

## Los hermanos Roca inauguran el programa profesional de los 10 años de Fòrum Gastronòmic

Más de 600 congresistas inscritos al Fòrum Professional, además de los que cada día se presentan para asistir al Fòrum día, han participado en las sesiones magistrales, talleres, y diálogos entorno a la enococina. Esta primera jornada ha puesto especial énfasis en la temática dulce, con las cuatro sesiones del FòrumDulce.

La sesión 'Tres cabezas, un sombrero' de los hermanos Roca han llenado a primera hora la sala Simfònica que, más tarde, ha servido de escenario para los chefs Dan Barber, Eneko Atza y Àngel León, Bruna y Giovanni Santinni, entre otros. El cierre de la jornada, a cargo de Ferran Adrià, ha puesto de manifiesto que los temas, los ponentes y el contenido eran los suficientemente atractivos para que la gran sala haya quedado pequeña.

Por otro lado, los protagonistas del FòrumDulce han sido Rubén Álvarez de Aula Chocovic (Gurb), que ha protagonizado una sesión 100% chocolate. Tatsuya Iwasaki, del restaurante Agli Amici (Udine, Italia) ha llevado a cabo una sesión centrada en la cocina de postres y, finalmente, el pastelero Yann Duytshe (Dolç, Sant Cugat del Vallès) y Philippe Conticini (Exceptions Gorumandes, París) han tratado la pastelería de obrador.

### Entrega de los Premios Innofòrum Cambra de Comerç de Girona

Innovación, presentación y sabor son los tres conceptos que se han valorado en la 7a edición de los Premios Innofòrum. Los premios se han entregado hoy en un acto en la Sala Simfònica del Auditori del Palau de Fires y Congressos de Girona.

El premio en la categoría de 'mejor packaging' se lo ha llevado el **Aceite Extra Virgen Arbequina Via Augusta**, presentado por la empresa Via Augusta Gourmet Foods from Spain. En la categoría de 'sabor innovador' el premio lo ha obtenido la empresa Carns Vila con el producto **Escalopa dorada calibrada de foie gras de pato de Sarrade**. Mientras que el producto **Cava de pan**, presentado por la empresa Moner Flequer y Patisser, ha sido el ganador en la categoría de 'concepto innovador'.

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



### **Rècord absolut de visites en la web del Fòrum**

La web [www.forumgirona.com](http://www.forumgirona.com) ha registrat més de 262.000 visites en un sol dia. Consultes, acreditacions, informació, vídeos, fotografies...del dia a dia del Fòrum han fet que tots molts usuaris visiten la pàgina web ahir diumenge.

### **Martes 24, la enococina en el Fòrum Gastronòmic**

Una vegada més somillers, enòlegs i cuiners de renom seran els principals protagonistes en les sessions magistrals de la sala Sinfònica i els taller.

La presentació de vi del Centenari de la Costa Brava, la de la Guia de restaurants de Catalunya 2009-2010 i la del nou portal de cuines de TV3 i Catalunya Ràdio 'Clubdecuines.cat' completen el programa de la jornada professional d'aquest dijous.

### **Para más información:**

*Departament de Comunicació*

*Nati Palomo, Montse Pujol, Núria Canó y Lluís Bofill*

*T. 660 59 31 22 / 672 00 56 54 / 607 84 97 98*

**SPEPPALAU  
VONAREND  
& ASSOCIATS**  
El Dolcet  
Ctra. 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)