



Girona, 21 de novembre de 2017

El Fòrum Gastronòmic Girona tanca amb un nou èxit de públic i una gran satisfacció de les empreses participants

Més de 25.000 persones han visitat el recinte firal al llarg de les tres jornades que ha durat el certamen

S'ha anunciat que la propera edició de Fòrum Gastronòmic Girona serà el 18, 19 i 20 de novembre del 2018

Una fira plena i els espais d'activitats a vessar. Aquesta ha estat la tònica de les tres intenses jornades de Fòrum Gastronòmic Girona, en una edició que ha crescut més d'un 30% respecte a l'edició del 2015, i per on hi ha passat més de 25.000 visitants.

Aquesta tarda en roda de premsa, els directors de l'esdeveniment, Pep Palau i Jaume von Arend, juntament amb primera Tinenta d'Alcaldia de l'Àrea de Promoció Econòmica, Desenvolupament Local i Turisme, Glòria Plana, han fet una més que positiva valoració final del Fòrum.

Jaume von Arend ha destacat la gran satisfacció per part dels expositors, tant els antics i fidels que exposen al Fòrum any rere any, com els nous que per primera vegada han volgut apostar per l'esdeveniment, el qual s'ha consolidat com una gran plataforma de promoció. Les empreses també han pogut fer negoci i tancar nombrosos tractes comercials, especialment a nivell internacional, gràcies a les missions inverses en les que hi ha participat compradors procedents de països nòrdics interessats en els productes presents en el Fòrum.

Von Arend també ha volgut remarcar que la fira és la més gran que existeix en un tipus d'esdeveniment com aquest, on hi ha representats tots els sectors del foodservice i l'hosteleria. En total, més de 250 empreses. A més, ha destacat que l'espai firal ha estat en tot moment molt dinàmic, ja que al llarg de les tres jornades els propis estands no han deixat d'oferir activitats.

Per la seva banda, Pep Palau ha destacat també el gran èxit d'assistència a totes les activitats; Dilluns i avui dimarts han funcionat simultàniament i a ple rendiment fins a sis espais diferents, l'Auditori, el Taller 1, el Taller 2, la Sala Petita, la Sala de Juntes i l'Agora. Remarcar especialment que sessions com les que han impartit Joan Roca, Andoni Luis Adúriz o Paco Pérez, a l'Auditori, han registrat prop d'un miler de persones cadascuna.

D'altra banda, ha fet esment de la gran satisfacció tant dels ponents, que han destacat l'esperit hospitalari que caracteritza al Fòrum, com dels professionals que han assistit a les sessions.

Palau ha remarcat també l'encert dels eixos temàtics, compartit pel públic professional i per la premsa gastronòmica, i la reafirmació de que el Fòrum Gastronòmic sempre ha creat tendències. Així mateix, ha mencionat la consolidació de l'aposta per les sessions temàtiques (territori verd, mar i porc) i de l'Agora, l'espai on els oficis han estat els protagonistes i que ha tingut una excel·lent acollida.

Per la seva banda Glòria Plana ha destacat que 'durant aquestes tres jornades es respira Fòrum Gastronòmic també a la ciutat' i que l'esdeveniment porta al recinte 'des de grans empreses a petits productors fins al consumidor final a més d'un turisme gastronòmic de qualitat'.

La roda de premsa ha finalitzat amb l'anunci de la propera edició de Fòrum Gastronòmic, que se celebrarà a Girona el 18, 19 i 20 de novembre del 2018.

Última jornada

Aquesta darrera jornada ha comptat amb sessions al voltant de 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). També hi ha passat **Ricard Camarena** (Ricard Camarena Restaurant - Bombas Gens) i **Paco Pérez** (Miramar), i pels tallers, **Nandu Jubany** (Can Jubany), **Oriol Rovira** (Els Casals), els italians **Massimiliano Mascia** (San Domenico), **Massimo Spigaroli** (Il Cavallino Bianco), l'eslovena **Ana Roš** (Hiša Franko), **Marc Gascons** (Els Tinars) i **Rafa Zafra** (Estimar). També hi ha hagut cocteleria amb **Héctor Henche** (Easy Mixers). I una de les sessions més esperades per als amants del vi, la que ha ofert el gran mestre **Josep Roca** (Celler de Can Roca).

A l'Agora els oficis alimentaris han tornat a ser els protagonistes amb les fruites i verdures de **Núria Casas** i **Carles Guirado** (Espigoladors), els vins i licors amb **Jordi Codina** (Russet) i **Manuel di Vecchi** (Vinyer de la Ruca) i les conserves de mar, amb **Enric Fanlo** (Anxoves de L'Escala).

Avui també s'han entregat els **Premis Josep Mercader**. S'han lliurat a 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.

El Fòrum ha viscut avui la final del **World Chocolate Masters**, certamen organitzat per Cacao Barry, d'on n'ha sortit el representant espanyol que competirà a la final de París, Ivan Pascual.

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