



Viernes, 14 de septiembre de 2018

Girona volverá a ser el punto de encuentro de la gastronomía

El Fòrum Gastronòmic tendrá lugar los días 18, 19 y 20 de noviembre

Este viernes se ha presentado el Fòrum Gastronòmic Girona 2018 en el ayuntamiento de la ciudad y ha contado con la participación e intervenciones de Marta Madrenas, Alcaldesa de Girona y de los dos directores del evento, Jaume von Arend y Pep Palau.

Marta Madrenas destacó que "en Girona somos referentes en gastronomía, gracias a los profesionales, la formación, a nuestros productos, y a puntos de encuentro como el Fòrum Gastronòmic. El reconocimiento mundial de nuestra calidad gastronómica no es casualidad, sino el resultado de un gran trabajo conjunto".

El Palacio de Ferias y Palacio de Congresos de Girona acogerán, un año más el Fòrum Gastronòmic que ya tiene el programa de actividades a punto y las inscripciones abiertas. Se pueden hacer a través de la página web www.forumgirona.com. Como siempre, en el Fòrum tendrán lugar sesiones magistrales de cocina en directo en el Auditorio protagonizadas por reconocidos cocineros y también en los talleres, que incluyen cata y requieren inscripción. Además de varios premios y concursos, entre muchas otras actividades.

Un gran espacio ferial

En la feria participarán las mejores empresas del sector foodservice, desde empresas de equipamientos, servicios y distribución, a pequeños productores del sector primario y la artesanía alimentaria. Jaume von Arend ha explicado que, "en estos momentos ya hay un 90% de espacio ferial vendido" y que "un 75% son expositores que ya han participado en otras ediciones, lo que demuestra la fidelidad de las empresas que confían, año tras año, en el evento para darse a conocer y promocionarse". También ha destacado que "un 25% de las empresas participantes lo harán por primera vez motivadas por el hecho de que ven el Fòrum como un espacio de innovación y un magnífico escaparate comercial". La procedencia de los expositores es principalmente catalana, y representa un 80%, de los cuales un 35% son de las comarcas de Girona. El resto, un 20%, proceden del resto de España y de Europa.

También remarcó que "tras el crecimiento espectacular de la pasada edición, con la ampliación de un 40% de espacio ferial este año, el objetivo no es crecer más, ya que por limitaciones de espacio no es posible, sino trabajar por la consolidación y la mejora cualitativa del evento". Una de estas mejoras, por ejemplo, "es apostar decididamente por la sostenibilidad con medidas que potencien el reciclaje y la ausencia de despilfarro".

Auditorio y talleres

Por su parte, Pep Palau ha desgranado el programa de actividades destacando que por el Auditorio pasarán gran nombres de la cocina como **Joan Roca, Rodolfo Guzmán, Esther y Nacho Manzano, Pepe Solla y Xoán Crujeiras o Jordi Cruz**. También habrá dos matinales con seis sesiones consecutivas. El lunes habrá una importante presencia femenina con **Iolanda Bustos, Lucía Freitas, María José San Román, María Solivellas y Begoña Rodrigo** y el martes será el turno de **Albert Sastreger, Miguel Ángel de la Cruz, Nanín Pérez, Borja García, David Andrés y Benito Gómez**.

Por su parte, los talleres exclusivos, que incluyen degustación, este año estarán protagonizados por **Paco Pérez, Adeline Grattard, Artur Martínez, Marc Ribas, Xavier Pellicer, Nandu Jubany o Antonia Klugmann** entre otros.

Cocina, ciencia y salud

Palau también ha explicado que "en sintonía con las corrientes más avanzadas que relacionan la cocina con la ciencia y la salud, el Fòrum Gastronòmic apostará por establecer un eje temático con el trinomio cocina/ciencia/salud". Profesionales de prestigio como **Miguel Sánchez Romera, Isma Prados, Emil Samper, Oriol Castro, Eduard Xatruch, Mateu Casañas, André Daguin** y también **Elena Roura** de Fundación Alicia ofrecerán sesiones en formato taller, en las que también se podrá probar el resultado de sus proyectos científicos y/o académicos.

Fòrum Vino

Por otra parte, el vino, la coctelería y el servicio de sala también tendrán sesiones propias en el Fòrum Gastronòmic Girona 2018. En el apartado de vino habrá sesiones de cata con **Josep Roca, Audrey Doré, Roger Viusà** y una con **Agustí Ensesa** quien presentará los vinos premiados en **Girovi 2018**; la coctelería correrá a cargo de **Mariona Vilanova y Manel Vehí**; y **Juan Moll** responsable de sala del grupo Robuchon completa el programa del Fòrum Vino.

Fòrum Dulce

Un año más pasarán por las aulas del Fòrum Dulce, este año patrocinado por Chocovic, los mejores pasteleros, chocolateros, heladeros y cocineros de postres. Este año participarán **Miquel Guarro, Rafa Delgado, Mario Masiá y Pablo Galiana**, en sesiones de pastelería y heladería; **Enrique Monzonís y Jaume Soldevila**, en sesiones sobre chocolate; y **Sergi Vela, Abel Bravo y Josep M^a Ribé** en diferentes sesiones sobre nuevos formatos de pastelería.

Ágora. Compromiso social con el territorio

En la línea de continuidad con los valores que lo caracterizan, el Fòrum seguirá desarrollando acciones encaminadas a propagar modelos de cocina sostenible vinculados a productores locales. En esta línea, el Àgora será nuevamente el espacio donde los artesanos de la alimentación que practican oficios transmitirán su saber. Este año contaremos con **Boris Weitzman** y **Isaac Moya**, biólogo marino y pescador local respectivamente, impulsores del Proyecto Sepia; **Carlos Alonso**, viñador y fundador de Carriel los Vilars; **Manel Macià** y **Ivan Hernández**, agricultor y panadero; **Maria Costa** y **Jordi Claramunt**, escuadradores; **Xesc Reina**, charcutero; **Alex Castany** y **Enric Camprubí**, carnicero y ganadero.

Fòrum Empresa

También se celebrará una nueva edición del Fòrum Empresa que abordará temas de gran interés para el sector con tres sesiones que llevarán por título 'La sostenibilidad aplicada a nuevos formatos de restaurante', 'Aplicación práctica del Reglamento Europeo de Protección de Datos' y '¿Por qué apostar por un gastronómico en un hotel?'.
'

Premios y concursos

El Fòrum acogerá varios premios y concursos. El **Premio Cocinero 2018 Fòrum Gastronòmic**, en colaboración con La Vanguardia, reconocerá la labor de los cocineros emergentes que utilizan productos de proximidad, tienen sensibilidad con las producciones ecológicas, colaboran junto con los productores locales y hacen difusión de estos valores.

El Fòrum también entregará los **Premios Josep Mercader** en reconocimiento a la trayectoria profesional de cocineros, enólogos, responsables de sala, productores y divulgadores de la cultura culinaria catalana y los **Premios InnoFòrum** que premian la innovación en la gastronomía. Le tres categorías son: producto más innovador, packaging más creativo y gusto más original. Por otro lado, los **Asian Culinary Awards**, co-organizados junto con UDON, buscarán la mejor receta de cocina asiática elaborada por un profesional del sector.

En esta edición se estrenan los premios **Incit'up**, otorgados por el Clúster Foodservice de Catalunya, en colaboración con el Fòrum Gastronòmic, que serán los primeros premios de innovación de startups, dirigidos a todas las empresas que propongan una innovación tangible aplicable al sector alimentario y/o gastronómico. El acto de entrega de los premios, el lunes 19 de noviembre, se hará en el marco de una cena y contará con una intervención de Joan Roca.

En el Fòrum se volverá a dar a conocer el Plato Favorito de los Catalanes, en colaboración con la revista CUINA, y los mejores escaparates gastronómicos resultantes del concurso organizado por Girona Centre Eix Comercial.

Espacio de restauración

Como en cada edición, el Fòrum tendrá un espacio de restauración ubicado en la primera planta del espacio ferial. Este año a cargo del colectivo de Cuina de l'Empordanet, y se ofrecerán dos tipos de menús, uno rápido para aquellos que no dispongan de mucho tiempo y uno completo. Los tickets de los menús también se pueden comprar a través de la página web.

Internacionalización

Para promover el intercambio comercial, al Fòrum Gastronòmic Girona asistirán compradores procedentes de Polonia interesados en los productos presentes en la feria y que participan en una misión comercial.

Fòrum Gastronòmic Girona 2018 tiene el apoyo, entre otros, de Estrella Damm, Ajuntament de Girona, Diputació de Girona, Patronat de Turisme Costa Brava Girona, Dipsalut además de empresas como Complet, Aigües de Vilajuïga, Chocovic, Tupinamba o Pujadas, entre muchas otras.

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