

La biennial gastronòmica

No sé quants anys hauran de passar perquè a Girona i a les comarques gironines es prengui consciència de la importància d'acollir el Fòrum Gastronòmic. Pel que fa a mitjans de comunicació, el ressò del Fòrum 2009 –el segon celebrat a Girona i el sisè des que va començar a Vic, el 1999– ha estat prou bo, sobretot en revistes especialitzades. Al Fòrum Gastronòmic Girona 2009, celebrat a la Devesa entre el 21 i el 25 de febrer, hi va haver qualitat i quantitat.

No caldria refugiar-se en les xifres per parlar del Fòrum, però les estadístiques han estat tan extraordinàries que catapulten la biennial gastronòmica de Girona a convertir-se en la millor de l'Estat i en una de les primeres del món.

No exagero. Es van rebre 30.000 visites en cinc dies; d'aquestes, 14.000 eren visites professionals, exclusives del dilluns al dimecres, i les 16.000 restants corresponien a les persones que s'hi van deixar caure el cap de setmana, en què el Fòrum és obert a tots els públics. D'especialistes estrictes –cuiners, gastrònoms, productors, restauradors o sommeliers, és a dir, congressistes– n'hi van haver 910, que s'eleva a 1.000 si s'hi sumen els que es van inscriure a activitats molt concretes. Cal sumar-hi encara els 250 periodistes acreditats de diferents països del món i els 600 alumnes d'hostaleria de tot l'Estat.

Al voltant del Fòrum hi va haver una fira ultraespecialitzada en productes i tecnologia per a la gastronomia. En plena crisi, el responsable de la Fira, el gironí Josep Maria Matamala, va aconseguir reunir 315 expositors, que representaven més de 500 empreses. En destacaria la mostra dels petits productors, dels artesans que no s'han rendit al poder de la indústria. Precisament, el lema del Fòrum Gastronòmic 2009 ha estat «Pagesos i cuiners», una idea irrenunciable que s'ha de perpetuar. És una aposta per la biodiversitat, per la defensa dels productes i de la supervivència dels productors locals, d'aquí, de l'Alvèrnia, dels Abruços o de l'Equador. Es va parlar d'ecocuina, d'agrocultura, del Km 0, de cuiners i productors, de pagesos i cuiners, de la salvaguarda de la diversitat, i de pobresa i fam, sense que semblés cap excusa o un acte penitencial en aquell espai de destempança.



D'aquest Fòrum, fins i tot se'n pot quantificar la qualitat: 69 actes oficials, 150 demostracions i 150 ponents, que sumen trenta estrelles Michelin. I entre els ponents hi havia els millors del món, que van presentar les seves novetats: Ferran Adrià, els germans Joan, Josep i Jordi Roca, Carme Ruscalleda, Michel Bras, Pierre Gagnaire, Andoni Luiz Aduriz, Quique Dacosta, Alain Passard, Dan Barber, Elena Arzak, Carlo Cracco o Philippe Conticini.

I tot plegat, Jaume Von Arend i Pep Palau, creadors del Fòrum, i Jami Matalama, ho han encabint en 12.000 m² de la Devesa: del Palau de Fires, del Camp de Mart i de l'Auditori-Palau de Congressos de Girona.

Els restaurants, els hotels, els establiments d'hostaleria s'hi van implicar; els comerços també; fins i tot els taxistes. Malgrat tot això, la ciutat no respirava gaire ambient de Fòrum. Ni Girona ni les comarques gironines no bullien com en els grans festivals de cinema o de teatre, com Canes o Avinyó. Han faltat uns *off-Fòrum*, activitats paral·leles promogudes per la societat civil, més enllà de les institucions, començant per la Universitat, i més enllà de les subvencions. Ha faltat teatre, cinema, literatura, conferències, xerrades, accions al carrer, exposicions, art, mercats... ; en definitiva, trobar, inventar vinculacions extremes de la cultura amb la gastronomia, amb la cuina, amb l'alimentació.

El Fòrum no vol estar d'esquena a la ciutat, i la ciutat li ha de perdre la por.