

Societat | Actualitzat el 15/11/2019 a les 12:09

## Xefs i productors del Berguedà participaran al Fòrum Gastronòmic de Barcelona

*El blat de moro escairat serà protagonista en un showcooking on es presentarà el projecte de L'Escairador, i el xef Pere Venturós es disputarà el premi de Cuiner 2019 havent de cuinar un dels seus plats en directe*



Fòrum gastronòmic 2018 (arxiu). | Fòrum Gastronòmic Bcn

El Berguedà participarà enguany al Fòrum Gastronòmic de Barcelona. Els propers dies 18, 19 i 20 de novembre se celebra el Fòrum Gastronòmic de Barcelona 2019 al recinte firal de Montjuïc i els professionals i els productes més significatius de la comarca no hi faltaran. Prop de 300 empreses exposidores de tot Catalunya i al voltant de 45 cuiners, que sumen 31 estrelles Michelin, han escollit enguany aquest esdeveniment com una plataforma per mostrar les seves propostes més innovadores i posar en comú les tendències emergents de la cuina i la restauració a Europa.

Així, per exemple, l'Agència de Desenvolupament del Berguedà participarà en l'espai dels productors de Xarxa Productes de la Terra de la Diputació de Barcelona. En aquest espai, hi haurà representades les empreses agroalimentàries berguedanes amb estand propi, com Delícies del Berguedà, Monbolet i ECOCAT: Cal Pauet, Salt del Colom, Ecoavícola i Dpàges.

El president de l'Agència del Berguedà, Lluís Vall, ha defensat que "és important mantenir l'aposta

per la divulgació dels nostres productors, productes i la nostra cuina".

"Som un territori que compta amb la singularitat de productes de gran qualitat, productes que no es troben en altres indrets, i que atorguen un alt valor afegit a la cuina, ja sigui pel tipus o ubicació del seu conreu, o per la llibertat de les pastures. Aquestes condicions permeten obtenir productes de gran qualitat ecològica", ha apuntat.

Al Fòrum, hi haurà diverses activitats amb representació del Berguedà. Per exemple, el *showcooking*. L'activitat donarà espai al blat de moro escairat, un gran desconegut, el dimecres 20 de novembre, a la 1 de la tarda, a l'espai Aula Cuina de Catalunya. Es presentarà el projecte de L'Escairador de Maria Costa i Jordi Claramunt, i hi prendrà part el cuiner Marcel Cardona de Cal Fuster de Viver i Serrateix, que presentarà dues receptes fetes amb blat de moro escairat. Tot plegat, per donar a conèixer de primera mà les característiques d'aquest producte del Berguedà.

Un altre cuiner de casa, Oriol Rovira del restaurant Els Casals, realitzarà dilluns 18 a les 4 de la tarda el taller de cuina anomenat "Tancant Cercles, pagesos i cuiners" que vincularà gastronomia i pagesia.

### **Pere Venturós, nominat a cuiner 2019 del Fòrum Gastronòmic**

El mateix dimecres 20 a les 5 de la tarda, a l'Auditori, es disputarà el premi del Cuiner Fòrum Gastronòmic Barcelona, del qual un dels cinc finalistes d'aquesta edició és Pere Venturós, del restaurant Terra de Berga.

(<https://www.naciodigital.cat/bergueda/noticia/18259/pere/venturos/nominat/cuiner/2019/forum/gastronomic/barcelona>) Els candidats hauran de cuinar en directe un plat que els identifiqui i resumeixi la seva cuina. Tots cinc han estat escollits per les seves propostes culinàries de qualitat, i per utilitzar productes de proximitat, fent una cuina sostenible i difonent amb èxit aquests valors.