

## L'Associació Joves Cuiners celebra el 10è aniversari reivindicant-se com a col·lectiu gastronòmic

El col·lectiu **Joves Cuiners** celebra aquest 2009 el seu 10è aniversari amb l'organització de diverses activitats. Més implicació al Fòrum Gastronòmic de Girona 09, l'edició de dues publicacions, un àpat de reivindicació dels productes de la terra i un acte popular integren el programa d'actes de l'aniversari. Les activitats es van iniciar amb el sopar de Turisme de Catalunya a la Fira Internacional del Turisme de Madrid, que el col·lectiu va oferir el passat 28 de gener.



Tot i que es van constituir oficialment com a associació l'any 2004, els Joves Cuiners es van començar a reunir l'any 1999.

Com ha recordat el president de l'entitat, Jordi Jacas, el punt de trobada i d'inici del que és ara el col·lectiu va ser el Fòrum Gastronòmic, que llavors es feia a Vic, i que aquest 2009 compleix també el desè aniversari. Des de llavors i fins avui, Joves Cuiners ha participat en diverses activitats vinculades a la gastronomia.

Aquest 2009, i coincidint amb el desè aniversari, el col·lectiu ha volgut fer un pas endavant i ha programat un seguit d'activitats per celebrar l'efemèride. El primer acte va ser dimecres 28 de gener a Madrid, on van elaborar el sopar que Turisme de Catalunya va organitzar per a unes 300 persones en el marc de la Fira Internacional del Turisme (Fitur).

La propera cita serà al Fòrum Gastronòmic, que se celebrarà del 21 al 25 de febrer a Girona, i on Joves Cuiners oferiran cada dia un dinar elaborat per dos membres diferents del col·lectiu.

Dins les activitats del desè aniversari, l'associació ha organitzat també un àpat de reivindicació dels productes de la terra. Segons ha explicat el president de Joves Cuiners, aquest acte, organitzat amb la col·laboració del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural de la Generalitat de Catalunya, se celebrarà a les ruïnes d'Empúries. Coincidint amb el centenari del descobriment del jaciment, Joves Cuiners reivindicarà els productes autòctons "des de la porta d'entrada històrica de molts dels productes que actualment es fan servir a les cuines gironines", com ha recordat Jordi Jacas.

Un acte popular i l'edició de dues publicacions completen la celebració el desè aniversari del col·lectiu. Com ha explicat el seu president, "no estem vinculats a cap territori ni tampoc a cap producte específic, sinó que ens reunim perquè creiem en un model de gastronomia". Jacas ha destacat que l'associació "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 estiguessin fent alta cuina en un negoci propi".

Joves Cuiners està format per Vicenç Fajardo, del restaurant La Plaça de Madremanya; Marc Gascons, del restaurant Els Tinars de Llagostera; Jordi Jacas del restaurant El Molí de l'Escala; Xavi Lores, de Can Simón de Tossa de Mar; Jordi Margall, del càtering Montserrat de Figueres; Martí Rosàs, del restaurant Ca la Maria de Llagostera; Àlex Rodríguez; i Jaume Vila, de La Banyeta de Palol de Revardit.