



19 de novembre de 2018

## Trepidante y exitosa segunda jornada de Fòrum Gastronòmic Girona con acento femenino

*La matinal ha estado protagonizada por seis mujeres de seis territorios diferentes, Iolanda Bustos, Lucía Freitas, María José San Román, Maria Solivellas, Begoña Rodrigo y Jennise Ferrari*

Un día más -el segundo de este Fòrum-, el Palacio de Ferias y Palacio de Congresos de Girona se ha llenado de visitantes para conocer todas las novedades del sector presentes en el espacio ferial y también para asistir, participar y disfrutar del intenso y trepidante programa de actividades que ofrece el Fòrum Gastronòmic Girona. Esta segunda jornada, además, ha tenido un claro acento femenino ya que la matinal ha estado protagonizada por cocineras y por la tarde se ha celebrado un encuentro de mujeres del nuevo movimiento "Mujeres en Gastronomía".

Para promover el intercambio comercial, el evento ha contado hoy con la visita de compradores internacionales procedentes de Polonia que han mantenido reuniones con varias empresas expositoras y se han interesado por los productos presentes en la feria.

En cuanto a las actividades, el Auditori ha acogido por la mañana una reivindicativa sesión protagonizada por las chefs **Iolanda Bustos** (La Calèndula, Regencós), **Lucía Freitas** (A Tafona Casa de Xantar, Santiago de Compostela); **María José San Román** (Monastrell, Alicante); **Maria Solivellas** (Ca Na Toneta, Caimari); **Begoña Rodrigo** (La Salita, Valencia); **Jennise Ferrari** (Qué leche, Las Palmas de Gran Canaria). Todas ellas han destacado la necesidad de poner en valor el papel de la mujer en la gastronomía.

Por la tarde, el turno ha sido para los hermanos **Esther y Nacho Manzano** (Casa Marcial, Arriendas), seguidos de la esperada sesión del chileno **Rodolfo Guzmán** (Boragó, Santiago de Chile), que ha estado asando un cordero desde primera hora de la mañana. realizado una sesión magistral sobre los fermentados; **Paco Pérez** (Miramar, Llançà) que ha mostrado una de sus últimas creaciones; **Victor Quintillà** y **Mar Gómez** (Lluerna, Santa Coloma) que han explicado desde su propia experiencia cómo un restaurante puede ser sostenible; la parte dulce del día la han protagonizado **Raul Bernal** (Chocovic) que ha hecho figuras de chocolate y **Abraham Balaguer** y **Xavier Sagristà** (Castell de Peralada) que han mostrado el proceso de elaboración del "xuixo".

El servicio de sala ha sido el eje central de la ponencia que ha protagonizado **Juan Moll**, jefe de sala desde hace muchos años del grupo Robuchon. Asimismo, las sesiones de **Miguel Sánchez Romera** (RICE I, Barcelona), **Audrey Doré** (El Cellar de Can Roca, Girona), y **André Daguin** (Hôtel de France à Auch, Francia) han contado con una gran afluencia de público.

Y en el Àgora, los oficios han estado representados hoy por **Maria Costa** y **Jordi Claramunt** (L' escairador), **Xesc Reina** (Can Company, Mallorca), y **Alex Castany** y **Enric Camprubí** (Sanmartí 1850).

### **Plat Favorit dels Catalans**

Hoy, además, se ha dado a conocer finalmente cuál es el Plat Favorit dels Catalans de este 2018. El premio se lo ha llevado la "Coradella" de Molins de Rei del chef German Puiggarí, del Bar Diana de Molins de Rei. En el certamen, organizado por la revista Cuina, se presentaron 12 platos de todo el territorio, de los que sólo el Rossejat del Delta de l'Ebre y el plato ganador llegaron a la final.

### **Fòrum Empresa**

Y este lunes, ha sido el turno del Fòrum Empresa, organizado en colaboración con el grupo de asesoramiento Vilar Riba y patrocinado por la Cámara de Comercio de Girona. La Sala Petita del Auditorio ha sido el escenario de la ponencia titulada "Cómo conseguir negocios de restauración exitosos aplicando nuevas tendencias del consumidor?" con **Sonia Gasa** (Retail Tech) y ha continuado con una mesa redonda en la que han participado **Nacho Pons de Dalmases** (Serunion), **Jordi Vidal** (Udon Asian Food). Seguidamente, se ha celebrado la sesión "Aplicación práctica del Reglamento Europeo de Protección de Datos", con **Meritxell Cos** de Vilar Riba; y la clausura ha estado a cargo de **Nona Rubio**, de Hotel Tapa Tour, con la ponencia "Por qué apostar por un gastronómico en un hotel?", y una mesa redonda con **Xavier Rocas** (Hotel Mas de Torrent - Relais Château) y **Fran López** (Hotel Villa Retiro y Rest. Torre de l'Indià).

## Y mañana será el turno de ...

Por el Auditorio pasarán cocineros en alza como **Albert Sastreger (Bo.TiC, Corçà)**, **Miguel Ángel de la Cruz** (La Botica, Matapozuelos); **Nanín Pérez** (Murri, Alacant); **Borja García** (Dos Pebrots, Barcelona); **David Andrés** (Somiatruites, Igualada) i **Benito Gómez**, (Bardal, Ronda)

El gran **Josep Roca** (El Cellar de Can Roca, Girona) llenará la Sala Petita con un insólita sesión de viñedos errantes y vinos de ultramar. Mientras que por los Talleres pasarán **Elena Roura** y **Marc Puig-Pey**, de la Fundació Alicia, para hablar de comida durante el tratamiento del cáncer, **Antonia Klugmann** (L'Argine e Vencò, Dolenga del Collio), **Abel Bravo** (Callebaut) y **Sergi Vela** (Chocovic), con los postres de pastelería; **Roger Viusà** (Plaça del Vi, 7, Girona), que acercará el vino natural a los asistentes y **Manel Vehí** (Boia Nit, Cadaqués), que hará una sesión sobre coctelería.

Por la tarde será el turno de **Pepe Solla** (Restaurante Solla, San Salvador de Poio) y **Xoán Crujeiras** (Bido, Coruña); **Jordi Cruz** (ÀbaC, Barcelona); **Isma Prados**, **Nandu Jubany** (Can Jubany, Calldetenes) y **Josep M<sup>a</sup> Ribé** (Callebaut). Y también, se celebrará el III Congrés Català de Cuina, la conferencia "Economía circular, turismo y territorio", y la presentación del movimiento de cocineros y cocineras para el futuro de la cocina catalana

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

Más información: [www.forumgirona.com](http://www.forumgirona.com)

Síguenos en Facebook, Twitter e Instagram: @FGastronomic

Nati Palomo  
Responsable de Comunicación  
M. 660 59 31 22  
[npalomo@forumgastronomic.com](mailto:npalomo@forumgastronomic.com)

Més informació: [www.forumgirona.com](http://www.forumgirona.com)

Segueix-nos a Facebook, Twitter e Instagram: @FGastronomic