



FÒRUM
GASTRONÒMIC

Girona
News

18, 19, 20
NOV.
2018
www.forumgirona.com

9 de noviembre de 2018

Los mejores profesionales del mundo del vino, del dulce y de la empresa se darán cita en el Fòrum Gastronòmic Girona

Un año más, el Fòrum Gastronòmic será el punto de encuentro de primeras figuras del sector en el Fòrum Vino, Fòrum Dulce y Fòrum Empresa

Entre el 18 y el 20 de noviembre, Girona se convertirá un año más en el epicentro del mundo de la gastronomía y del foodservice gracias a la celebración del Fòrum Gastronòmic. Como en cada edición, el evento reunirá a los mejores representantes de los diferentes sectores englobados en los ya consolidados Fòrum Vino, Fòrum Dulce y Fòrum Empresa.

Fòrum Vino

El vino, la coctelería y el servicio de sala tendrán personalidad propia durante la celebración del Fòrum Gastronòmic Girona 2018. En el marco del Fòrum Vino los visitantes podrán asistir a talleres, clases magistrales y catas que impartirán profesionales de la talla de **Josep Roca**, "el mago" de las armonías del Celler de Can Roca; **Audrey Doré**, la primera mujer en ganar el premio mejor sumiller de Cataluña; **Roger Viusà**, discípulo de **Josep Roca** y reconocido como segundo mejor sumiller del mundo en 2018; y **Agustí Ensesa**, que presentará los vinos premiados en el Girovi 2018. La coctelería estará representada por **Mariona Vilanova**, subcampeona de España de coctelería en 2017; y **Manel Vehí**, considerado uno de los bartenders con mayor proyección nacional e internacional del momento. Y en cuanto al servicio de sala, será **Juan Moll**, responsable de sala del grupo Joël Robuchon, quien completará el programa del Fòrum Vino.

Fòrum Dulce

Un año más, el Fòrum Dulce, patrocinado este año por Chocovic, reunirá a los mejores pasteleros, maestros del chocolate, heladeros, y cocineros de postres. Por el escenario del Taller 2 pasarán profesionales de la talla de **Miquel Guarro, Rafa Delgado, y Mario Masià & Pablo Galiana**, que impartirán talleres de pastelería y heladería; **Enric Monzonís & Jaume Soldevila**, y **Raul Bernal**, lo harán sobre el chocolate; y **Sergi Vela, Abel Bravo y Josep M^a Ribé**, sobre los nuevos formatos de pastelería. Además, bajo el paraguas del Fòrum Dulce, se celebrarán varias acciones englobadas en el Año del “Xuixo”, como por ejemplo un showcooking a cargo de **Abraham Balaguer** (El Celler de Can Roca y Rocambolesc) y **Xavier Sagristà** (Castell de Peralada), aparte del concurso que buscará el Mejor “Xuixo” del Mundo.

Fòrum Empresa

La IV edición del Fòrum Empresa, organizado en colaboración con el grupo de asesoramiento Vilar Riba y patrocinado por la Cámara de Comercio de Girona, quiere dar respuesta a cómo incorporar las nuevas tendencias de los consumidores a los negocios de restauración y hotelería para convertirlos en exitosos. Serán tres sesiones que se celebrarán el lunes 19 de noviembre en la Sala Pequeña del Auditori. Se abrirá la jornada con la ponencia titulada “¿Cómo conseguir negocios de restauración exitosos aplicando nuevas tendencias del consumidor?” con Sònia Gasa (Retail Tech), que seguirá con una mesa redonda con Nacho Pons de Dalmases (Serunion) y Jordi Vidal (Udon Asian Food). Continuará con la sesión “Aplicación práctica del Reglamento Europeo de Protección de Datos”, con Meritxell Cos de Vilar Riba y cerrará la jornada Nona Rubio, de Hotel Tapa Tour, con la ponencia ¿Por qué apostar por un gastronómico en un hotel?”, y la mesa redonda con Xavier Rocas (Hotel Mas de Torrent – Relais Château) y Fran López (Hotel Villa Retiro y Rest. Torre l’Indià).

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, además de empresas como Complet, Aigües de Vilajuïga, Chocovic, Tupinamba o Pujadas, entre otros.

Más información: www.forumgirona.com

Síguenos en **Facebook, Twitter e Instagram**: @FGastronomic

Nati Palomo

Responsable de Comunicació

M. 660 59 31 22 npalomo@forumgastronomic.com