

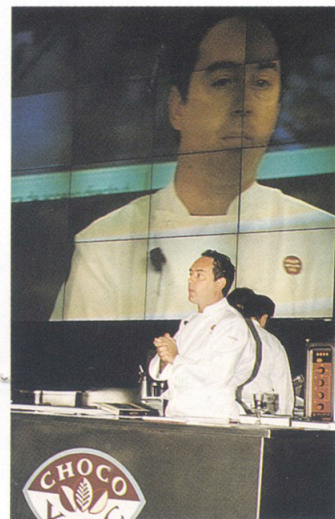
# Forum Gastronómico Vic'99



## El encuentro profesional del año

- Unos 200 cocineros siguieron los trabajos de los maestros internacionales

El Forum Gastronómico Vic'99, celebrado del 22 al 25 de febrero en el complejo ferial de El Sucre de la capital de Osona con el lema "La creatividad en la cocina", ha constituido la cita profesional más importante del año en el sector de la restauración, reuniendo a doscientos cocineros procedentes de toda España para conocer las técnicas y los trabajos de tres de los más destacados restauradores del mundo, Michel Bras, Pierre Gagnaire y Ferrán Adrià, que con sus distintos estilos y técnicas dieron una clara visión de hacia dónde se dirige la alta cocina del próximo siglo.



Fernando Adrià realizó un extenso recorrido por su trayectoria al frente de El Bulli

El encuentro, organizado por ImpeVic, Aula Chocovic y Von Arend & Co, con el patrocinio de Chocovic, S.A., ha constituido una experiencia innovadora para la restauración de nuestro país, donde hasta el momento las grandes citas gastronómicas tenían una vertiente mucho más lúdica que profesional con grandes comidas y escasas demostraciones. Ese espíritu de profesionalidad ha quedado bien patente en todos los aspectos del Forum, tanto en los contenidos como en el continente.

El recinto ferial de Vic se transformó durante cuatro días en un pequeño mundo gastronómico con dos espacios claramente diferenciados, "La Cocina", un aula equipada con traducción simultánea, videowall y pantallas de proyección, además de una completa cocina de restaurante, en la que se impartieron las lecciones magistrales de los grandes cocineros internacionales; y "El Mercado", un amplio

espacio en el que una treintena de firmas comerciales presentaban sus productos y equipos a los profesionales y donde se servían los desayunos y comidas de trabajo de los congresistas, elaboradas por Osona Cuina y servidas por alumnos y profesores de la Escola Joviat.

### Clases en la cúspide

Tras la inauguración oficial del Forum a cargo de Antoni Subirà, conseller de Indústria de la Generalitat de Catalunya, abrió el fuego de las demostraciones prácticas Michel Bras quien, antes de presentar algunos de sus platos más sobresalientes, expuso su particular concepto de entender la



Las instalaciones de La Cocina fueron el escenario perfecto para las demostraciones prácticas

**OSCAR ZARZOSA S.A.**




- Gastronorm y Pastelería
- Armarios: Pescados y Combinados
- Bajo y Contra mostradores
- Botelleros y Escarchadores de Copas
- Muebles Cafeteros y Estantes
- Armarios: Refrigeración y Conservación de Congelados

Pol. Ind. «Las Merindades» - Apdo. Correrros 29 - Tel. 00-34-947 13 21 67 - Fax. 00-34-947 13 15 55 - 09550 VILLARCAYO

## Forum Gastronómico Vic'99



Michel Bras expuso la filosofía que marca toda su investigación culinaria

cocina a través de diapositivas y gráficos de ordenador, destacando su deseo de transmitir con emociones en cada elaboración.

Con un ritmo tranquilo pero evidenciando su depurada técnica autodidacta, Michel Bras, ayudado por su hijo Sebastien, preparó una docena de elaboraciones, entre las que figuraban sus celeberrimos Gargoillon y Coulant, en las que se exhaltaban sus sabores y texturas naturales junto a una gran profusión de hierbas y verduras de su tierra, de Aubrac.

Ferrán Adrià, tan brillante y genial como en él es habitual, dio un amplio y detallado repaso por toda su trayectoria profesional al frente de El Bulli estableciendo tres épocas diferenciadas que muestran su evolución hacia las técnicas culinarias más revolucionarias como son las espumas, las gelatinas calientes y la simbiosis entre pastelería y cocina.

Junto a su numeroso equipo de ayudantes, Ferrán Adrià preparó, a un ritmo trepidante, platos tan memorables como "Moluscada" o "Carpaccio de tuétano con gelatina caliente de consomé", acompañando su trabajo con numerosos comentarios sobre sus sistemas y técnicas de creación y combinación de sabores.

Por último, Pierre Gagnaire dio toda una lección de creatividad e improvisación. Totalmente solo, sin ningún tipo de ayuda, realizó un ejercicio de crea-



Bulli". Asimismo, sorprendió a los asistentes con un original chocolate líquido que alternaba frío y calor, una nueva muestra de la creatividad y capacidad de investigación de este joven maestro.

### Las mil caras de la formación

Las sesiones paralelas programadas para las tardes en el vecino edificio modernista de El Sucre constituyeron la parte más académica del Forum. Cursos, catas, demostraciones, debates, mesas redondas, etc., hasta un total de 18 actos repartidas en tres jornadas hicieron que los congresistas tuviesen que seleccionar aquellos aspectos más interesantes para su propia formación de entre un programa tremendamente atractivo por sus contenidos y por los ponentes, auténticos especialistas en cada uno de los temas.

El aceite de oliva, los quesos artesanos, los embutidos de Cataluña, los nuevos vinos, cava y champagnes, el cacao y el chocolate fueron algunos de los productos estudiados, analizados y degustados; las variedades del pan, la cocina al vacío o el chocolate en la restauración centraron las demostraciones prácticas; y las similitudes entre cava y champagne, la eterna disyuntiva entre cocina tradicional y cocina creativa y la importancia de la sobremesa protagonizaron algunos de los debates entre técnicos y restauradores.

Como colofón al Forum, "La Cocina" acogió un acto de clausura en el que intervinieron los gastrónomos y escritores Juan José Lapitz, José Carlos Capel, Ignasi Riera y Pep Palau, quienes dieron su particular visión de hacia dónde se dirige la gastronomía y del fenómeno "Mediterráneo" que se está imponiendo en todo el mundo.

### El espectáculo popular

Simultáneamente a las sesiones paralelas, el espacio del recinto ferial se abrió, por rigurosa invitación, a otros restauradores, tiendas especializadas,

ción a partir de algunos de los productos de la comarca e incluso mostró como realizar distintos platos a partir de los mismos ingredientes, con toda una demostración de técnica y dominio de la combinación de sabores y texturas.

Su demostración exigió un alto nivel técnico y de concentración de los cursillistas, con algunos momentos en los que únicamente los más avezados pudieron seguir su proceso de trabajo, pero finalmente se ganó el aprecio de todos, conscientes de haber vivido una jornada especial, por su energía, entrega y genialidad.

Los postres también tuvieron su espacio reservado en "La Cocina" con la sesión impartida por Albert Adrià en la que repasó sus creaciones y técnicas más innovadoras, siguiendo la estructura que ha desarrollado en su libro de reciente publicación "Los Postres de El

**Forum Gastronómico Vic 99**

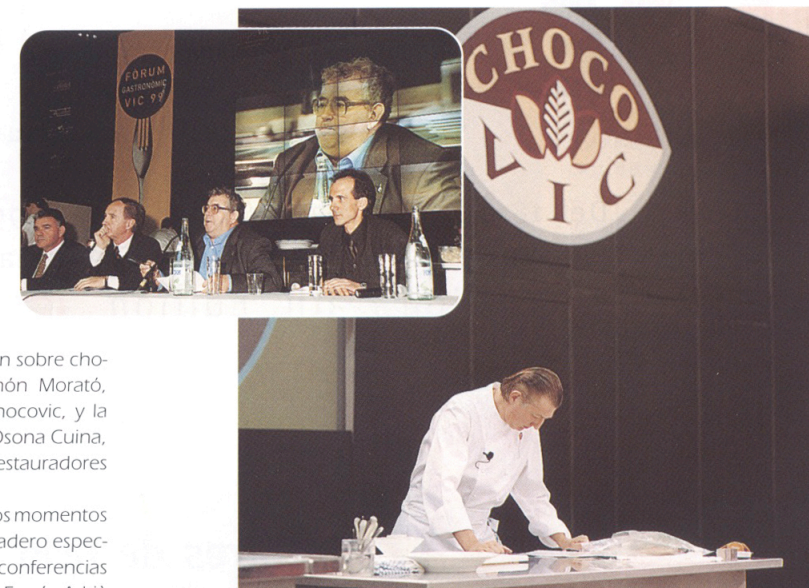
**Organizadores**  
Impevic  
Aula Chocovic  
von Arend & Co

**Patrocinador**  
Chocovic, S.A.

**Colaboradores**  
Gurmalia  
Elkoma, S.A.  
J. García  
AutoparkVic, S.A. - Ford  
Torres  
Riedel - Euroselección

escuelas de hostelería y profesionales que no participaban activamente en el Forum y que pudieron visitar los stands de las firmas proveedoras, la "Rambla del Vino" donde nueve bodegas ofrecían degustaciones de sus caldos de "El Mercado", o las animaciones que se desarrollaban en "La Cocina", entre las que destacaron una demostración sobre chocolates a cargo de Ramón Morató, director de la Escuela Chocovic, y la exhibición del colectivo Osona Cuina, que agrupa a diversos restauradores de la comarca.

De todas formas los dos momentos culminantes de este verdadero espectáculo popular fueron las conferencias ofrecidas por Michel Bras y Ferrán Adrià y Alberto Adrià y Pierre Gagnaire, quienes, además de exponer sus líneas básicas de trabajo y su forma de entender la gastronomía, se sometieron a todas las preguntas que el público quisiera hacerles.



El Forum tendrá, según palabras de Jaume von Arend, director del encuentro, una continuidad bienal, de forma que se asegure mantener y aumentar el alto nivel conseguido.

Pierre Gagnaire sorprendió con su exhibición de creatividad en estado puro

## Tecnología y creatividad al servicio del profesional

**ICC** International Cooking Concepts S.A.



### Sifón ISI La revolución de las espumas

- Montador de nata al que se le incorporan cargas de N2O comprimido.
- Permite la elaboración de originales y creativas espumas de frutas, verduras, hierbas, especias, lácticos, cremas, legumbres, setas, pescados... con infinidad de texturas.
- Descubra los secretos de Ferrán Adrià y de El Bulli.

Se necesitan distribuidores

### PacoJet La sorbetera del mañana, hoy

- Rápida elaboración de sorbetes y helados, dulces o salados con la textura de un producto recién hecho.
- Permite preparar la cantidad necesaria, ahorrando producto y tiempo de elaboración.
- Fácil manejo y excelentes resultados.



Se necesitan cocineros demostradores

**ICC** International Cooking Concepts S.A.

Avda. Sarrià, 36, Atico 1 • 08029 BARCELONA  
Tel. 93 439 15 00 • Fax. 93 439 80 74 • e-mail: mcch@lix.intercom.es