

El Fòrum convence al sector enogastronómico

25.02.09 – El Fòrum Gastronòmic cumple 10 años con el apoyo incondicional del sector profesional y se consolida como el punto de encuentro de referencia en el marco europeo

El Fòrum de los 10 años finaliza como un proyecto sólido, con el apoyo incondicional del sector y con una excelente aceptación, por parte del público general, de la propuesta de fin de semana. Expositores y congresistas, así como los visitantes, han dejado constancia de que, a pesar de la situación económica actual, el Fòrum es realmente el espacio de oportunidad e intercambio tanto de conocimientos como comercial.

La edición 2009 reafirma el modelo de congreso profesional iniciado en Vic en el año 1999 y consolida la apertura del Fòrum al público general para dar a conocer el valor de la cocina y el vino.

Los grandes chefs que apostaron por el Fòrum en un momento “embrionario”, como Michel Bras, Pierre Gagnaire, Ferran Adrià o Carles Gaig han vuelto a Girona para conmemorar los 10 años y, por lo tanto, confirmar la solidez de esta iniciativa. También lo han hecho los expositores que tampoco han querido perderse una feria en pleno crecimiento que se convierte en un punto de encuentro obligatorio para el sector agroalimentario. Diez años de Fòrum que no habrían sido posibles sin los patrocinadores, algunos de los cuales se mantienen fieles desde los inicios.

El sector de la formación, donde se preparan los chefs del futuro, también ha encontrado su sitio dentro del Fòrum ya que los alumnos de las escuelas de hostelería han asistido a la cita como una oportunidad única para conocer de primera mano el trabajo de los mejores cocineros del mundo y de las jóvenes promesas de los fogones.

Diez años mayores

Desde el año 1999, el Fòrum no ha dejado de crecer. Han crecido los profesionales implicados, el equipo, la infraestructura, los medios, los congresistas, los visitantes, los patrocinadores, los expositores, los servicios, los espacios, el recinto...

El Fòrum Gastronòmic Girona '09 ha tenido más de 30.000 visitantes, 910 congresistas, 315 expositores, 250 periodistas acreditados de diferentes países del mundo, como Italia, Portugal, Dinamarca, Rusia, Japón, Francia, Bélgica, Estados Unidos... y más de 600 alumnos de distintas escuelas de Hostelería españolas.

Miércoles 25, última jornada del congreso profesional

El FòrumPan, con Fidel Pernía y David Nelson, dos neopanaderos que luchan día a día para fomentar y transmitir la cultura del buen pan, han protagonizado las dos sesiones dedicadas al arte de elaborar pan de calidad. Por su parte, Dan Hunter, Elena Arzak, Alexandre Bourdas o Carlo Charco, entre otros, han ofrecido diferentes sesiones sobre ecococina en los diferentes escenarios del Palau de Fires y Auditori Palau de Congressos de Girona.

Otra de las propuestas de hoy miércoles ha sido Peccata Mundi, una experiencia sensorial, artística y científica en la que el participante deja de ser un mero espectador para convertirse en el creador de una obra de arte pictórica y musical.

El Fòrum Gastronòmic Girona 09 ha tenido un final espectacular con la sesión única que ha protagonizado el prestigioso cocinero francés Michel Bras que ha vuelto a subir al escenario del Fòrum tras la ponencia que hizo en 1999 en Vic.

Un año de celebraciones

El Fòrum Gastronòmic ha compartido celebración con otros agentes implicados en la gastronomía. El Patronat de Turisme Costa Brava ha querido celebrar en el Fòrum los 100 años de la Costa Brava, así como los colectivos de cocina Joves Cuiners y Osona Cuina que también han celebrado su décimo aniversario.

Per a més informació:

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