

Se presenta el programa profesional del Fòrum Gastronòmic Girona 09

La presentació tuvo lugar, ayer 17 de noviembre, en el Auditori Palau de Congressos de Girona

18.11.2008 - El Fòrum Gastronòmic Girona 09, que se celebrará del 21 al 25 de febrero de 2009 en esta ciudad, girará en torno a dos ejes principales; la celebración del **décimo aniversario** y la **gastronomía sostenible** como tema central de reflexión. Pep Palau, director del Fòrum Gastronòmic junto con Jaume von Arend, lo explicó ayer en el transcurso del acto de presentación que tuvo lugar en el *Auditori Palau de Congressos* de Girona. En el escenario, Palau estuvo acompañado por la alcaldesa de Girona, Anna Pagans; el presidente de la *Diputació de Girona*, Enric Vilert; el subdirector de *Turisme de Catalunya*, Patrick Torrent, el director general de Prodeca, Fernando Bienert y del chef de *El Cellar de Can Roca*, Joan Roca.

Palau hizo hincapié en la apuesta por este nuevo fenómeno emergente que vincula a los pequeños productores de calidad con el mundo de la alta cocina: "apostamos por unos nuevos valores éticos, nuevas complicidades, nuevas miradas hacia el producto, nuevos sectores de producción que son los pequeños productores". En este sentido, el director general de Prodeca (Promotora de Exportaciones Catalanas), Fernando Bienert, manifestó el apoyo a esta idea del Fòrum, ya que permite aproximar el producto de calidad y la cocina.

Como siempre, el congreso profesional se celebrará de lunes a miércoles con un programa que combina las **sesiones magistrales**, el espectáculo de la cocina en directo a cargo de ponentes de reconocido prestigio con los **talleres**, auténtico modelo Fòrum desde el 2003; demostraciones de cocina en directo protagonizadas por los mejores especialistas, con degustación para los asistentes y catas guiadas de productos agroalimentarios singulares.

En referencia a los talleres, continuarán las tematizaciones propias del Fòrum. El **FòrumDolç**, con la presencia de pasteleros y cocineros de postres que elaborarán las creaciones más innovadoras y delicadas. El **FòrumVi** que, tal y como comentó Palau, "da un paso más y además de los maridajes, incluirá cocina. El sumiller inspirará al cocinero". Dos marcas a las que este año se añade el **FòrumPa**, una temática que ya

estuvo presente en la edición del año 1999, pero que ahora se consolida con sesiones protagonizadas por 'neopanaderos' que han apostado por realizar un producto de calidad elaborado con especies de trigo recuperadas y ecológicas. También se repetirán los **diálogos**, el espacio de la palabra con pensadores célebres y analistas que plantearán los temas de más actualidad para el sector.

En referencia a los ponentes, el codirector del Fòrum Gastronòmic reconoció las limitaciones de tiempo y espacio para hacer posible la participación de todos los cocineros, pero remarcó que todos los que participan en el Fòrum tienen que estar. Joan, Josep y Jordi Roca (El Celler de can Roca, Girona), Dan Barber (Blue Hill Farm, EUA), Bruna y Giovanni Santini (Dal Pescatore, Italia), Ferran Adrià (El Bulli, Roses), Philippe Conticini (Exceptions Gourmandes, Francia), Eneko Atxa (Arzumendi, Euskadi), Ángel León (A Poniente, Andalucía), Pepe Solla (Casa Solla, Galicia), Quique Dacosta (El Poblet, Valencia), Josean M. Alija (Guggenheim, Euskadi), Didier Elena (Les Crayères, Francia), Pierre Gagnaire (Pierre Gagnaire, Francia), Javier de las Muelas (Dry Martini, Barcelona), Oriol Rovira (Els Casals, Sagàs), Fermí Puig (Drolma, Barcelona), Dan Hunter (Royal Mail Hotel, Australia), Elena Arzak (Arzak, Euskadi), Alain Passard (L'Arpege, Francia), Alexandre Bourdas (SaQuaNan, Francia), Michel Bras (Bras, Francia), Andoni Luís Aduriz (Mugaritz, Euskadi), Tatsuya Iwasaki (Restaurant Agli Amici, Udine), Nandu Jubany (Can Jubany, Calldetenes), Carles Gaig (Gaig, Barcelona), Carme Ruscalleda (Sant Pau, Sant Pol de Mar), Paco Morales – Rut Cotroneo (Senzone, Madrid), Rubén Álvarez (Aula Chocovic, Gurb), David Nelsson (Forn Barcelona Reykjavic, Barcelona), Fidel Pernía (Masa Bambini, Sevilla), Luís Baena y Augusto Gemelli (Portugal), Mauro Uliassi (Restaurante Uliassi, Italia), Pere Cornellà (Girona) y Xavier Pellicer (Restaurant Àbac, Barcelona) son los ponentes del Fòrum.

Finalmente, Pep Palau habló de la feria que complementa el congreso y que, a pesar del entorno económico actual, ha crecido respecto al 2007. Con 10.000m² ocupados, se espera poder llegar a 12.000 m², con la presencia de 300 expositores que representen a 500 empresas, mayoritariamente de Catalunya, pero también de Galicia, Valencia, País Vasco, Madrid, Andalucía, Aragón... Y en el ámbito internacional, de Francia, Italia y de Portugal que, este año, actuará de territorio invitado.

Pep Palau remarcó el esfuerzo para hacer posible la participación de las empresas: "hemos hecho todo lo que está a nuestro alcance para que todas pudieran estar en la feria. Hemos intentado entender sus dificultades con el fin de que pudieran seguir formando parte de la gran familia del Fòrum. Queremos que el Fòrum sea una oportunidad delante la crisis".

La feria también recogerá el tema del congreso con la presencia de pequeños productores que a menudo tienen dificultades para participar en eventos de estas características y, por lo tanto, aproximarse a los canales de comercialización.

Después de las palabras de Palau, el chef Joan Roca apeló al sector a participar en un evento que, según Roca, contribuye a la proyección de la gastronomía de Girona y Catalunya al mundo.

II Congreso de colectivos de cocina de Catalunya

En el marco del Fòrum, tendrá lugar el **II Congreso de colectivos de cocina de Catalunya** que tal y como explicó el subdirector de Turisme de Catalunya, Patrick Torrent, “permite trabajar en los tres ejes de promoción gastronómica impulsados por Turisme de Catalunya como lo son el producto, la cocina y el territorio”. Un congreso que empezó su preparación justo antes de la presentación del Fòrum, con la celebración de una asamblea a la que asistieron los representantes de los diferentes colectivos.

Cocinero del Año y Premios Josep Mercader

En el marco de la gala inaugural del Fòrum Gastronòmic Girona 09, que servirá para celebrar el décimo aniversario del Fòrum y los 100 años de la Costa Brava, se entregará, por primer año, el **Premio Cocinero del Año** que nace con el fin de dar a conocer los cocineros catalanes emergentes. En esta primera edición y en sintonía con el tema central de reflexión del Fòrum, el premio valorará especialmente a los profesionales de la cocina que utilicen productos de proximidad, tengan sensibilidad por las producciones ecológicas, mantengan una relación de colaboración con los productores locales y hagan difusión y pedagogía de estos valores.

En este mismo acto se entregarán los **Premios Josep Mercader** que reconocen la trayectoria de personas que han destacado en los ámbitos profesionales de la cocina, el vino, la agricultura y la cultura. Este año, y coincidiendo con el **centenario de la Costa Brava**, todos los premiados serán de este territorio. En el transcurso de su intervención, el presidente de la Diputació de Girona, Enric Vilert, hizo referencia al aniversario conjunto del Fòrum y la Costa Brava y remarcó la importancia de este congreso como motor económico y de promoción por Girona.

La alcaldesa de Girona, Anna Pagans, fue la encargada de cerrar el acto con una felicitación a los organizadores por los 10 años de Fòrum y por escoger Girona como escenario del Fòrum, de la gran fiesta gastronómica.

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



Para más información

Àrea de Comunicació Fòrum Gastronòmic Girona'09

Nati Plaomo, Montse Pujol y Núria Canó

T 93 883 30 45

F 93 889 43 04

www.forumgirona.com

npalomo@forumgastronomic.com

comunicacio@forumgastronomic.com

**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