

Bones vibracions al Fòrum

El Fòrum Gastronòmic Girona 2011 ha estat un èxit en tots els sentits. Indubtablement ha estat la primera vegada que les bones vibracions han estat molt generals: dels expositors, dels ponents, dels congressistes. L'èxit no ha d'implicar que els organitzadors es relaxin, ni pensar que Girona ja té garantit el Fòrum i un Fòrum de primera per sempre més. Sempre hi ha aspectes a millorar: per exemple, cal preguntar-se per què la sala simfònica no es va omplir mai fins al galliner malgrat que algunes sessions eren de primer ordre mundial, amb una cobertura de periodistes de tot el planeta. Hi trobo tres explicacions: l'èxit de la fira, amb expositors actius i emprenedors; l'oferta de sessions de petit format programades simultàniament en les diferents sales escampades pel Palau de Fires i per la vela de cinc mil metres quadrats instal·lada al Camp de Mart de la Devesa, i, finalment, la desconexió, les dificultats d'accés, la sensació de llunyania, entre el Palau de Fires i l'Auditori - Palau de Congressos.

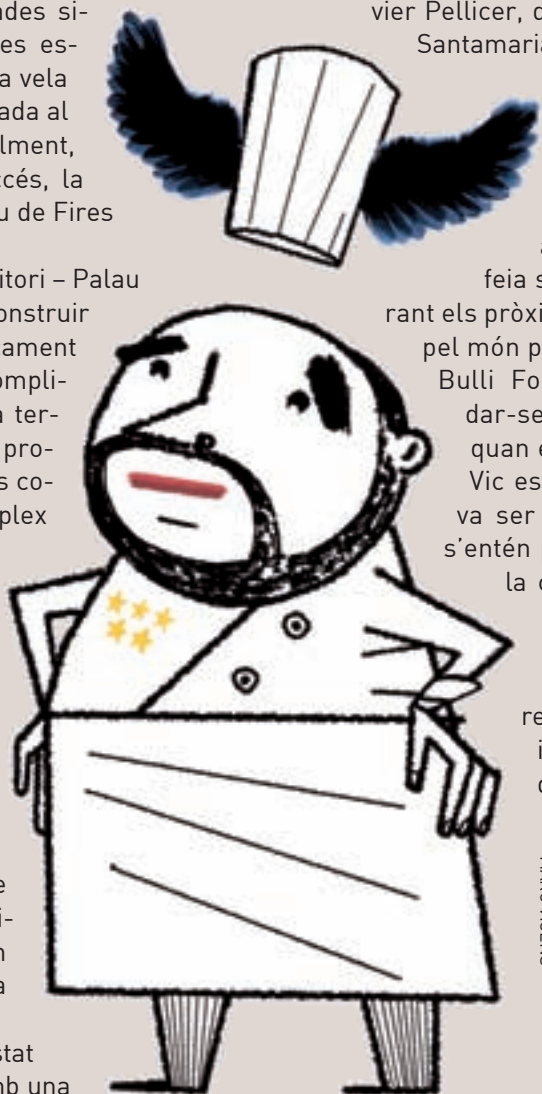
Cada dia tinc més clar que l'Auditori - Palau de Congressos és un nyap: es va construir d'esquena a la ciutat, sense aparcament subterrani i amb uns accessos complicats, per no dir inexistents. A mitjà termini i per al bé de la promoció i la projecció econòmica de la ciutat i de les comarques gironines, caldrà un complex final fora del centre, ben organitzat, pensat per bons arquitectes i enginyers, accessible mitjançant una trama potent de transport públic, amb aparcaments còmodes i amb un palau de congressos ambiciós. És urgent. Com va escriure Miquel Riera a *El Punt*: «Són moments difícils, però la ciutat no es pot permetre que aquest congrés mundial de mòbils a la gironina que és el Fòrum Gastronòmic decideixi canviar d'aires per una cosa tan presumptament innocent com és la manca d'espai, per exemple».

El resultat de l'edició 2011 ha estat excel·lent; han encertat el model amb una

ideologia concreta i consolidada. El Fòrum Gastronòmic de Girona ja és un referent en gastronomia sostenible, alimentació, cuina i salut, i economia i empresa, pensat com a motor econòmic i veta de mercat d'emprenedors i negoci. Són camins a seguir i amb un ventall de possibilitats il·limitat, perquè el futur de la gastronomia i de l'alimentació camina cap a aquest costat.

L'edició del 2011 va estar marcada per dos noms: Santi Santamaria i Ferran Adrià. El primer, a causa de la seva mort sobtada a Singapur, el 16 de febrer. Es van fer homenatges i minuts de silenci en memòria del cuiner de Can Fabes. En destaquen dos moments: el diumenge, la glossa de l'historiador i gastrònom Jaume Fàbrega, i el dimarts, la sessió de Xavier Pellicer, deixeble i successor de Santi Santamaria, que va cuinar tres plats de la carta de Can Fabes, dels quals destaca els ravioli de gamba i ceps.

Ferran Adrià va fer una intervenció memorable per anunciar que la ponència que feia seria la darrera, almenys durant els pròxims tres anys, en què voltarà pel món per presentar el projecte d'El Bulli Foundation. Va voler acomiadar-se a Girona, al Fòrum, perquè quan el Fòrum va néixer el 1999 a Vic es va confiar en ell, i «perquè va ser el primer congrés, pel que s'entén per congrés, a la història de la cuina». Ferran Adrià va desmuntar (desconstruir, si voleu) els arguments de la cuina conservadora. Va diferenciar entre cuina *productista* i *elaboracionista*: «L'amanida de tomàquet és productista i el gaspatxo, elaboracionista». Va situar el rostit al costat productista i els canelons, a l'elaboracionista. I va acabar amb contundència: «Tan elaboracionista és un brunyol o una croqueta com l'esferificació».



MARC VICENS