

## TECNOTAST A GIRONA



Els dies 13, 14 i 15 de febrer del 2006 hem pogut gaudir de la Fira d'equipaments i serveis per l'hostaleria i alimentació al Palau de fires de Girona. Josep Maria Matamala, organitzador del tecnotast afirmava que podíem trobar a la fira "més de 150 empreses representades, maquinària, matèria prima, i empreses de serveis".

Activitats de tota mena d'interès per la restauració: des d'un tast dels vins clàssics versus els moderns fins a demostracions de cuina, passant per una célebre taula rodona sobre "el reconeixement de la cuina de les comarques gironines" amb Josep Roca, Pere Monge, Nando Jovany, Montse Estruch, Pep Nogué, Joan Borràs. Un seguit d'activitats d'on es va poder extreure molta informació, contacte humà i cultura vinícola. I on es van poder extreure algunes idees sobre el reconeixement de la restauració gironina. EL paisatge, la gent i el encant de la gent mima al turisme i converteix la província gironina en el punt de trobada de gastrònoms. En les demostracions dels Xefs, com Pep Nogué i Xavier Pellicer de l'Abac juntament amb els concursos d'Escoles d'hosteleria de Girona i els Premi Gastronomia del Tecnotast van fer que molts alumnes vinguessin a participar amb els professionals i

## L'ESCUPTURA DEL VI

Les escultures de ROSER VALLÈS i GUILLEM PÉREZ-TRUJILLO van estar exposades a la *Galeria Ignacio de Lassaletta*, Rambla Catalunya 47. Altres obres d'aquests dos escultors les varem poder apreciar a la fira de vins del Priorat i Montsant a la biblioteca de Falset. Les que s'exposaren a Barcelona eren un seguit d'escultures que representaven el tema de les bodes de Canà, el cèlebre episodi evangèlic on Jesucrist transforma l'aigua en vi. Les seves escultures en forma d'àmfora, estan plenes de d'abstracte de sensacions que produeix el vi: vida, elevació espiritual i joia. Com diu el director de la Universitat Sorbone de Paris "*et l'eau de Canan devient Grand Cru*". L'art i el vi estan íntimament relacionats amb les arts i només en l'arquitectura de les bodegues que tants llibres està omplint.. Els temples del vi haurien d'albergar més pintura i escultura si volen omplir les seves fermentacions de *glamour*. Si no que aprenguin de Mouton Rotchild que va etiquetar els seus vins amb les pintures dels pintors més prestigiosos: Picasso, Andy Warhol, Miró, etc. El vi es diferencia amb moltes coses a les drogues però sobretot en la cultura i tradició que hi ha en cada copa de vi. El vi és art i s'ha d'envoltar de coses belles. Així que si us decidiu a comprar una escultura bàquica aquí teniu direccions d'interès:

[www.galeriaignaciodelassaletta.com](http://www.galeriaignaciodelassaletta.com) o [lloar@hotmail.com](mailto:lloar@hotmail.com)

MERITXELL FALGUERAS

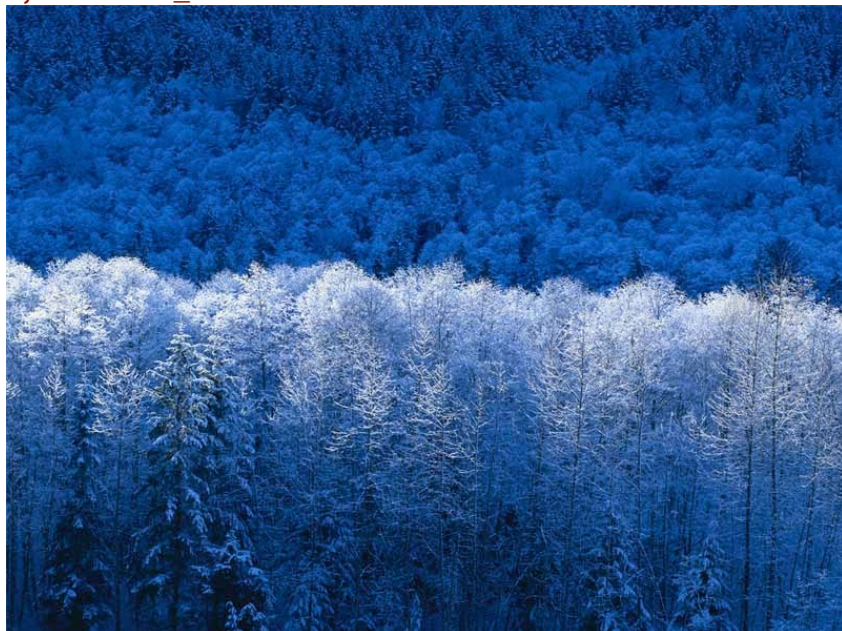
## ACTIVITATS DEL MES

Alimentària del 6 al 10 de Març encapçala la nostra agenda però es fan múltiples events al seu voltant. Comencem el 21 de febrer amb el nas d'or i el show room de Sefrisa, contemporàneament a Vinisud on un autocar de sumillers de les diferents províncies han anat en representació de l'ACS. El Girovi 2006 organitzat per l'Escola de Tasta vins de Girona

## L'ACS A LLEIDA ENTREVISTA AMB XAVIER AYALA

A Lleida tenen un president que treballa a Girona, el restaurant el Celler de Can Roca, però que té tota la seva ànima en la ciutat que l'ha vist créixer. En Xavier Ayala és un jove sumiller preparadíssim professionalment i ferm per acollir l'inici d'una petita associació de sumillers lleidatans que promet ser emprenedora i brillant. Un dels èxits d'aquesta associació ha estat tenir una seu compartida amb l'escola d'hosteleria de la ciutat....

### F,CENTELLES



**MÉS INFORMACIÓ SOBRE FORMACIÓ A LES PÀGINES WEB** de l'Escola de Mercè Rosell, a L'INCAVI, a La universitat Rovira i Virgili, a l'Università di Scienze della Gastronomia, al CETT, a la formació del Gremi d'Hosteleria, a la Université de Bordeaux, Master of Wine, l'Escola d'Hosteleria de Muntaner entre d'altres!

### NOTES DE TAST

☞ Es va realitzar “LaNariz de oro” un any més i ja tenim nou classificat d'aquest any...

☞ Els sumillers catalans triats per SOPEXa van poder gaudir de la visita a les bodegues més importants de la zona x i van fer una acurada visita a les instal·lacions de la fira Vini Sud”

☞ L'ACS està formada pels socis quatre províncies de Catalunya. Per qüestió de logística moltes activitats es realitzen a Barcelona. No obstant ens esforcem perquè tots el socis puguin gaudir dels millors tastos a la seva província. Esperem que amb la disposició que s'han mogut els socis quan ha calgut que la gent de Barcelona s'animi a anar a Lleida a la visita de San Miguel i a Girona al Tecnotats.

M.F.

### PROPERES ACTIVITATS

- Estem preparant un tast excepcional amb en Ferran Centelles, en Xavier Ayala i la Meritxell Falgueras per metaforitzar els conceptes vinícoles de les principals denominacions d'origen. Quin diríem que pot ser un equivalent al Barola italià aquí? I si us ve un client francès al restaurant i us demana un vi català que sigui com un St. Emilion? Com explicar a un Americà el que ha simbolitzat la Rioja en la nostra manera de fer vi? Això i molt més amb la vostra col·laboració en aquest tast col·loqui per a provar molt, fer moltes compracions i tantes metàfores... Veniu i ens ajudeu?