Girona prepara l'edició més gran del Fòrum Gastronòmic

L'esdeveniment se celebrarà del 19 al 21 de novembre i disposarà d'un 20% més d'espai firal, més de 200 empreses participants i almenys 80 ponents

El Fòrum Gastronòmic tornarà a Girona del 19 al 21 de novembre amb l'edició "més gran en tots els sentits". Així ho va remarcar ahir el director del Fòrum Gastronòmic, Pep Palau, durant la presentació de l'esdeveniment davant un centenar de persones al monestir de Sant Pere de Galligants. Així, es preveu no només un creixement d'un 20% més de l'espai firal respecte a la seva edició anterior, el 2015, sinó també més de 200 empreses participants –70 de les quals participen per primer cop al fòrum– i més de 80 ponents.

La nova edició del Fòrum Gastronòmic aposta per la sostenibilitat i la diversitat com a eixos temàtics i manté el mateix model que ha funcionat en les edicions anteriors, amb un gran espai firal amb representants dels sectors de la distribució, la producció d'aliments i begudes, el foodservice, però també amb l'equipament i la maquinària, entre d'altres aspectes. "El fòrum és un magnífic aparador" per a les empreses, va insistir Palau, el qual va afegir-hi que la majoria d'aquestes són empreses catalanes i espanyoles, però que també n'hi ha d'Itàlia, Holanda França i Bèlgica.

L'esdeveniment, que en la darrera edició, a Girona, va reunir més de 24.000 participants, també inclou diversos premis, concursos, tallers i sessions magistrals com la que està prevista que faci el cuiner Joan Roca, d'El Celler de Can Roca, el diumenge. Aquest xef, que va ser ahir en la presentació del fòrum, va destacar la importància d'aquesta "història fantàstica que ha canviat el món de la gastronomia" i que ha contribuït "de manera molt important" a potenciar la gastronomia a les comarques gironines. Roca va explicar que la seva intervenció voldrà ser una "immersió molt més profunda" en l'entorn i la seva diversitat "per donar valor a allò que tenim al nostre voltant", va dir fent referència a les herbes, les flors o les arrels.

L'oferta del fòrum és molt àmplia i enguany –també en consonància amb els eixos temàtics– s'hi incorpora el món d'oficis, que no fa tants anys "ho tenien tot perdut" i que en certa manera sembla que també ha recuperat valor. Així, a l'espai Àgora hi haurà sessions sobre el forner, el formatger o el cansalader, entre altres oficis.

El Fòrum Gastronòmic, que se celebra anualment –i que cada dos anys es fa a Girona de la mà de Pep Palau, Jaume Von Arend i Incatis– va arribar a la ciutat ara fa 10 anys, tot i que els seus orígens es remunten a vint anys enrere, a Vic, segons va explicar Joan Roca. El vicepresident de la Diputació de Girona, Fermí Santamaria, i la tercera tinenta d'alcalde de l'Ajuntament de Girona, Glòria Plana –dues administracions que donen suport al fòrum– van destacar-ne ahir la seva importància. "Destaca la vessant formativa del fòrum, viver de futurs cuiners, sommeliers i caps de sala", va dir Santamaria. I Glòria Plana va situar la gastronomia com un dels elements cabdals que han fet consolidar Girona com una destinació turística a nivell internacional, junt amb el patrimoni o l'espai natural.

Publicat a:
-El Punt Avui. Comarques Gironines 05-09-2017 Pàgina 6

Font del document:
http://www.elpuntavui.cat/economia/article/18-economia/1231444-girona-prepara-l-edicio-mes-gran-del-forum-gastrono

mic.html