

Tastets i cuina en directe del Fòrum Gastronòmic omplen la Rambla de Figueres

Durant tota la jornada de dissabte i fins diumenge, la ciutat acull activitats gastronòmiques per posar en valor la cuina empordanesa

Una trentena d'expositors omplen la Rambla de Figueres a banda i banda durant tot el cap de setmana amb l'opció de tastar les seves propostes, mentre els curiosos compren tiquets i els canvien per provar les racions. Platets tan variats com ostres, daus de botifarra, torrades amb crema d'all negre o formatges de mil tipus són algunes de les degustacions que s'ofereixen. Pel que fa al beure, vins i licors de productors locals també hi són presents entre els expositors, com La Penjada, guanyadora del segell de qualitat de Girona Excel·lent a la millor ratafia. Per acabar endolcint el tast, prenen protagonisme els dolços com el pastís de formatge o els brunyols, que enguany s'ha guanyat el lloc la Patisserie Quer del Port de la Selva i Cadaqués, guardonat com "El Millor Brunyol de l'Empordà". També hi tenen una paradeta el col·lectiu gastronòmic empordanès Cuina del Vent, que presenten els plats: mandonguilles amb sípia del restaurant Amiel & Molins, caneló cruixent d'oca amb peres de l'Hotel Duran, pollastre amb poma i prunes d'El Portal de Bàscara, arròs sec de cananes, escamarlans i mussolina d'all i croqueta d'arròs negre amb mussolina de safrà de La Falconera, i per últim, ronyons amb vi ranci de Can Jeroni. Al final del passeig es troba l'escenari gastronòmic, on aquest dissabte s'han dut a terme les presentacions i degustacions de Mateu Casañas del restaurant Compartir Cadaqués, Gregory Abella del Falconera de Roses i Ramon Duran de l'Hotel Duran a Figueres, amb qui s'ha clos la programació del matí. A banda, en un segon escenari a l'altra punta de la Rambla s'han presentat diferents productes empordanesos de Girona Excel·lent amb un tast a cegues i un d'olis, i l'han seguit altres durant la tarda. El centre de la ciutat s'ha convertit en un punt de trobada entre la cuina de proximitat, els professionals i el públic en general. L'objectiu del Fòrum és posar en valor la cuina empordanesa, que tal com ha apuntat Gregory Abella, cuiner del Falconera i membre del col·lectiu Cuina del Vent, "és el pal de paller de la cuina catalana". El xef ho ha escenificat amb la preparació en directe d'un arròs negre empordanès, l'únic que manté a la carta del seu restaurant des de l'inici per la "tenacitat" del plat que "s'identifica amb la cuina empordanesa". El Fòrum també ha volgut recordar els orígens de la cuina de l'Empordà, i ho ha emfatitzat amb la ponència del figuerenc Ramon Duran, de l'Hotel Duran, qui ha presentat l'emblemàtic plat d'oca amb peres –que es pot tastar a la paradeta de La Cuina del Vent– i n'ha explicat la història i tradició. El xef ha volgut reprendre la recepta original, que habitualment es cuina amb ànec, la qual cosa li ha suposat un repte per la dificultat de trobar oques a causa de la problemàtica actual amb la grip aviària. A la xerrada sobre l'oca amb peres l'ha seguit un acte de cuina en directe d'Ariadna Sala, d'El Portal de Bàscara, Javi Martínez i Quim Brugat del Restaurant Castell Perelada amb un menú de tardor: fideus a la cassola amb guisat de tendons de vedella i gambes, Jaume Subirós del Motel Empordà amb la poma de "relleno", Guillem Gavilan i Pau Jamàs del Voramars amb dues seqüències d'aperitius que expliquen la seva història i filosofia, i finalment, ha clos la jornada la presentació del guanyador del millor brunyol, la Patisserie Quer. Aquest diumenge, els formatges gironins seran els 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. L'últim dia es completarà amb la participació de Roser Bronsoms, que presentarà els menjars de Can Jeroni; una ponència sobre pastisseria empordanesa amb Àngel Garcia, de Tall Dolç, i posarà punt final una xerrada amb tast a càrrec de Salvador, Màrius i Joan Jordà, de l'Empòrium de Castelló.

Font del document:

<https://www.diaridegirona.cat/gironadelicia/2025/10/04/tastets-cuina-directe-omplen-rambla-122269748.html>