

Pep Palau: «Des del punt de vista de la salut, el plat ha de ser el més plaent possible»

Del 19 al 21 de novembre, Girona torna a convertir-se en un gran referent de la cuina amb la celebració del Fòrum Gastronòmic | "El restaurant del futur serà sostenible o no serà", afirma el director del certamen



Pep Palau | Adrià Costa

Del 19 al 21 de novembre, Girona tornarà a convertir-se en un gran referent de la cuina internacional amb la celebració del Fòrum Gastronòmic (<http://www.forumgirona.com/ca>). Creat el 1999, se celebra anualment alternant Galícia i Catalunya amb un èxit que creix edició rere edició, i aquest 2017 arriba a Girona amb més espai firal que mai, amb més talent i amb més activitats que mai. Aquest dilluns 30 d'octubre s'ha presentat l'esdeveniment a l'Antiga Fàbrica Estrella Damm (<http://www.naciódigital.cat/noticia/141706/forum/gastronomic/es/presenta/societat/barcelona>).

- Aquesta serà l'edició més gran, en tots els sentits, del Fòrum Gastronòmic: un 30% més d'espai firal que a l'edició 2015, amb més de 250 empreses participants i més de 80 ponents. Com valora aquest creixement?

- De manera altament positiva, sobretot tenint en compte que no és fàcil, atès el context econòmic i que les empreses han de fer esforços molt importants per assistir a qualsevol fira. Entre els participants hi ha molt petit productor, i això demostra que la Fira és el motor i l'essència del Fòrum

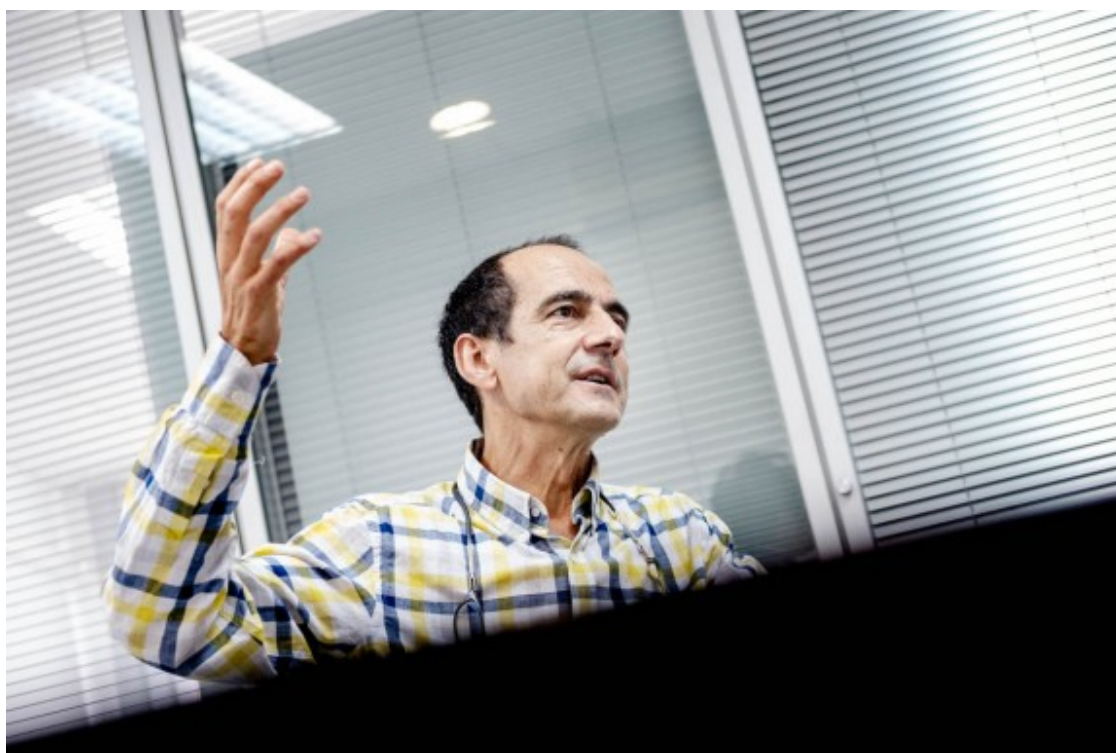
Gastronòmic.

- Per què creu que el Fòrum Gastronòmic cada vegada genera més interès?

- D'una banda, el Fòrum creix perquè genera confiança. Perquè l'empresa té molt interès en venir i perquè sap que hi trobarà el seu públic objectiu. També ve molta gent del sector professional, perquè hi trobarà moltes novetats, un producte escollit, la gran empresa i el distribuïdor, i també el petit productor. Totes activitats en Fira esdevé un model bastant únic en el món dels congressos de cuina, i això ha fet que el Fòrum segueixi amb el cap ben alt després de 18 anys.

- El xef Joan Roca afirma que l'esdeveniment "ha canviat el món de la gastronomia".

- El Fòrum ha donat una plataforma i una tribuna als cuiners, però també als pagesos, als artesans i, enguany, a la gent dels oficis. És l'esdeveniment més transversal que hi ha en aquest sector. És el paradigma de la socialització de la gastronomia.



Pep Palau. Foto: Adrià Costa

- En aquesta edició, l'eix temàtic de les activitats posarà el punt de mira en la gastronomia sostenible. Per què aquest concepte a la cuina?

- Primer, per coherència. Som així i forma part de la nostra essència. Ens titlaven d'aventureres i agosarats quan a la primera edició a Girona, el 2007, vam gosar fer visible el binomi de pagesos i cuiners. Aleshores, estàvem convençuts que els pagesos tenien un paper importantíssim i que havien d'anar de la mà dels cuiners. I ara tothom ho veu. L'evolució que hi ha hagut en els darrers temps fa que es parli del concepte de sostenibilitat aplicat a la gastronomia. El restaurant del futur serà sostenible o no serà. Almenys, s'hi ha d'esforçar, sobretot en el punt de vista de l'autosuficiència. S'ha d'apropar al seu entorn més proper i vetllar, en definitiva, per la bona salut

gastronòmica dels seus comensals. Això implica posar productes als plats que inspirin confiança.

"El restaurant del futur serà sostenible o no serà. Almenys, s'hi ha d'esforçar, sobretot en el punt de vista de l'autosuficiència."

- L'any passat ens avançava que s'estan començant a aplicar tècniques de Big Data a la cuina. Quina evolució té aquest factor?

- Enguany continuarem parlant de Big Data, i ho farem al Fòrum Empresa, amb cuiners de molt prestigi. El món de la cuina s'assembla al grans moviments de l'art i la cultura: ha d'anar un pas per endavant. En aquest sentit, cal aprofitar la magnitud de les dades que manegen els restaurants per treure'n el millor partit possible, com per exemple per preveure els gustos dels clients. L'objectiu és satisfer al màxim les hores que el client estigui al restaurant. Com més sàpigues com són els seus gustos, més t'hi pots acostar, amb cartes adaptables i amb una oferta concreta. Això del Big Data no es tracta de fer un escandall amb dades i prou, sinó anar un pas més enllà. I tenim al davant tot un ventall de possibilitats noves que cal aprofitar.

- La cuina viu un retorn als bàsics. Enguany, han dedicat un espai als oficis alimentaris, L'Agora, on es parlarà de pa, licors, formatge, verdures... Aliments bàsics que també poden ser alta cuina.

- És evident que s'està produint un retorn al bon producte primari. Hi ha un enaltiment del bon producte, però això no és nou. A la història de la gastronomia, aquest fet es va produir de forma cíclica. La nostra aposta pels oficis, en aquest sentit, vol arribar una mica més enllà: volem reivindicar la reapropiació dels oficis tradicionals relacionats amb l'alimentació. No es poden perdre els sabers adquirits per aquests oficis, perquè en el món on vivim són més necessaris que mai. La gastronomia té un paper de donar valor a aquests oficis, un moviment de reconeixement a la saviesa que hi ha al darrere.



Pep Palau, entrevistat per Esteve Plantada. Foto: Adrià Costa

- Amb tot, sembla que ens movem encara en dos camps: el bon producte o l'embolcall més sorprenent i creatiu. Què es valora més?

- Si fos possible definir la figura del gurmet ideal del segle XXI, ho fariem com a "tastaolletes". Hi ha partidaris d'un tipus de cuina més tradicional o d'una cuina més creativa, o de terceres vies. Però aquestes "tribus" són petites, el que realment abunda en el món dels bocafins és el tastaolletes. L'època post-Bulli on ens trobem ha eclosionat i hi ha moltes fórmules diferents a l'hora de plantejar la cuina. El més positiu és que n'hi ha per tots. Són més les tendències que hi ha a tastar una mica de cada, que no les que volen practicar només un tipus de cuina.

- El Fòrum incideix molt en què la gastronomia ha de ser salut. Primordialment, la cuina ha de ser això?

- Quan mengem estem alimentant el nostre cos i el conjunt dels plats ha de ser saludable. És bo que hi hagi aquesta mirada. Però també cal dir que l'experiència de l'alta gastronomia no ha de ser un model de l'alta salut. És evident que, des del punt de vista de la salut, el plat ha de ser el més plaent possible. Però no oblidem que hem de ser nosaltres els qui manem en la nostra salut, sobretot perquè som els qui decidim què mengem a casa i què comprem al supermercat. Està bé que demanem salut als restaurants, però els primers qui hem de vetllar per ella hem de ser nosaltres mateixos.

"No oblidem que hem de ser nosaltres els qui manem en la nostra salut, sobretot perquè som els qui

decidim què mengem a casa i què comprem al supermercat."

- El Bulli de Ferran Adrià va fer tota una revolució culinària. Ara en deu tocar una altra: cap on creu que anirà la nova cuina del futur?

- Està anant cap a moltes revolucions diferents, cap a la diversitat de mirades que intentem impulsar al Fòrum Gastronòmic. L'era post-Bulli la vivim amb el llegat que va deixar el Bulli i també amb allò que encara aporta en l'etapa de recerca que té oberta. De cara al futur, encara falta la revolució de la carn, de les maduracions, de la qualitat de determinades parts, de les races. També la revolució del mar, que siguem conscients que és finit, de les algues. I el gran capítol per recórrer: el dels vegetals. Estem assistint a una recuperació del vegetal no com a simple adornament, sinó com a producte principal. Però, la gran revolució pendent és la incorporació àmplia de la dona a la cuina professional.



Pep Palau. Foto: Adrià Costa