



18 de noviembre de 2018

Gran jornada inaugural del Fòrum Gastronòmic Girona

El premio Cuiner 2018 Fòrum Gastronòmic se lo ha llevado Arnau Muñio del restaurante Direkte Boqueria, mientras que el Mejor 'Xuixo' del Mundo lo ha elaborado Ricard Jambert Dorca, de la Fleca Pastisseria Padrés

Los premios InnoFòrum han reconocido a la sobrasada con queso azul de Can Company, a la Escata de Gastro Ventures, y a Vinya Hop, de Cervesa Marina

Hoy domingo, a las 10 de la mañana, se han abierto las puertas de la nueva edición del **Fòrum Gastronòmic Girona** en el Palacio de Ferias y Palacio de Congresos de Girona. A mediodía se ha celebrado la inauguración oficial, encabezada por el Presidente de la Generalitat, Sr. Joaquim Torra; por la Consellera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, Sra. Teresa Jordà; por la alcaldesa de Girona, Sra. Marta Madrenas; entre otras autoridades. Todos ellos, junto con los directores del evento, Jaume von Arend y Pep Palau, han visitado los diferentes pabellones de la feria y de los espacios de actividades. Han cerrado el recorrido brindando por un año más de éxitos del **Fòrum Gastronòmic Girona**, con los cocineros del colectivo Cuina de l'Empordanet en el stand de Estrella Damm.

Por lo que se refiere a las actividades, esta primera jornada se ha abierto con el taller del chef del restaurante Disfrutar (Barcelona), **Eduard Xatruch**. En paralelo, en el Taller 2, los pasteleros **Mario Masià** y **Pablo Galiana** (Callebaut) enseñaban el arte de la pastelería helada, mientras que en el Taller 3, Agustí Ensesa (Escola de Catavins del Gironès) ofrecía una cata de grandes vinos de Catalunya premiados en el Girovi2018.

La matinal ha continuado con los talleres de la chef francesa **Adeline Grattard** (yam'Tcha, París), el pastelero **Rafa Delgado** (Chocovic), y la bartender **Mariona Vilanova** (Nykteri's Cocktail Bar, Girona). Mientras que las sesiones del Ágora las han inaugurado **Boris Weitzman y Isaac Moya**, que han presentado el Proyecto Sepia, fundado en la Costa Brava y que permite sensibilizar a la sociedad sobre la necesidad de respetar el mar y el turismo sostenible que respete la cría de sepia y calamar. En los talleres, **Juanlu Fernández** (LU Cocina y Alma, Jerez de la Frontera) y **Miquel Guarro** (Cacao Barry) han demostrado su oficio y maestría tanto en cocina salada uno, como en el mundo del dulce, el otro.

La tarde también ha tenido como protagonistas al gran **Joan Roca** (El Celler de Can Roca, Girona), con un Auditori lleno a rebosar. Por otro lado, también han intervenido en esta primera jornada **Carles Alonso** (Carriel dels Vilars), que ha hablado sobre vinos ancestrales en el Ágora; el chef **Xavier Pellicer** (Restaurant Xavier Pellicer, Barcelona), que ha presentado su revolución vegetal; y **Manel Macià** e **Ivan Hernández**, que han hablado sobre su proyecto Mas Corcó Pagesos i Forners.

Cuiner 2018 Fòrum Gastronòmic, Mejor 'Xuixo' del Mundo y otros premios

Esta primera jornada ha estado protagonizada, también, por los concursos, como por ejemplo el **1r Concurso el Mejor 'Xuixo' del Mundo**, que ha ganado Ricard Jambert Dorca, de la Fleca Pastisseria Padrés, de Banyoles.

La mañana arrancaba en el Ágora, con los **Asian Culinary Awards**, coorganizado por UDON Noodle Bar & Restaurant y el Fòrum Gastronòmic, y que ha elegido el mejor plato de cocina asiática, elaborado por **Carlos Fernández**, del Hotel Condes de Barcelona.

Y a primera hora de la tarde, se ha celebrado la esperada final del **Cuiner 2018 Fòrum Gastronòmic Girona**, que ha ganado **Arnau Muñío**, del restaurante Direkte Boqueria (Barcelona), que ha elaborado un Kakigori de foie y vino rancio. Este año como novedad no sólo contaba la votación popular (vía online a través de la web de La Vanguardia, coorganizador del certamen), sino también, la valoración de un comité de expertos. Los otros finalistas eran **Núria Bonet** (Ca la Núria, Bellver y Puigcerdà), **Jordi Coromina** (L'Horta, Tavertet), **Juanjo Marqués** (Maran, Girona), y **Pau Pons** (L'Artisana del Poblenou, Barcelona).

Y la sesión de galardones se ha cerrado hoy con los **Premios InnoFòrum**, patrocinados por la Cámara de Comercio de Girona, que son un reconocimiento a la innovación que llevan a cabo muchas empresas del sector de la gastronomía. Los premiados han sido, como Producto más innovador, **Escata**, de Gastro Ventures, y la **Sobrasada de Can Company con queso azul**, premio ex aequo; y en la categoría

Sabor más original, el premiado ha sido **Vinya Hop**, de Cervesa Marina. Los productos candidatos, en total 18, permanecerán expuestos en el recinto ferial del Fòrum el resto de días.

También en esta primera jornada se ha estrenado el documental "Revolución Líquida", de la directora Clara Isamat.

Y mañana, lunes 19...

Mañana el día tendrá un claro acento femenino, pues el Auditori recibirá a **Iolanda Bustos** (La Calèndula, Regencós); **Lucía Freitas** (A Tofona Casa de Xantar, Santiago de Compostela); María José San Román (Monastrell, Alicante); **María Solivellas** (Ca Na Toneta, Caimari); **Begoña Rodrigo** (La Salita, Valencia); **Jennise Ferrari** (Quer leche, Las Palmas de Gran Canaria); y **Esther** y **Nacho Manzano** (Casa Marcial, Arriondas). Cerrarán las sesiones del Auditori el chileno **Rodolfo Guzmán** (BORAGÓ, Santiago de Chile).

También se podrá aprender de otros profesionales como **Emil Samper** (Krudito Die Isnel, Berlín), **Enric Monzonís** y **Jaume Soldevila** (Chocovic), **Juan Moll** (Grupo Robuchon), **Paco Pérez** (Miramar, Llançà), **Audrey Doré** (El Celler de Can Roca, Girona), **Maria Costa** y **Jordi Claramunt** (L'Escairador), **André Daguin** (Hôtel de France à Auch, Francia), **Victor Quintillà** i **Mar Gómez** (Lluerna, Santa Coloma de Gramenet), **Raul Bernal** (Chocovic), **Xesc Reina** (Can Company, Mallorca), **Miguel Sánchez Romera** (RICE!, Barcelona), **Abraham Balaguer** (El Celler de Can Roca, Rocambolesc, Girona) y **Xavier Sagristà** (Castell de Peralada), y **Àlex Castany** y **Enric Camprubí** (Sanmartí 1850). Y mañana también sabremos cuál es el **Plat Favorit dels Catalans**, en una ceremonia que se celebrará en el Auditori a partir de las 15.30h.

Fòrum Gastronòmic Girona 2018 cuenta con el apoyo, entre otros, de Estrella Damm, Ayuntamiento de Girona, Diputació de Girona, Patronat de Turisme Costa Brava Girona, el Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Generalitat de Catalunya, además de empresas como Complet, Aigües de Vilajuïga, Chocovic, Tupinamba o Pujadas.

Más información: www.forumgirona.com

Síguenos en Facebook, Twitter e Instagram: @FGastronomic

Nati Palomo
Responsable de Comunicación
M. 660 59 31 22
npalomo@forumgastronomic.com