

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



El vino, los dulces y el pan, tres de los productos protagonistas del Fòrum Gastronòmic

09.01.2009 - Durante el Fòrum profesional, se dedicarán distintas sesiones a cada uno de estos productos

En el marco del Fòrum Gastronòmic Girona 09, que tendrá lugar del 21 al 25 de febrero de 2009, en el Palau de Fires y Auditori Palau de Congressos de Girona, tendrán lugar sesiones específicas dedicadas a los dulces (ForumDulce), al vino (ForumVino) y al pan (Forumpan).

El lunes 23, gran pastelería y alta cocina dulce

Cuatro sesiones para descubrir y conocer las nuevas tendencias en el sector de la cocina de postres y la pastelería de obrador, de la mano de reconocidos ponentes.

Rubén Álvarez (Aula Chocovic, Gurb), realizará una sesión 100% chocolate. Profesional inconformista, curioso y audaz aporta a su trabajo un estilo personal, con claras influencias que proceden de otras disciplinas como la arquitectura, arte, diseño industrial, grafico, videocreación...

Tatsuya Iwasaki (Agli Amici, Udine, Itàlia) presentará la cocina de postres. Formado en el rigor técnico que los japoneses aplican a cuanto hacen, en la exigencia y la autocrítica, ha encontrado en el viejo continente el lugar perfecto para dar rienda suelta a su imaginación a su creatividad fecunda y sabia. Ha logrado hallar el equilibrio entre la forma y el fondo, entre la fría delicadeza nipona y la arrolladora pasión de los europeos del sur.

Philippe Conticini (Exceptions Gourmandes, París) y Yann Duytsche (Dolç, Sant Cugat del Vallès) se centrarán en la pastelería de obrador. Interdisciplinar, cocinero dulce, pastelero, Conticini ha sabido generar adictos donde ha estado. Yann Duytsche practica una pastelería de autor, atreviéndose a romper estereotipos, a jugar con las armonías dulce/salado, introduciéndose en el mundo de los vegetales aplicados a la pastelería. Con la seguridad del que sabe mucho y la confianza de quien lo sabe transmitir.

**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

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



Inscripció al FòrumDulce

El Fòrum Gastronòmic ofereix la possibilitat de inscriure's únicament al ForumDulce per 175 euros. Un preu que inclou la assistència a los quatre tallers degustació, a la sessió inaugural que realitzaran los hermanos Roca (El Celler de Can Roca, Girona), a las 10 de la mañana, en la sala Simfònica, y al diàleg que tindrà lugar, a las 17.45 de la tarde, en el mismo espacio.

El martes 24, la enococina

Un concepto innovador estalla en el Fòrum: la enococina. Primero el vino, después el plato. El sumiller inspira al cocinero.

Los hermanos Josep y Jordi Roca son los pioneros en este maridaje. Primero el vino y luego los perfumes inspiran la cocina dulce y salada de El Celler de Can Roca. Para el Forum, Josep Roca, uno de los sumilleres más prestigiosos actualmente, ha creado dos sesiones únicas. Por un lado y junto con su hermano Jordi ofrecerán un taller de vinos y postres que tendrá lugar, a las 10 de la mañana, en el Taller 1. Por otro lado, se hará cargo del final del ForumVino. Un increíble final donde música, vino y conocimiento fluirán juntos convirtiéndose en una sesión inolvidable, VidaVino. Un relato en torno a la grandeza y las singularidades del vino y de sus progenitores.

La filosofía de la enococina también impregnará la sesión de la sumiller Rut Cotroneo y de uno de los valores emergentes de la cocina, el chef Paco Morales. A partir de las 11 y media, en el Taller 1, la selección de vinos de Cotroneo sugieren las creaciones de Morales, ambos del Senzone, uno de los restaurantes tendencia de Madrid. Joven y sobradamente preparada, Rut Cotroneo no es un sumiller al uso. Huye de lo fácil. Inconformista y osada, le gusta luchar y vencer. Segura de sí misma tiene una sensibilidad particular para establecer armonías. Sus propuestas son siempre seductoras, a veces insólitas, pero acertadas a la postre.

Y los oportos únicos presentados por el prestigioso enólogo Bento Amaral darán lugar a los mejores platos dulces del chef José Avillez en la sesión que realizarán a las 4 de la tarde en el Taller 1. Avillez forma parte de la nueva

**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

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



generación de la alta gastronomía portuguesa. Después de un intenso aprendizaje al lado de los más grandes, como Alain Ducasse o Ferran Adrià, participa en diferentes proyectos gastronómicos. El último empieza a principios del 2008 cuando le invitan a ser el chef del mítico restaurante Tavares, de Lisboa.

En esta edición, junto al vino, la sala y el bar. La apuesta del Forum por los oficios de la sala, para concederlos el protagonismo que se merecen. Javier de las Muelas, creador de moda dentro del mundo de los cócteles, presentará cócteles que se comen, a la 1 del mediodía, en el Taller 1. Su innovadora forma de ver la coctelería ha supuesto una completa renovación del arte de preparar combinados.

Y Pere Cornellà, a partir de conocimientos organolépticos y técnicos, explicará como realizar los mejores cafés y elaborará algunos de comestibles. Esta sesión tendrá lugar el lunes 23, a las 17.30 de la tarde, en el Ateneo.

Un ForumVino con seis sesiones de vino y cocina y una de vino y palabra. El diálogo *Vinos, tierra y hombres*, que tendrá lugar a las 17.45 de la tarde en la sala Simfònica, permitirá debatir sobre la importancia de los vinos elaborados de modo natural; de los vinos como la expresión de una tierra, como consecuencia del trabajo de los hombres.

Y en la feria, el Mercado del vino. Pequeños grandes vinos de bodegas catalanas y españolas y cervezas artesanas de calidad.

Inscripción al ForumVino

El Fòrum Gastronòmic ofrece la posibilidad de inscribirse únicamente al ForumVino por 175 euros. Un precio que incluye la asistencia a los cuatro talleres degustación, al diálogo que tendrá lugar, a las 17.45 de la tarde, en la sala Simfònica y a la sesión de cierre, VidaVino, a cargo del sumiller Joseph Roca, que se realizará a las 18.45 de la tarde en la sala Cambra.

El miércoles 25, los panaderos que marcan tendencia

La expresión más contemporánea de un producto muy arraigado, el pan, a partir de dos talleres que contarán con la presencia de neopanaderos. Los

**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

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



profesionales que, combinando innovación y tradición, marcan tendencia dentro del sector. El pan bueno es posible.

El primer taller, a partir de las 11.15 de la mañana, irá a cargo de David Nelson, del horno Barcelona – Reykjavik (Barcelona). El buen pan se va perdiendo. Queda, de todos modos, muy vivo en la memoria el sabor que el pan ha de tener. Tenemos cultura del pan. En la recuperación de este pan bueno, sano y justo –fieles a los preceptos establecidos por Slow Food- se han obstinado los del Barcelona Reykjavik, una panadería modélica ubicada en el corazón del barrio del Raval (Barcelona). David Nelson es el alma. Él fundó junto con Gudrún Magrét, la mitad islandesa de esta isla de panes. Trabajan para recuperar los orígenes del pan, buscando “los ingredientes adecuados a la naturaleza”, desterrando el uso de levadura industrial y dejando “que la pasta fermente espontáneamente para obtener un alimento lleno de aromas y larga vida”.

Fidel Pernía, de Masa Bambini (Sevilla) protagonizará el segundo taller, a partir de la 1 del mediodía. Fidel Pernía es un panadero vocacional. Desde que tuvo uso de razón su vida gira en torno al pan, o mejor dicho en torno a la masa. Es un panadero artesano, meticuloso y apasionado de su trabajo. Recuerda aquellos panaderos de antes con sus procesos manuales rematados en horno de piedra. Todos los ingredientes naturales y escogidos dan como resultado espectaculares panes.

Inscripción al ForumPan

El Fòrum Gastronòmic ofrece la posibilidad de inscribirse únicamente al ForumPan por 50 euros. Un precio que incluye la asistencia a los talleres degustación que se realizarán el miércoles por la mañana en el Taller 1.

Para más información

Àrea de Comunicació Fòrum Gastronòmic Girona 09

Nati Palomo, Montse Pujol y Núria Canó

T 902 30 40 66

F 93 889 43 04

npalomo@forumgastronomic.com

comunicacio@forumgastronomic.com

www.forumgirona.com

**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