

De l'Empordà a Uganda: Toni Gerez i Empordàlia, ambaixadors de l'educació amb un maridatge solidari

Formatges, vins i música en un tast al celler Empordàlia Vilajuïga, el 24 de gener, per transformar el plaer gastronòmic en educació per a infants
Les entrades, esgotades en dos dies, destinen el 100% de la recaptació a We Love Uganda

Quan el plaer de tastar es converteix en compromís social. El cap de sala de Castell Peralada Restaurant, Toni Gerez, i el Celler Empordàlia Vilajuïga uneixen talent i prestigi en un maridatge solidari que destinarà el 100% de la recaptació a projectes educatius per a infants a Uganda, a través de l'associació empordanesa We Love Uganda. Les entrades, esgotades en només dos dies, confirmen l'èxit d'una proposta que el proper 24 de gener transformarà formatges i vins en una eina real de transformació social. La carrera de Toni Gerez combina gastronomia d'elit amb un compromís sincer en projectes solidaris, especialment amb We Love Uganda i els projectes de beques per a infants en situació de vulnerabilitat. Gerez explica: "El meu vincle amb l'entitat solidària ve des del primer dia que em van proposar fer una acció solidària. El projecte és una història molt maca que realment necessita el recolzament de tothom". El compromís es tradueix en maridatges que van més enllà d'un tast. Cada detall connecta territori, plaer i consciència social. "La tria de formatges es fa sempre amb la defensa del territori. Busquem formatges de proximitat, de territori i coses úniques", explica Gerez. L'experiència també té una clara voluntat pedagògica: el públic descobreix noves maneres de consumir i cuinar el producte. "Farem alguna preparació per incentivar la gent a fer plats relacionats amb formatges a casa", apunta Gerez. Segons ell, l'èxit rau en l'equilibri entre gaudi i solidaritat: "Els muntem una superfesta de música, vins i formatges". Enguany, la part musical comptarà amb el músic Robert Molina, que acompanyarà l'acte amb un repertori del seu treball artístic per fer gaudir el públic amb tots els sentits. Des del 2022, Empordàlia impulsa un enoturisme solidari reconegut pel públic i el sector amb tres Premis Vinari consecutius, demostrant que el compromís social és necessari i valorat. "Creiem que el futur de l'enoturisme passa per la sostenibilitat entesa de manera integral: respecte pel medi ambient, però sobretot per les persones. La solidaritat aporta un sentit més profund a l'experiència i crea un vincle més fort i honest amb el públic. El vi també pot ser una eina de consciència, connexió i suport", subratlla Casanovas. Col·laboren amb entitats com We Love Uganda, Arrels, Sant Joan de Déu o AREDI, defensant drets bàsics com educació, salut i habitatge. "Com a cooperativa, creiem que fer vi també és assumir una responsabilitat social." Des de fa dos anys, el maridatge solidari s'organitza amb regularitat: el primer any va tenir lloc fa dos anys al Celler Empordàlia, i l'any passat es va traslladar al 1923 Wine Bar del Restaurant Nou Celler Peralada, sempre de la mà del Xef Toni Gerez, que aporta el seu talent, sensibilitat i compromís humanitari a cada tast. En aquest camí, Toni Gerez i Empordàlia s'han convertit, gairebé sense proposar-s'ho, en ambaixadors de l'educació, demostrant que la cultura gastronòmica i del vi, quan es posa al servei dels altres, educa, obre oportunitats i sembrar futur.

Font del document:

<https://www.diaridegirona.cat/gironadelicia/2026/01/15/emporda-uganda-toni-gerez-celler-empordalia-ambaixadors-educacio-maridatge-125708601.html>