



Girona, 19 de novembre de 2017

Arrenca una nova edició de Fòrum Gastronòmic Girona amb gran afluència de públic

El premi Cuiner de l'Any se l'ha endut Albert Mendiola del restaurant La Marimorena de Sant Boi de Llobregat

Aquest diumenge ha arrencat una exitosa nova edició de Fòrum Gastronòmic Girona que s'allargarà fins dimarts 21.

A les 10 del matí ha obert portes el recinte firal que enguany ha crescut més d'un 30% respecte l'edició de 2015 i que compta amb més de 250 empreses dels sectors de la distribució, la producció d'aliments i begudes, el foodservice o l'equipament i la maquinària, entre d'altres. Durant tot el dia la fira ha estat molt concorreguda.

A les 12 ha tingut lloc la inauguració oficial que ha comptat amb la presència de l'Alcaldessa de Girona, Marta Madrenas, el President de la Diputació de Girona, Pere Vila, així com d'altres autoritats. La comitiva ha fet un recorregut pel recinte acompanyats pels directors de l'esdeveniment, Pep Palau i Jaume von Arend.

Pel que fa les activitats, aquesta primera jornada ha comptat amb una matinal a l'Auditori on els cuiners gironins **Pere Planagumà** (Rom), **Xavier Franco** (Les Magnòlies), **Mateu Casañas** (Compartir), i **Joan Carles Sánchez** (Es Portal) han estat els protagonistes. **Joan Roca**, del Celler de Can Roca, ha estat l'encarregat de clausurar les sessions de l'Auditori d'aquest primer dia, amb una sala totalment plena.

Pels tallers, que han comptat amb una gran ocupació, hi han passat **Iago Pazos** i **Marcos Cerqueiro** (Abastos) o el londinenc **Isaac Mchale** (The Clove Club). També hi ha hagut activitats dolces com les de **Damian Allsop** (Celler de Can Roca) o les de **Lluís Costa** (Vallflorida), a més de la cocteleria dolça de **Xano Saguer**, **Jordi Butrón** i **Javier Caballero** (Espai Sucre).

El FòrumVi ha encetat avui la seva activitat amb un tast guiat per la sommelier **Esther Bachs** dels vins premiats a la passada edició dels Premis Vinari, organitzats per Vadevi.

Albert Mendiola, del restaurant La Marimorena de Sant Boi de Llobregat, Cuiner de l'Any

El premi, que s'ha decidit per votació popular i s'organitza amb la col·laboració de La Vanguardia, ha estat per a Albert Mendiola (La Marimorena, Sant Boi de Llobregat), Els altres quatre finalistes eren Àlvar Ayuso (Alvart, L'Escala), Ariadna Julian (Monvínic, Barcelona), Kaya Jacobs (Tossal Gros, Prenafeta) i Sergi Roca (Equilibri, Navata).

Com a novetat i per primera vegada, aquest any tots els guanyadors de les passades edicions del premi Cuiner de l'Any, han pujat dalt de l'escenari de l'Auditori per oferir una sessió conjunta com a prèvia de l'entrega del guardó d'enguany. Els protagonistes han estat **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.

El Plat Favorit dels catalans

El confit de pota blava, moniato, prunes i vermut Tarrida, del restaurant Cèntric Gastrobar, ha estat escollit com a plat favorit dels catalans, que s'ha imposat a les mandonguilles de peus de porc i avellana amb sípia, del restaurant Color d'Olor de Poma de Reus. El premi, impulsat per la revista Cuina, s'ha entregat a l'Auditori.

El Fòrum també ha acollit avui la segona edició del concurs de receptes asiàtiques **The Noodlemaster**, impulsat per UDON Noodle Bar & Restaurant. Isma Prados ha fet de mestre de cerimònies a aquest concurs que ha comptat amb 12 finalistes. En categoria amateur s'ha imposat Jesús Jiménez i Lorena Palacios i en professional el premi ha estat per a Fernando Estévez i Ángeles Salazar.

Un dels moments més especials d'aquesta primera jornada ha estat l'homenatge a Pere Tàpias. El periodista Ricard Ustrell ha conduït una tertúlia entre Joan Roca, Pep Palau i Pep Nogué en la qual s'ha recordat la figura d'aquest polifacètic gastrònom.

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

I demà...

L'auditori acollirà una nova matinal amb **Sergi de Meià** (Restaurant Sergi de Meià), **Toni Romero** (Suculent), **Rafa Peña** (Gresca), **Víctor Quintillà** (Lluerna), **Artur Martínez** (Capritx) i **Albert Raurich** (Dos Palillos). Completaran els ponents de l'Auditori l'italità **Paolo Lopriore** (Il Portico) i el basc **Andoni Luis Aduriz** (Mugaritz).

Per la seva banda, **Paco Morales** (Noor Restaurant), **Marcos Morán** (Casa Gerardo), **Rodrigo de la Calle** (El Invernadero), **Javier Olleros** (Culler de Pau) o la brasilera **Roberta Sudbrack** (sudtruck) ompliran els tallers.

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 Sacerdote** i **Toni**

Gerez (Castell de Peralada) i **Fòrum Vi** comptarà amb una nova sessió, en aquest cas protagonitzada per la sommelier **Eva Pizarro** (Fierro).

També s'entrenaran les sessions de l'Agora dedicades als oficis alimentaris. Serà el torn de pa amb **Jordi Morera** (L'Espiga d'Or), del formatge amb **Paula Fonollà** (Reixagó) i **Sebastien Rouche** (Via Làctia) i de l'embotit amb **Carles Sanllehy** (Eth Restilhè).

Així mateix es donaran a conèixer els **Premis InnoFòrum** que, patrocinats per la Cambra de Comerç de Girona i Gas Natural Fenosa, reconeixeran el producte més innovador, el sabor més original i el packaging més creatiu d'entre els productes presents a la fira i als quals s'hi ha presentat 18 candidats.

A part de totes les sessions de cuina en directe, el Fòrum Gastronòmic Girona també acull diferents jornades empresarials. Demà dilluns se celebrarà el **Fòrum Empresa**, en col·laboració amb la empresa Vilar Riba, i enguany també amb la Cambra de Comerç de Girona i la **III Jornada de Mercats Municipals de Girona**.

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.

Més informació: www.forumgirona.com

Segueix-nos a **Facebook**, **Twitter** i **Instagram**: @FGastronomic

Nati Palomo
Responsable de Comunicació
M. 660 59 31 22
npalomo@forumgastronomic.com