

El Fòrum Gastronòmic de Girona comença amb una reivindicació de l'escudella i la carn d'olla

El Palau de Fires de Girona acull des d'aquest dilluns el Fòrum Gastronòmic Girona, que durant tres dies converteix la ciutat en l'epicentre del món de la cuina i la restauració. L'esdeveniment, que enguany arriba a la seva dotzena edició i reuneix fins dimecres més de 150 ponents i 200 empreses del sector de la restauració i l'alimentació, presenta com a eix central del programa l'escudella i la carn d'olla. De fet, un dels actes celebrats dilluns va ser una ponència i taula rodona amb diversos cuiners sobre la importància d'aquest emblemàtic plat de la cuina catalana. Entre els ponents hi havia Josep Roca, qui ha recordat la importància d'aquesta recepta tradicional per mostrar l'herència gastronòmica. Roca va aprofitar per recordar la importància d'aquesta sopa tradicional i totes les varietats que en surten. La intervenció de Roca va anar acompanyada de la preparació d'algunes de les sopes que han fet els fills de Josep i Joan Roca, Marc i Martí, que demostrin les noves generacions del restaurant.

La primera jornada del Fòrum Gastronòmic Girona va incloure un concurs de pilota i botifarra negra per a l'escudella. En aquesta competició hi van participar diferents carnisers de tot Catalunya per tal que mostressin quina és la millor composició de carn que forma la millor pilota i la millor botifarra negra. A més, el restaurant de Ca l'Enric també va oferir una demostració d'alguns dels plats més tradicionals que fan al restaurant que tenen a la Vall de Bianya i que té una estrella Michelin. També en la primera jornada es va fer el concurs de bistec tàrtar i a la tarda es va fer el concurs de millor sommelier de Catalunya. La guanyadora va ser Paula Cuenda Lucena, del restaurant Villa Mas de Sant Feliu de Guíxols.

Publicat a:

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/2619051-el-forum-gastronomic-de-girona-comenca-amb-una-reivindicacio-de-l-escudella-i-la-carn-d-olla.html>