



20 de noviembre de 2018

Nuevo éxito del Fòrum Gastronòmic Girona

Más de 25.000 personas han visitado el recinto ferial durante las tres jornadas

Gran satisfacción de las empresas participantes que han establecido numerosos contactos comerciales

Un año más, el **Fòrum Gastronòmic Girona** ha logrado sus objetivos. Pep Palau y Jaume von Arend, directores del Fòrum, han mostrado su satisfacción tanto por la afluencia de público como por el transcurso de las tres jornadas. En cuanto a la asistencia, a pesar de la lluvia del domingo, por el Fòrum han pasado más de 25.000 visitantes igualando la cifra de la pasada edición. De las tres jornadas, el lunes, fue el día que registró más visitantes, batiendo el récord de público en un solo día, de todas las ediciones del Fòrum en Girona. A lo largo de los tres días del certamen se ha llenado tanto el recinto ferial, como los diversos espacios de actividades.

Von Arend ha destacado que se han cumplido las expectativas con una apuesta firme por la mejora cualitativa del certamen. Asimismo, ha remarcado que los expositores, tanto los que han participado por primera vez como los que repiten en cada edición, también han conseguido su hito a nivel de negocio, considerando el Fòrum como un espléndido escaparate que les permite establecer numerosos contactos comerciales así como captar posibles nuevos clientes. Un total de 250 empresas han llenado el espacio ferial, que también ha contado con varias actividades en los stands.

Por su parte, Pep Palau ha remarcado la buena afluencia de público en todas las actividades y ha destacado, especialmente, la calidad y contenido de las mismas con sesiones inéditas y de alto nivel protagonizadas por los mejores profesionales del

sector. Aparte del programa oficial de actividades, el Fòrum también tiene una función de contenedor, que aglutina todo tipo de iniciativas. Por ejemplo, también ha acogido una de las primeras reuniones del nuevo movimiento Mujeres en Gastronomía, los Premios Incit'up, el III Congreso Catalán de Cocina, la conferencia "Economía circular, turismo y territorio" o la presentación del grupo Cocineros y Cocineras por el Futuro de la Cocina Catalana, entre otros. El Fòrum ha demostrado una vez más, que es un creador de tendencias.

Última jornada

Esta última jornada ha contado con las ponencias en el Auditori de **Albert Sastregener** (Bo.Tic, Corçà); **Miguel Ángel de la Cruz** (La Botica, Matapozuelos); **Nanin Pérez** (Murri, Alacant); **Borja García** (Dos Pebrots, Barcelona); **David Andrés** (Somiatruites, Igualada), y **Benito Gómez** (Bardal, Ronda).

La Sala Petita ha albergado la magistral ponencia de **Josep Roca** (El Cellar de Can Roca, Girona). Mientras que los Talleres han estado protagonizados por **Elena Roura** y **Marc Puig-Pey**, de la Fundació Alcía; **Antonia Klugmann** (L'Argine a Vencò, Dolegna del Collio); **Abel Bravo** (Callebaut) i **Sergi Vela** (Chocovic); **Roger Viusà** (Plaça del Vi, 7 Girona); y **Manel Vehí** (Boia Nit, Cadaqués).

Por la tarde, ha sido el turno de **Pepe Solla** i **Xoán Crujeiras** (Restaurante Solla, San Salvador de Poio - Bido, A Coruña); **Jordi Cruz** (ÀbaC, Barcelona); **Isma Prados**; **Nandu Jubany** (Can Jubany y Pur – Impur, Barcelona); y **Josep M^a Ribé** (Callebaut).

Premios Incit'up y Premios Mercader

En esta última jornada también se ha celebrado la entrega de los Premios Mercader, que reconocen cada año la trayectoria profesional de cocineros, enólogos, responsables de sala, productores y divulgadores de la cultura. Los premiados han sido: Montserrat Fontané (El Cellar de Can Roca) en la categoría de cocina; a Isidre Gironès (Ca l'Isidre) en la de sala; a Carmen Ferrer (Bárbara Forés, Terra Alta) en la de vinos; a Martí Terés (aceite Flumen) en la de producto; y a Eliane Thibaut Comelade, en la de cultura.

Por otro lado, el lunes por la noche, el Auditori albergó la ceremonia de entrega de **Incit'up**, unos galardones creados por el **Clúster Foodservice** y **Fòrum Gastronòmic Girona**, para distinguir a aquellas startups creadoras de productos o servicios innovadores que mejoran los sectores de la alimentación y de la gastronomía. De las 28 startups candidatas, 10 pasaron a la final. Éstas presentaron sus proyectos ante el jurado. Los premios fueron finalmente para **Colorsensing**, **Alimentium** y **Delectatech**. La entrega tuvo lugar en el marco de una cena elaborada por Cuina de l'Empordanet y contó con una conferencia del chef Joan Roca (El Cellar de Can Roca).

Próximas ediciones

Después de Girona, el **Fòrum Gastronòmic** ya tiene nuevas citas en el calendario. En 2019 se celebrará en Coruña, del 10 al 12 de marzo; y en Barcelona, del 10 al 12 de noviembre. En Girona, la cita gastronómica será en el año 2020.

Fòrum Gastronòmic Girona 2018 ha contado con el apoyo, entre otros, de Estrella Damm, Ajuntament de Girona, Diputació de Girona, Patronat de Turisme Costa Brava Girona, el Departament d'Agricultura, Ramaderia i 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