

## **Fitur i el Fòrum Gastronòmic són les principals activitats per celebrar els deu anys dels Joves Cuiners de Girona**

**El col·lectiu Joves Cuiners arriba als deu anys de vida consolidat com un dels grups gastronòmics de referència a les comarques gironines i ha preparat diferents activitats per a celebrar-ho**

[ACN / Tania Tapia](#)

[Girona](#)

Ult. Act. 26.01.2009 - 16:22 hs

El col·lectiu Joves Cuiners arriba als deu anys de vida consolidat com un dels grups gastronòmics de referència a les comarques gironines i ha preparat diferents activitats per a celebrar-ho. Desvinculats de cap territori ni tampoc de cap producte específic, els Joves Cuiners celebraran l'aniversari servint el sopar de Turisme de Catalunya a Fitur - la fira turística que es fa a Madrid- i també tindran una important participació en el Fòrum Gastronòmic on serviran dinars cada dia. A banda d'això, també han programat un sopar multitudinari a Empúries i l'edició de tres publicacions per difondre les seves tasques i història.

El col·lectiu es considera diferent perquè, segons ha afirmat el seu president, Jordi Jacas, no té precedents perquè no hi ha cap grup que al néixer estigués integrat per professionals de la cuina que amb vint i pocs anys estigui fent alta cuina en negoci propi.

Coincidint amb el desè aniversari, Joves Cuiners ha creat una programació per desenvolupar al llarg del 2009. El primer acte del desè aniversari serà el proper dimecres a Madrid, on els Joves Cuiners, dins el marc de Fitur, s'encarregaran del sopar que ofereix Turisme de Catalunya a la fira del sector del turisme.

La pròxima cita destacada serà pel Fòrum Gastronòmic que els dies 21 al 25 de febrer es farà a Girona on el col·lectiu hi tindrà una important col·laboració. De fet, el col·lectiu va néixer a partir del primer Fòrum Gastronòmic, que es va celebrar ara fa també deu anys. Els Joves Cuiners oferiran cada dia un dinar que anirà en 'format parelles' i el darrer dia serà un dinar conjunt per tothom'.

A banda d'aquests dos gran actes, Joves Cuiners ha decidit fer un sopar de caire social pels volts de Nadal i també un homenatge als productes de la terra. El lloc escollit pels cuiners són les ruïnes d'Empúries ja que se celebra el centenari del seu descobriment i també perquè, segons Jacas, són la porta d'entrada històrica de molts dels productes que actualment es fan servir a les cuines gironines.

A banda d'aquests actes i sopars, es preveu que durant aquest any també es promoguin tres publicacions referents a la tasca que durant aquests deu anys han fet els Joves Cuiners i també que participin amb una ponència a un Congrés de Pedagogia Juvenil que es farà al juny a l'Auditori de Girona.

El president de la Diputació, Enric Vilert, ha destacat que el 2009 es un any de celebracions ja que, a banda del desè aniversari dels Joves Cuiners, també es compleixen 100 anys del 'bateig' de la Costa Brava i també 100 anys del descobriment de l'Esculapi.

'Hem d'unir esforços perquè el món gastronòmic sigui un referent de les nostres comarques i un gran atractiu turístic per sobre de destinacions que, a priori, són més barates que Girona', ha reflexionat el president.

Actualment formen part del col·lectiu Joves Cuiners Vicenç Fajardo, del restaurant la Plaça de Madremanya, Marc Gascons del restaurant Els Tinars de Llagostera, Jordi Jacas del Molí de l'Escala, Xavi Lores del restaurant Can Simón de Tossa de Mar, Jordi Margall del restaurant Montserrat Càtering de Figueres, Martí Rosàs del restaurant Ca la Maria de Llagostera, Àlex Rodríguez que, tot i no tenir restaurant en propietat, és considerat d'ideòleg i fundador de l'associació i Jaume Vila del restaurant La Banyeta de Palol de Revardit. Joves Cuiners també ha comptat amb el suport de Joan Roca, del Celler de Can Roca.

El col·lectiu es considera una cuina que barreja amb 'clar equilibri' la tradició culinària i les noves tendències.