



20 de novembre de 2018

Nou èxit del Fòrum Gastronòmic Girona

Més de 25.000 persones han visitat el recinte firal durant les tres jornades

Gran satisfacció de les empreses participants que han establert nombrosos contactes comercials

Un any més el Fòrum Gastronòmic Girona ha assolit els objectius. Pep Palau i Jaume von Arend, directors del Fòrum, han mostrat la seva satisfacció tant per l'afluència de públic com pel transcurs de les tres jornades. Pel que fa a l'assistència, malgrat la pluja de diumenge, pel Fòrum hi han passat més de 25.000 visitants igualant la xifra de la passada edició. De les tres jornades, dilluns, va ser el dia que va registrar més visitants, batent el rècord en un sol dia, de totes les edicions del Fòrum a Girona. Al llarg dels tres dies de l'esdeveniment s'ha omplert tant el recinte firal i com els diversos espais d'activitats.

Von Arend ha destacat que s'han complert les expectatives amb una aposta ferma per la millora qualitativa de l'esdeveniment. Així mateix, ha remarcat que els expositors, tant els que hi han participat per primer cop com els que repeteixen en cada edició, també han aconseguit la seva fita a nivell de negoci considerant l'esdeveniment com un esplèndid aparador que els permet establir nombrosos contactes comercials així com captar possibles nous clients. Un total de 250 empreses han omplert l'espai expositiu que també ha comptat amb diverses activitats als estands.

Per la seva banda, Pep Palau ha subratllat la bona afluència de públic a totes les activitats i ha remarcat, especialment, la qualitat i contingut de les mateixes amb sessions inèdites i d'alt nivell protagonitzades pels millors professionals del sector. A

part del programa oficial d'activitats, el Fòrum també té una funció de contenidor que permet aglutinar tot tipus d'iniciatives. Per exemple, també ha acollit una de les primeres trobades del nou moviment "Mujeres en Gastronomía", els Premis Incit'up, el III Congrés Català de Cuina, la conferència "Economia circular, turisme i territori" o la presentació del grup de Cuiners i Cuineres pel Futur de la Cuina Catalana, entre d'altres. El Fòrum ha demostrat un cop més que és un creador de tendències.

Última jornada

Aquesta darrera jornada ha comptat amb les ponències a l'Auditori d'**Albert Sastreger** (Bo.Tic. Corçà); **Miguel Ángel de la Cruz** (La Botica, Matapozuelos); **Nanin Pérez** (Murri, Alacant); **Borja García** (Dos Pebrots, Barcelona); **David Andrés** (Somiatriutes, Igualada), i **Benito Gómez** (Bardal, Ronda).

La Sala Petita ha acollit la magistral ponència de **Josep Roca** (El Cellar de Can Roca, Girona). Mentre que els Tallers han estat protagonitzats per **Elena Roura i Marc Puig-Pey**, de la Fundació Alícia; **Antonia Klugmann** (L'Argine a Vencò, Dolegna del Collio); **Abel Bravo** (Callebaut) i **Sergi Vela** (Chocovic); **Roger Viusà** (Plaça del Vi, 7 Girona); i **Manel Vehí** (Boia Nit, Cadaqués).

A la tarda ha estat el torn de **Pepe Solla i Xoán Crujeiras** (Restaurante Solla, San Salvador de Poio - Bido, A Coruña); **Jordi Cruz** (ÀbaC, Barcelona); **Isma Prados**; **Nandu Jubany** (Can Jubany i Pur – Impur, Barcelona); **Josep M^a Ribé** (Callebaut).

Premis Incit'up i Premis Josep Mercader

En aquesta tercera jornada, també s'han entregat els Premis Josep Mercader, que reconeixen cada any la trajectòria professional de cuiners, enòlegs, responsables de sala, productors i divulgadors de la cultura. Enguany els premiats han estat: Montserrat Fontané (El Cellar de Can Roca) en la categoria de cuina; Isidre Gironès (Ca l'Isidre) en la de sala; Carme Ferrer (Bàrbara Forés, Terra Alta) en la de vins; Martí Terés (oli Flumen) en la de producte; i a Eliane Thibaut Comelade en la de cultura.

D'altra banda, dilluns a la nit, l'Auditori va acollir l'entrega del premis Incit'up, uns guardons promoguts pel Clúster Foodservice i Fòrum Gastronòmic, que han reconegut aquelles startups creadores de productes o serveis innovadors que millorin els sectors de l'alimentació i la gastronomia. Des les 28 startups candidates, 10 van passar a la final. Aquestes van presentar els seus projectes davant del jurat. Els premis van ser per a Colorsensing, Alimentium i Delectatech. El lliurament va tenir lloc en el marc d'un sopar elaborat per Cuina de l'Empordanet i va comptar amb una conferència del xef Joan Roca (El Cellar de Can Roca).

Properes edicions

Després de Girona el Fòrum Gastronòmic ja té noves cites al calendari. El 2019 se celebrarà a Coruña, del 10 al 12 de març, i a Barcelona, del 10 al 12 de novembre. A Girona, la cita gastronòmica tornarà el 2020.

Fòrum Gastronòmic Girona 2018 ha comptat amb el suport, entre d'altres, d'Estrella Damm, Ajuntament de Girona, Diputació de Girona, Patronat de Turisme Costa Brava Girona, el Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya, a més d'empreses com Complet, Aigües de Vilajuïga, Chocovic, Tupinamba o Pujadas.

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