

El Fòrum Gastronòmic cierra el fin de semana con 16.000 visitantes y da paso al programa profesional

22.02.2009 – Todas las actividades programada en la Sala Simfónica, en los talleres y en el Espacio Niños han atraído al público que se ha acercado al Fòrum Gastronòmic y han registrado un lleno absoluto

El extenso programa de actividades de hoy domingo, último día abierto al público final, ha satisfecho los visitantes del Fòrum Gastronòmic Girona 09. Entorno a 16.000 asistentes ha podido escoger entre una gran diversidad de propuestas para descubrir y disfrutar del mundo de la cocina y los vinos.

Por la mañana, la sesión magistral ha girado entrono a la celebración del centenario de la Costa Brava, con la presencia, entre otros, de Lluís Cruañas, Eduard Gascons, Jordi y Rafael Sabadí, Xavi Lores, Rosa y Georgina Regàs, Joaquim Nadal, Òscar Nebreda, Jordi Sargatal, Emilio Gutiérrez Caba, Pere Bahí y Xavier Sacristà

Los participantes de los talleres ha podido ver el despiece de una ternera gallega en directo, hacer una degustación guiada de roscones y cocas con vinos dulces, descubrir Estella Damm Inedit o probar el mejillón de Galicia.

Isma Prados, Mariona Quadrada, Mariona Duñach, Pep Salsetes y Pep Nogué han abierto la tarde con 'Cocinas sin restaurante'. A la misma hora ha tenido lugar la presentación de 'Dina'm', un proyecto de dinamización de los comedores escolares. Por otro lado, y durante el transcurso de la sesión 'Sensaciones del Empordà con vinos de Empordàlia', se ha hecho entrega del premio del I Concurso de escaparates Fòrum Gastronòmic – Centre Girona, el ganador del cual ha sido el establecimiento de juguetes Zeppelin de Girona. El auténtico especialista en masas y elaboración de pizzas y ganador de numerosos campeonatos del mundo, Fabián Martón, ha sido el encargado de deleitar a todos los asistentes con un *showcooking* único.

La celebración de los 10 años del Fòrum Gastronòmic ha marcado la última sesión de este domingo, con '10 años Fòrum. Alta cocina global', a cargo de Carme Ruscaldeda y Joan Roca.

GIRONA: 21-25/02/2009
www.forumgirona.com



El congreso profesional

Desde mañana y hasta el próximo miércoles 25 de febrero, el Fòrum Gastronòmic abre las puertas al sector profesional. Sesiones magistrales, talleres y diálogos entorno la ecococina conforman el programa más completo.

Los hermanos Roca –Joan, Josep y Jordi- darán el pistoletazo de salida al congreso profesional con la sesión inaugural que se hará, a las 10 de la mañana, en la Sala Simfònica.

En cuanto a las tematizaciones, lunes es el día del FòrumDulce. Rubén Alvarez, Tatsuya Iwasaki, Philippe Conticini y Yan Duytsche son los pasteleros y cocineros de postres que elaboraran, a lo largo de cuatro sesiones, las creaciones más innovadoras y delicadas de este sector.

Para más información:

Departament de Comunicació
Nati Palomo, Montse Pujol, Núria Canó i Lluís Bofill
T. 660 59 31 22 / 672 00 56 54 / 607 84 97 98

**SPEPPALAU
VONAREND
& ASSOCIATS**

El Dolcet
Crta. de Sant Hipòlit a Manlleu, s/n
08560 Manlleu (Barcelona)
Apt. Corr. 64
T 93 883 30 45 / F 93 889 43 04
info@forumgastronomic.com