



14 de noviembre de 2018

Todo a punto para la séptima edición del Fòrum Gastronòmic Girona

Del domingo 18 al martes 20 de noviembre el Palacio de Congresos y Palacio de Ferias de la capital gerundense acogerá esta gran cita gastronómica

Este domingo arranca la séptima edición de **Fòrum Gastronòmic Girona** que se alargará hasta martes día 20, convirtiendo una vez más la ciudad de Girona en el punto neurálgico de la gastronomía. Después del éxito de las últimas ediciones, especialmente la del año pasado también celebrada en Girona, el Fòrum vuelve con un intenso programa de actividades, una clara apuesta por la calidad y la sostenibilidad, y la presencia de grandes figuras del mundo de la gastronomía como por ejemplo **Joan y Josep Roca, Rodolfo Guzmán, Esther y Nacho Manzano, Pepe Solla y Xoán Crujeiras, Paco Pérez, Iolanda Bustos, o Jordi Cruz**, entre otros.

El Fòrum de la sostenibilidad

Este año, siguiendo la línea de todas las ediciones del Fòrum se apostará por la sostenibilidad en todos los ámbitos. Será un tema recurrente a las diferentes ponencias. Se potenciarán y se dará visibilidad a todos los profesionales y empresas que apuesten por el reciclaje y la ausencia de despilfarro. El mismo Fòrum también hará una apuesta firme por la correcta separación de residuos que generen los expositores y las propias actividades.

Las principales firmas de horeca, presentes en el Fòrum

La feria se consolida en cada edición como escaparate de las novedades del mercado gastronómico y horeca, y por eso, muchas de las empresas que participan quieren repetir. De hecho, un 70% de expositores de esta edición ya han participado en otras ocasiones. Un certamen que reúne una muy buena representación de las principales firmas del sector, así como de pequeños productores y distribuidores que ven en el Fòrum un muy buen escaparate para presentar sus novedades.

Muchas de estas novedades optan este año a los **Premios InnoFòrum**, que reconocen la innovación en el sector de la gastronomía. En total, este 2018, son 18 los productos inscritos al certamen y que optarán al máximo galardón en tres categorías: producto más innovador, packaging más creativo y sabor más original. Los candidatos estarán expuestos en el recinto ferial durante los tres días de Fòrum Gastronòmic Girona, y los ganadores se conocerán durante la primera jornada de la feria.

El Fòrum Gastronòmic Girona también apuesta por la internacionalización, por eso, contará este año con una amplia representación de empresas procedentes del resto de España y de Europa. Así mismo, para promover el intercambio comercial, al Fòrum Gastronòmic Girona asistirán compradores procedentes de Polonia -que participan en una misión comercial-, interesados en los productos que se exponen en la feria.

Principales figuras del mundo gastronómico, en directo

Un año más, el Auditori de Girona será el escenario por donde pasarán grandes nombres de la cocina y de la gastronomía, como por ejemplo, **Joan Roca, Rodolfo Guzmán, Esther y Nacho Manzano, Pepe Solla y Xoán Crujeiras o Jordi Cruz**.

Habrán dos matinales con seis sesiones consecutivas. El lunes tendrá un importante acento femenino con chefs como **Iolanda Bustos, Lucía Freitas, María José San Román, María Solivellas, Begoña Rodrigo y Jennise Ferrari**. Mientras que 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 cata, estarán protagonizados por **Paco Pérez, Adeline Grattard, Artur Martínez, Marc Ribas, Xavier Pellicer, Nandu Jubany, Juanlu Fernández o Antonia Klugmann**, entre otros.

Cocina, ciencia y salud es otro de los otros ejes temáticos más novedosos de esta edición del Fòrum, y bajo este epígrafe, contaremos con profesionales de prestigio como por ejemplo **Miguel Sánchez Romera, Isma Prados, Emil Samper, Oriol Castro, Eduard Xatruch, Mateu Casañas, André Daguin** y también **Elena Roura y Marc Puig-Pey**, de la Fundación Alícia.

El vino, la coctelería y el servicio de sala también tendrán sesiones propias en el Fòrum, con **Josep Roca, Audrey Doré, Roger Viusà, Agustí Ensesa, Mariona Vilanova, Manel Vehí y Juan Moll.**

Y el dulce, gran protagonista de las últimas ediciones del Fòrum, tendrá un año más su espacio propio, esta vez patrocinado por Chocovic. Los mejores pasteleros, chocolateros, heladeros y cocineros de postres del momento ofrecerán talleres, ponencias y showcookings. Nombres como por ejemplo **Miquel Guarro, Rafa Delgado, Mario Masià y Pablo Galiana**, en sesiones de pastelería y heladería; **Raul Bernal, Enric Monzonís y Jaume Soldevila**, en sesiones sobre chocolate; y a **Sergi Vela, Abel Bravo y Josep M^a Ribé**, en diferentes sesiones sobre nuevos formatos de pastelería.

Y también, manteniendo la línea de continuidad con los valores que caracterizan al Fòrum, el territorio, la sostenibilidad y el impulso de los productores locales serán otros protagonistas durante estos tres días de certamen. En esta línea, la Àgora será el espacio donde los artesanos de la alimentación que practican oficios transmitirán sus conocimientos. Este año contaremos con **Boris Weitzman** e **Isaac Moya**, biólogo marino y pescador local, respectivamente, impulsores del Proyecto Sepia; **Carles Alonso**, vinatero y fundador de Carriel dels Vilars; **Manel Macià** e **Ivan Hernández**, agricultor y panadero; **Maria Costa** y **Jordi Claramunt**, "escairadors" (trabajan en un molino de cereal); **Xesc Reina**, charcutero; **Àlex Castany** y **Enric Camprubí**, carnicero y ganadero.

El Fòrum Gastronòmic, también es el punto de encuentro de empresarios del sector, por eso el **Fòrum Empresa**, organizado en colaboración con el grupo de asesoramiento Vilar Riba y patrocinado por la Cámara de Comercio de Girona, ofrecerá una jornada intensa donde se abordarán temas de gran interés para el sector. Contará con tres sesiones que llevan 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, concursos y mucho más

Como cada año, las entregas de premios y la celebración de concursos son unos de los momentos más especiales que se podrán vivir en el transcurso del Fòrum. El premio **Cocinero 2018 Fòrum Gastronòmic**, en colaboración con La Vanguardia, reconocerá la tarea de los cocineros emergentes que utilizan productos de proximidad. Los finalistas de este año son **Núria Bonet** (Ca la Núria, Bellver y Puigcerdà), **Jordi Coromina** (L'Horta, Tavertet), **Juanjo Marqués** (Maran, Girona), **Arnau Muñío** (Direkte, Barcelona) y **Pau Pons** (L'Artesana del Poblenou, Barcelona).

También el Fòrum 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. Por otro lado, los **Asian Culinary Awards**, coorganizados junto con UDON, buscarán la mejor receta de cocina asiática elaborada por un profesional del sector. En esta edición se estrenan el **Incit'up**, otorgados por el Clúster Foodservice de Cataluña, 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. Además, en el Fòrum se volverá a dar a conocer el **Plato Favorito de los Catalanes**, en colaboración con la revista CUINA. Y finalmente, otro de los nuevos concursos que tendrá como escenario el Fòrum Gastronòmic Girona será lo del Mejor "Xuixo" del Mundo, que se celebra en el marco del Año del "Xuixo" 2018.

El **Fòrum Gastronòmic Girona** este año también será la sede del III Congreso Catalán de Cocina, y celebrará la conferencia "Economía circular, turismo y territorio", con Víctor Moralo, de Recicurla, organizada por la Asociación de Hostelería, Turismo y Restauración de Girona. Así mismo, también el domingo se celebrará el foro del movimiento de Cocineras y Cocineros por el futuro de la Cocina Catalana, y se estrenará en Girona el documental "Revolución Líquida", de Clara Isamat.

Menús diarios cocinados por el colectivo Cuina de l'Empordanet

Como cada edición, en el Fòrum se podrá comer, y muy bien. La feria tendrá un espacio de restauración ubicado en la primera planta del espacio ferial. Este año el colectivo de **Cuina de l'Empordanet** será el encargado de ofrecer a diario y durante las tres jornadas dos tipos de menús, uno de rápido para aquellos que no dispongan de mucho tiempo y otro completo. Los tickets de los menús también se pueden comprar a través de la página web.

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.

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

