

El Fòrum Gastronòmic es presenta en societat a Barcelona

Se celebrarà al Palau de Congressos i al Palau de Fires de Girona del 19 al 21 de novembre d'enguany



Frederic Segarra, director de Comunicació i Relacions Externes de Damm; Pep Palau, director de Fòrum Gastronòmic; i, Paco Pérez, xef del restaurant Miramar, han fet la presentació d'enguany aquest dilluns a l'Antiga Fàbrica Estrella Damm. | Adrià Costa.

La ciutat de Girona es convertirà un cop més en referent gastronòmic amb la celebració del Fòrum Gastronòmic (<http://www.forumgirona.com/ca>) del 19 al 21 de novembre. Després de l'èxit de les últimes edicions a Barcelona i la Corunya, el Fòrum arriba a Girona amb més espai firal que mai i amb un intens programa d'activitats. Aquest dilluns 30 d'octubre s'ha presentat l'esdeveniment a l'Antiga Fàbrica Estrella Damm davant més d'un centenar de persones.

Frederic Segarra, director de Comunicació i Relacions Externes de Damm, ha estat l'encarregat de donar la benvinguda als assistents afirmant que ?la gastronomia és actualment imbatible i aquesta és la gran passió de Damm i per aquest motiu estem especialment orgullosos de la nostra col·laboració amb Fòrum Gastronòmic, que es remunta a 10 anys enrere?.

A continuació Pep Palau, director de Fòrum Gastronòmic, ha desgranat el programa d'activitats i ha anunciat les novetats de l'edició d'enguany. I Paco Pérez, xef del restaurant Miramar i un dels ponents de l'actual edició del Fòrum Gastronòmic, ha fet l'última de les intervencions i ha destacat que ?el més important és compartir el coneixement als congressos' i ha felicitat a Fòrum Gastronòmic per la gran tasca que està portant a terme.

V?deo: <http://www.youtube.com/watch?v=TiofriddPzQ>

Una fira més gran que mai

Enguany cal destacar un important augment de l'espai firal que creix més d'un 30% respecte la passada edició de Fòrum Gastronòmic Girona 2015. Aquest creixement aportarà a l'esdeveniment més empreses, més novetats i més oportunitats de negoci.

L'edició 2017 de Fòrum Gastronòmic Girona seguirà amb el mateix model que tant exitós ha resultat, un gran espai firal amb representants dels sectors de la distribució, la producció d'aliments i begudes, el foodservice o l'equipament i la maquinària, entre d'altres.

En total més de 250 empreses ompliran el recinte firal. D'aquestes, més de 100 participaran per primera vegada al Fòrum demostrant que l'esdeveniment és un magnífic aparador per al sector. La resta són empreses que repeteixen, la qual cosa indica l'alt grau de fidelitat dels expositors. Majoritàriament hi prendran part empreses catalanes i espanyoles però també hi haurà presència internacional amb empreses d'Itàlia, Holanda, França i Bèlgica.

Aposta per la internacionalització

Per promoure l'intercanvi comercial, el Fòrum Gastronòmic Girona també comptarà amb missions inverses amb compradors vinguts de diversos països escandinaus interessats en els productes presents a la fira.

El protagonisme dels expositors

El Fòrum disposarà d'espais pensats únicament per als expositors, en els quals podran donar a conèixer els seus productes i fer-ne promoció. També es premiarà la innovació de les empreses participants a través dels Premis InnoFòrum, patrocinats per la Cambra de Comerç de Girona, que reconeixeran el producte més innovador, el sabor més original i el packaging més creatiu d'entre els productes presents a la fira.

Tamega i Sousa, territori convidat

Enguany la regió portuguesa de Tamega i Sousa serà el territori convidat. Disposarà d'un stand a l'espai firal on es realitzaran diverses activitats, entre elles degustacions dels llegendaris Vinhos Verdes i d'altres productes propis d'aquesta regió gastronòmica.

L'eix temàtic i els protagonistes

En aquesta edició l'eix temàtic de les activitats posarà el punt de mira entorn la gastronomia sostenible i la diversitat culinària.

El programa compta amb una notable representació de cuiners catalans. A l'Auditori es podran veure tres matinals amb sessions consecutives: el diumenge els protagonistes seran els cuiners gironins Pere Planagumà (Rom), Xavier Franco (Les Magnòlies), Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas (Compartir), i Joan Carles Sánchez (Es Portal, Pals). El dilluns serà el torn de Sergi de Meià (Restaurant Sergi de Meià), Toni Romero (Suculent), Rafa Peña (Gresca), Víctor Quintillà (Lluerna), Artur Martínez (Capritx) i Albert Raurich (Dos Palillos). El dimarts, la nova cuina valenciana amb Vicente Patiño (Sati) i Kiko Moya (L'Escaleta), i la balear amb Felip Llufríu (Mon Restaurant) i Santi Taura (Dins). Per l'Auditori i els tallers també hi passaran Joan i Josep Roca (Celler de Can Roca), Paco Pérez (Miramar), Nandu Jubany (Can Jubany), Oriol Rovira (Els Casals), Marc Gascons (Els Tinars), Damian Allsop (Mimo d'en Damián), Lluís Costa (Vallflorida) o Rafa Zafra (Estimar).

Com a novetat i per primera vegada, aquest any tots els guanyadors del premi Cuiner de l'Any, organitzat conjuntament amb La Vanguardia, pujaran a dalt de l'escenari per oferir una sessió

conjunta com a prèvia de l'entrega del guardó d'enguany. Els protagonistes seran Oriol Llavina (El Cigró d'Or) premiat el 2009, Dani Lechuga (Caldeni) el 2011, Albert Marimón (La Cava) el 2013, Albert Ortiz (Axol) el 2014, Diego Alías (Ca l'Amador) el 2015 i Vicent Guimerà (L'Antic Molí) el 2016.

Al programa no hi faltaran grans cuiners com Andoni Luis Aduriz (Mugaritz), Marcos Morán (Casa Gerardo), Paco Morales (Noor Restaurant), Rodrigo de la Calle (El Invernadero), Javier Olleros (Culler de Pau), Iago Pazos i Marcos Cerqueiro (Abastos), Ricard Camarena (Ricard Camarena Restaurant - Bombas Gens).

També hi participaran cuiners internacionals com la brasilera Roberta Sudbrack (sudtruck), l'eslovena Ana Rož (Hi?a Franko), el londinenc Isaac Mchale (The Clove Club) i els italians Massimiliano Mascia (San Domenico), Massimo Spigaroli (Il Cavallino Bianco) i Paolo Lopriore (Il Portico).

Per als amants del vi destaca una sessió exclusiva a càrrec del gran Josep Roca (Celler de Can Roca) i també dues sessions de les sommeliers Eva Pizarro (Fierro) i Ester Bachs (Vadevi.cat). La cocteleria arribarà de la mà d'Héctor Henche (Easy Mixers) i Javier Caballero (Espai Sucre).

El servei de sala també tindrà el seu moment amb una sessió pròpia en la que participaran grans experts d'alguns dels millors restaurants com Guillermo Cruz (Mugaritz), Pablo Sacerdotte i Toni Gerez (Castell de Peralada).

I el Fòrum tornarà a dedicar un espai, l'Agora, als oficis alimentaris on es faran sessions al voltant del pa amb Jordi Morera (L'Espiga d'Or), del formatge amb Paula Fonollà i Sebastien Rouche, de l'embotit amb Carles Santllehy, de les fruites i verdures amb Espigoladors, del vins i licors amb Jordi Codina i Manuel di Vecchi i de les conserves de mar amb Enric Fanlo.

També cal mencionar les nombroses demostracions culinàries que faran alguns dels membres del grup JRE (Joves Restauradors d'Europa), entre els que destaquen Paulo Airado (Amelia de Donosti) o Albert Boronat (Ambassade de Llívia).

I el diumenge a l'Auditori els assistents podran gaudir d'una original desfilada de vestits de xocolata realitzada per la modista Teresa Mo amb la col·laboració del xocolater Quim Capdevila.

Premis i concursos

Diversos premis i concursos tornaran a ocupar un espai destacat al Fòrum Gastronòmic com els Premis Josep Mercader, que aquest any recauen en Núria Bàguena en la categoria de divulgació, Toni Gerez en la de sala, Albert Grassot en la de productor, Miquel Bofill en la del vi i Joan Bosch, Benvingut Aligué i Jaume Font en la de cuina, o el Premi Cuiner de l'Any, aquest últim en col·laboració amb La Vanguardia. Entre d'altres, el Fòrum acollirà una de les semifinals del World Chocolate Masters, organitzat per Cacao Barry, d'on en sortirà el representant espanyol que competirà a la final de París i la segona edició del concurs de receptes asiàtiques The Noodlemaster, el primer concurs de receptes asiàtiques d'àmbit nacional impulsat per UDON Noodle Bar & Restaurant. També cal destacar la final del Premi Plat Favorit dels Catalans que organitza la revista Cuina.

Jornades professionals

A part de totes les sessions de cuina en directe, el Fòrum Gastronòmic Girona també acollirà diferents jornades empresarials com el Fòrum Empresa, la III Jornada de Mercats Municipals de Girona i la jornada sobre Seguretat alimentària i economia circular organitzada pel Cluster Food Service.

Les inscripcions per als tallers es poden realitzar a través de la [web del Fòrum Girona](http://www.forumgirona.com/ca) (<http://www.forumgirona.com/ca>).

I també com a novetat, la cadena d'hotels URH Hoteliers organitza dos sopars, en col·laboració amb Fòrum Gastronòmic, el primer d'ells elaborat pels candidats al Premi Cuiner de l'Any i el segon pel reconegut cuiner Paco Pérez (Miramar, Llançà).

Fòrum Gastronòmic Girona 2017 compta amb el suport d'Estrella Damm, Ajuntament de Girona, Diputació de Girona, Patronat de Turisme Costa Brava Girona, Prodeca, Electrolux, *La Vanguardia*, Cacao Barry, Cafès Cornellà o Pujadas, entre molts d'altres.



La presentació de la Fira ha estat molt seguida a l'Antiga Fàbrica Estrella Damm. Foto: @FGastronomic