

Pep Palau: «Fa 25 anys parlar de la relació cuina, producte i territori era marcià»

El director del Fòrum Gastronòmic destaca l'aposta per la sostenibilitat, la salut i la paritat d'un esdeveniment que torna a Girona aquest diumenge



Pep Palau, director del Fòrum Gastronòmic. | JM Montaner.

Pep Palau (<https://twitter.com/peppalau?lang=ca>) és un dels directors del Fòrum Gastronòmic (<https://www.forumgirona.com/>), el gran punt de trobada del sector que des d'aquest diumenge 18 i fins al dimarts 20 d'octubre s'instal·la a Girona. L'esdeveniment, que va néixer el 1999 a Vic, s'ha consolidat dues dècades després com un punt de referència dels professionals però també és un esdeveniment que atrau aficionats a la gastronomia i públic en general.

Palau fa molt temps que parla de la relació entre cuina, producte i territori però admet que fer-ho fa 25 anys era marcià. Ara, el paradigma ha canviat totalment i ni l'alta cuina defuig dels productes de la proximitat. Precisament el Fòrum Gastronòmic 2018 (<https://www.forumgirona.com/>) té la sostenibilitat però també la salut i la paritat com els tres grans eixos.

- Quina és la fórmula de l'èxit del Fòrum Gastronòmic? Fins i tot hi ha llista d'espera per tenir un estand...

[noitext]

- Hi ha diversos ingredients que n'expliquen l'èxit, i tots giren a l'entorn de la proximitat amb la gent. El Fòrum sempre ha volgut ser molt obert, transversal, inclusiu i amb vocació de contenidor de

les iniciatives de la gent. Les nostres activitats estan pensades per al nostre públic: professionals, gastrònoms, restauradors, els aficionats al món dels vins, sommeliers i els gourmets o *foodies*.

- Què hi espera trobar una empresa que decideix ser al Fòrum Gastronòmic?

- Hi espera trobar els professionals de la gastronomia i els seus possibles clients, i també vol ser vist pels grans prescriptors: cuiners d'èxit, gastrònoms, periodistes... La importància comercial del Fòrum i la capacitat de generar negoci és única en el món dels congressos del sector.

El Fòrum Gastronòmic quan es fa a Girona és el gran altaveu de tot el que passa a les terres gironines

- Van començar a Vic i ara alternen Girona, Barcelona i la Corunya. És un model plenament consolidat?

- Sí, el tenim molt consolidat. I el més important és que el fòrum és d'allà on se celebra. Pretenem integrar-nos el màxim en el territori. Quan es fa a Girona és el gran altaveu de tot el que passa a les terres gironines -i per extensió de la resta de Catalunya i dels Països Catalans-. Quan es fa a Galícia, per la seva banda, esdevé un aparador d'aquest territori i el Fòrum és 100% gallec.

- El Fòrum Gastronòmic té un elevat pes professional però també està obert al públic en general. Com convenceria algú que mai hi ha assistit?

- Li diria que vingués al Fòrum perquè hi trobarà de tot: si li agraden els vins podrà tastar-ne els millors; si li agrada el dolç trobarà els millors pastissers; si li agrada la relació entre cuina i ciència podrà descobrir les darreres novetats sobre fermentats, conserves... i si vol veure les grans figures de la cuina hi seran els germans Roca, en Jordi Cruz i la resta de mediàtics.

- I, en canvi, per a un professional del sector que és un assidu, per quin motiu no ha de fallar a Girona?

- Li proposaria que, si encara no ho ha fet, es marqui un full de ruta, ja que el Fòrum és molt gran. Cal anar-hi preparat i saber què no et vols perdre. A Girona passen moltes coses i moltes a la vegada -hi ha moments amb fins a set activitats simultànies a banda de la fira-.



Pep Palau, al despatx de la seva empresa a Manlleu. Foto: Josep Maria Montaner.

- A part de la fira i de les activitats, hi ha fins a set concursos. Un dels que més destaca, en la línia de fer un esdeveniment molt gironí, és el Primer Concurs Internacional de Xuixos...

- Exacte. Girona va declarar el 2018 com l'Any del Xuixo (<http://www2.girona.cat/ca/xuixo>) aprofitant l'efemèride del centenari de qui se suposa que el va inventar. Nosaltres, amb la idea de ser altaveus del que passa al territori, no podíem ser aliens a l'efemèride. I ho fem amb un concurs per esbrinar quin és el millor xuixo del món. No sabem si serà gironí... però serà català segur.

- Dels altres concursos, què en destacaria?

- Tornarem a saber quin jove emergent s'emporta el Cuiner 2018. També hi haurà un concurs de receptes asiàtiques, s'escollirà l'start-up del sector amb major potencial, el plat favorit dels catalans i el producte més innovador, entre altres.

- Moltes empreses aprofiten el Fòrum per a presentar novetats. Si se n'hagués de quedar amb tres o quatre a nivell de concepte...

- Les novetats aniran molt vinculades al món de la salut, com per exemple els fermentats. També cada vegada hi ha més empreses que opten per produccions respectuoses amb el medi i les persones: ecològiques, de cultius biodinàmics... I, en el cas dels vins, la tendència imparabile dels vins naturals.

- Parlant de la salut, hi ha alguna regla fàcil per saber si mengem bé?

- Jo parlaria de sentit comú, sabent que no deixa ser un tòpic. En general, com menys processats, més a prop estem de ser saludables. A partir d'aquí, l'equilibri és important i,

sobretot, tenint en compte que la gastronomia sempre va vinculada a l'excés. Una de les tendències del moment és la importància del món vegetal: això ho fan els cuiners d'èxit i també es fa a les cases. Però, en canvi, una contradicció és com va a més el culte a la carn vermella madurada.

Actualment ja no hi ha cuiners que no es plantegin com fer més sostenible el restaurant

- La sostenibilitat és un altre dels elements clau del Fòrum 2018. L'any passat deia que el restaurant serà sostenible o no serà (<https://www.naciodigital.cat/noticia/141746/pep/palau/des/punt/vista/salut/plat/ser/plaent/possible>) . S'avança cap a aquest paradigma?

- Se segueix avançant. En aquests moments ja no hi ha cuiners que no es plantegin com fer més sostenible el restaurant: des del punt de vista econòmic, per descomptat; però també a nivell ambiental i en l'aprofitament dels recursos i el no malbarament del menjar.

- Els grans cuiners també han canviat el xip?

- El canvi és radical: quan vam començar fa 19 anys els grans cuiners tenien el discurs que feien alta cuina i que volien el millor producte, encara que això suposés portar-lo de l'altre punta del món. Ara, cada vegada més, aquest tipus de professionals busquen productes de la major proximitat possible i, de fet, s'intenten autosubministrar amb els seus propis horts.



Pep Palau, entrevistat per Arnau Urgell. Foto: Josep Maria Montaner

- Fa molts anys que vostè -entre moltes altres persones- parla de la relació pagès-restaurador, de slow food, de sostenibilitat... Però la sensació és que com a país encara estem molt lluny de França, Itàlia...

- Han canviat molt les coses de 25 anys cap a aquí. Fa un quart de segle parlar del trinomi cuina-producte-territori era marcià, quan pels francesos i italians era el pa de cada dia. Per ells continua sent-ho, i en el nostre cas crec que cada vegada ens ho creiem més però encara manca autoestima. A vegades no valorem prou el que tenim a prop, precisament per tenir-ho a prop. I els francesos, en canvi, ho valoren perquè ho tenen a prop.

A vegades no valorem prou el que tenim a prop, precisament per tenir-ho a prop

- Al Fòrum es parlarà de salut, de sostenibilitat..., i de dones. El restaurant serà femení o no serà?

- El restaurant no ho sé; el futur, probablement. El que és cert és que es manté un dèficit important al capdavant dels restaurants, però no pas a dins de les cuines i de les sales. És una obvietat, i els arguments que es donaven per bons es demostra que no són sòlids. El que cal és canviar la inèrcia i nosaltres ho hem intentat posant-hi un granet de sorra: incloent al programa d'activitats dones cuineres, caps de sala, *sommeliers*, pageses, productores. N'hi ha i són molt bones i, possiblement, no surten prou a la llum perquè no s'hi posa el focus. I si ha passat a altres disciplines, com serà que no succeeixi en el cas de la cuina?.

- L'aposta per les dones arriba just poques setmanes després que Carme Rusalleda tanqui el Sant Pau. Té relleu a Catalunya?

- La Carme Rusalleda, amb el tancament, ja té caràcter de llegenda. Ha marcat una època i ha estat un referent femení no només a nivell de cuina sinó al capdavant de projectes empresarials d'èxit. A més, ha estat la cuinera amb més estrelles Michelin del món. El millor és que ha creat un model i això fa que moltes dones, des de les escoles d'hostaleria -on sí que hi ha paritat- la vegin com un model a seguir.

Ara mateix a Catalunya no anem sobrats de referents femenins. Però jo destacaria la Fina Puigdevall de les Cols, una cuinera amb molt d'èxit. I, per exemple, entre les aspirants al Cuiner de l'Any hi ha la Núria Bonet, de la Cerdanya. També l'Anna Ruiz a Tarragona. En definitiva, hi ha un bon nombre de professionals escampades al territori i cridades a despuntar en un futur no massa llunyà.



Pep Palau. Foto: Josep Maria Montaner.