries, sessions gastronòmiques, tasts i concursos

El Fòrum Gastronòmic Ciutat, que per segon any consecutiu té lloc a la Rambla de Figueres, ha obert aquest divendres a la tarda les portes i ho ha fet amb l'acte d'inauguració i les primeres activitats. Fins diumenge, l'esdeveniment es marca com a principal repte acostar la gastronomia al públic a partir de demostracions culinàries, sessions gastronòmiques, tasts de productes de proximitat i concursos. Compta amb una trentena d'expositors, més que l'any passat, i té l'objectiu de posar en valor i dinamitzar la riquesa de la cuina de l'Empordà. Amb un format de caràcter popular, amplia el seu horari i l'oferta de tast amb la voluntat de consolidar-se com una cita de referència. Presenta un programa que alterna plats dolços i salats representatius del territori, i compta amb la participació de nombrosos professionals que treballen en restaurants empordanesos de renom. El pa, la xocolata i els brunyols han estat els primers protagonistes d'una jornada que ha comptat amb la inauguració oficial amb la participació dels organitzadors i les autoritats. Durant els parlaments, Manel Rodríguez, tinent d'alcalde i regidor de Promoció Econòmica de Figueres, ha indicat que "amb la segona edició del Fòrum a Figueres consolidem una proposta més per dinamitzar i posar en valor la gastronomia empordanesa, els nostres productes i els establiments de referència". També ha augurat que l'edició d'aquest any "serà tot un èxit, amb més expositors, demostracions i tasts". Finalment, ha remarcat que objectiu és fer créixer el Fòrum i consolidar-lo com "a esdeveniment gastronòmic de referència a l'Empordà i també a les comarques gironines. Gastronòmicament parlant, el nostre territori destaca per l'extraordinària qualitat dels productes i pels reconeixements rebuts per part dels nostres cuiners i restaurants". Per la seva banda, el director del Fòrum Gastronòmic, Albert Labastida, ha explicat que "la resposta de la ciutat i del sector va ser extraordinària el 2024 i, un any després, hi tornem amb més força i amb unes expectatives encara més grans. Aquest creixement és una mostra clara que Figueres ha sabut fer seu el Fòrum i que es reafirma com una de les capitals gastronòmiques de referència del territori català. Una ciutat que, amb iniciatives com aquesta, es consolida com a punt de trobada per a professionals, productors i aficionats a la gastronomia". Així mateix, ha remarcat que quest any es fa un pas endavant "molt important" perquè s'ha augmentat en un 30% el nombre d'expositors i s'ha preparat "un programa intens i atractiu que, durant tres dies, farà viure la gastronomia de múltiples formes". Cal destacar que una de les novetats d'enguany és que l'horari s'amplia respecte a l'edició del 2024. El Fòrum, aquest divendres, ha obert les portes a les 5 de la tarda i les tancarà a les 11 de la nit. Dissabte les a la mateixa hora, però començarà l'activitat a les 10 del matí. I el darrer dia, el diumenge, l'horari serà de 10 del matí a 5 de la tarda. Com és habitual, el Fòrum Gastronòmic comptarà amb diversos espais oberts al públic. Un dels escenaris acollirà les ponències principals, protagonitzades per restauradors i productors empordanesos. En un altre espai s'hi faran presentacions de productes del territori, amb la possibilitat de degustar-los. A més, s'hi afegirà una zona d'exposició més àmplia que l'any anterior, ocupada per una trentena d'empreses. Els visitants hi podran descobrir, comparar i adquirir productes variats. En aquest espai, l'oferta de tast també creixerà: els assistents tindran l'opció de comprar tiquets intercanviables per racions d'un ampli ventall d'aliments, la qual cosa els permetrà dinar o sopar a la mateixa Rambla de Figueres. Després de l'èxit de l'any passat, el Fòrum Gastronòmic Ciutat ha celebrat la segona edició del concurs que tria el Millor Brunyol de l'Empordà. Ha tingut lloc aquest divendres a l'Escola d'Hostaleria Institut Olivar Gran de Figueres, amb la participació de pastissers, flequers i cuiners de les comarques gironines amb punts de venda oberts al públic. El guanyador ha estat

la pastisseria Quer, segons el veredict del jurat format per reconeguts professionals del sector. Quer és un negoci familiar amb més d'un segle de vida, fundat el 1879, amb fleques a Cadaqués i Port de la Selva. Cinc generacions després, els germans Eduard i Sergi Quer han introduït noves tècniques de pastisseria, amb textures i sabors renovats i una aposta per productes més saludables. El guanyador ha obtingut un estand al Fòrum Gastronòmic Ciutat i dissabte oferirà una xerrada amb demostració sobre la preparació dels brunyols. "Sempre és benvingut que et reconguin la feina ben feta, així que estem molt satisfets i orgullosos d'aquest premi. Som la cinquena generació del negoci familiar i hem portat la fleca a una vessant més renovada, però el brunyol és un dolç de tota la vida, que el meu besavi ja feia. Els productes d'avui dia són de més qualitat i això ens ajuda a fer-los encara més bons i saludables", explica Eduard Quer. A més del concurs, el Fòrum ha obert amb una xerrada sobre l'evolució del pa i la xocolata al llarg del temps i el seu paper actual. Hi han participat el mestre xocolater Arnau Triola —que ha treballat a la Rectoria, Divinum, Botic, Celler de Can Roca, Casa Cacao i Restaurant Castell Perelada— i Agnès Julià, de la fleca i obrador Lleva't d'Avinyonet de Puigventós. Aquest dissabte començarà amb una ponència de Mateu Casañas, un dels propietaris del restaurant Compartir de Cadaqués. El programa també inclourà xerrades i degustacions a càrrec de Gregory Abella (restaurant Falconera de Roses); els xefs Javi Martínez i Quim Brugat (Castell Perelada); Ramon Duran (Hotel Duran de Figueres); Guillem Gavilán i Pau Jamàs (Voramar de Portbou), i Ariadna Sala (El Portal de Bàscara). També hi participarà Lluís Subirós, del Motel Empordà de Figueres, que explicarà els secrets de l'oca amb peres, un dels plats més emblemàtics de l'establiment, que fins i tot va inspirar Salvador Dalí en una de les seves obres. El diumenge 5 d'octubre, els formatges gironins seran protagonistes amb Toni Gerez, cap de sala i sommelier del restaurant Castell Perelada. El Miramar i el seu arròs negre de temporada també centraran part de la jornada amb una ponència de Julen Rodríguez. El dia es completarà amb una xerrada amb tast a càrrec de Salvador, Màrius i Joan Jordà, de l'Empòrium de Castelló; una ponència sobre pastisseria empordanesa amb Àngel Garcia (Tall Dolç), Joaquim Darnés (Liris) i Jordi Fàbrega (Pastisseria Fàbrega), i la participació de Roser Bronsoms, que presentarà els menjars de Can Jeroni. Al llarg dels tres dies es podran degustar productes del segell Girona Excel·lent —com cerveses, còctels, vins, olis, làctics, embotits i aliments de cinquena gamma— i plats representatius del territori elaborats per membres de la Cuina del Vent, com mandonguilles amb sípia, caneló cruixent d'oca amb peres, pollastre amb poma i prunes, arròs sec de cananes i escamarlans amb mussolina d'all i ronyons amb vi ranci. L'Associació d'Amics dels Museus Dalí i l'Escola d'Hostaleria Institut Olivar Gran de Figueres col·laboren en l'organització d'un dinar amb un menú inspirat en l'univers de Salvador Dalí, que tindrà lloc dissabte a les dues del migdia. El Fòrum Gastronòmic Ciutat és un esdeveniment adreçat al públic general, situat en un punt cèntric del municipi que l'acull. Es va posar en marxa el 2023 a la plaça de Catalunya de Girona i l'any passat es va traslladar a la Rambla de Figueres. L'objectiu és convertir-se en un centre culinari on cuiners, sommeliers, enòlegs, productors i empreses alimentàries puguin mostrar les últimes novetats del sector a la població i als aficionats a la gastronomia. Vol formar el consumidor final en aspectes com la nutrició, la sostenibilitat i el producte de proximitat, fomentar el consum responsable, difondre noves tendències i reivindicar la feina dels productors locals. Neix del Fòrum Gastronòmic Girona, un dels esdeveniments més destacats del sector, dirigit al públic professional. Amb deu edicions, reuneix milers de visitants i recull les últimes tendències del mercat, adaptant-se cada any a les necessitats del sector.

Font del document:

<https://www.diaridegirona.cat/gironadelicia/2025/10/03/arrenca-segon-forum-gastronomic-figueres-122235246.html>