

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



## Se presenta el programa del fin de semana del Fòrum Gastronòmic Girona 09

*27.01.2009 – La presentació, que tuvo lugar ayer en la sede del Grup DAMM en Barcelona, sirvió para dar a conocer el programa del fin de semana*

La ecogastronomía y el centenario de la Costa Brava son dos de los ejes que marcan el programa del fin de semana del Fòrum Gastronòmic Girona 09 que se presentó ayer, en la antigua fabrica DAMM, en Barcelona.

El programa incluye múltiples espectáculos de cocina en directo, catas de productos y actividades vinculadas a la cocina y a la alimentación con el objetivo de que durante el sábado y el domingo el Fòrum se convierta en el auténtico punto de encuentro para todas las personas que tienen sensibilidades distintas en torno a la buena cocina y a los buenos vinos.

El director del Fòrum Gastronòmic, Pep Palau, explicó el contenido del programa, del que destacó, entre otros, la colaboración de Slow Food con la programación de distintas sesiones con una clara apuesta por la ecogastronomía, así como la del Patronat de Turisme Costa Brava Girona con la sesión de 100 años de cocina en la Costa Brava.

El II Encuentro de bloggers; las sesiones de celebración del décimo aniversario, con la presencia de cocineros que participaron en las primeras ediciones del Fòrum; las distintas catas como las de la cerveza Inedit o las de los vinos de Empordàlia; el I Concurso Allioli Fòrum Gastronòmic o la presentación de la guía de restaurantes de Catalunya que han editado conjuntamente el Fòrum Gastronòmic y *Descobrir Cuina* son otras de las sesiones que comentó Palau.

Después de la intervención del director del Fòrum, el director de Turisme de Catalunya, Ignasi de Delàs, aseguró que “el Fòrum Gastronòmic está en la línea de la estrategia de promoción turística que lleva a cabo Turisme de Catalunya y

**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



remarcó que en épocas de crisis como la actual cabe apostar por los sectores estratégicos, y la gastronomía es uno de ellos”.

Asimismo, hizo referencia a la cifra “mágica” de los 100 años, ya que la celebración del décimo aniversario del Fòrum coincide con la del centenario de la Costa Brava. Una coincidencia a la cual también hizo referencia el vicepresidente tercero de la Diputación de Girona, Joan Pluma, que habló de diferentes puntos que el Patronato y la Diputación comparten con el Fòrum como la necesidad de conservar el territorio y la apuesta por la cocina entendida como tradición, pero con la mirada puesta en el futuro. Según Pluma, “las ideas que genera el Fòrum contribuyen a comprender el territorio”.

La alcaldesa de Girona, Anna Pagans, habló de la satisfacción de acoger la segunda edición de un evento como el Fòrum Gastronòmic en Girona, una ciudad que, tal y como ha comentado Pagans, “ha potenciado la gastronomía como uno de los ejes vertebradores”.

Finalmente, el director general del Grupo DAMM, Enric Crous, destacó que “para Estrella Damm Inedit es un orgullo ser patrocinador del Fòrum, un evento gastronómico de referencia en todo el estado” y también aprovechó para felicitar a la organización por la celebración del décimo aniversario. Asimismo, resaltó que “Damm ha realizado un esfuerzo muy importante para aproximarse a la gastronomía creando Estrella Damm Inedit, una cerveza muy innovadora”.

**Para más información:**

Àrea de Comunicació Fòrum Gastronòmic Girona 09

Nati Palomo, Montse Pujol y Núria Canó

T 93 883 30 45

M 660 59 31 22

F 93 889 43 04

[npalomo@forumgastronomic.com](mailto:npalomo@forumgastronomic.com)

[comunicacio@forumgastronomic.com](mailto:comunicacio@forumgastronomic.com)

[www.forumgirona.com](http://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](mailto:info@forumgastronomic.com)