

El Fòrum Gastronòmic torna al novembre amb més espai, empreses i ponents que mai

L'esdeveniment comptarà amb un 20% més d'espai firal que el 2015, amb més de 210 empreses participants i més de 80 ponents que oferiran diverses activitats · Entre els participants hi haurà els germans Roca, Paco Pérez i Carme Ruscalleda



El Fòrum Gastronòmic torna al novembre amb més espai, empreses i ponents que mai

El Fòrum Gastronòmic

[<http://www.diaridegirona.cat/tags/forum-gastronomic.html>] de Girona torna aquest novembre i serà més «gran que mai», en paraules d'un dels codirectors de l'esdeveniment, Pep Palau. Hi haurà un 20% més de superfície expositiva que en anteriors edicions entre el Palau de Fires, el palau de Congressos i les carpes al Camp de Mart de la Devesa, així com més de vuitanta ponents i amb la presència de més de 210 expositors d'empreses.

Entre els ponents hi haurà els mediàtics germans roca, Carme Ruscalleda

[<http://www.diaridegirona.cat/tags/carme-ruscalleda.html>] i Paco Pérez

[<http://www.diaridegirona.cat/tags/paco-perez.html>], entre d'altres. L'eix temàtic de les activitats posarà el punt de mira entorn la gastronomia sostenible i la diversitat culinària.

Es tracta d'un dels esdeveniments gastronòmics més importants del sud d'Europa, que enguany arribarà a la sisena edició. A hora d'ara, les institucions i els organitzadors encara aplaudeixen la decisió d'aterrar a Girona per organitzar el Fòrum, que ara es bianual i que té com a «germans» els Forums de Barcelona i la Corunya. «Girona és una plaça forta» va manifestar ahir Pepe palau en la presentació del certamen, que es farà del 19 al 21 de novembre. L'acte que va servir de tret de sortida es va fer davant de més d'un centenar de persones entre ponents, patrocinadors, expositors i premsa al monestir de Sant Pere de Galligants. Palau va ressaltar que aquest creixement significa que hi haurà «més novetats i més oportunitats de negoci».

El codirector, juntament amb Jaume von Arend i Jami Matamala, va ressaltar la presència de més de 70 participants per primera vegada al Fòrum, que demostren que «l'esdeveniment és un magnífic aparador per al sector». Majoritàriament hi prendran part empreses catalanes i espanyoles, però també hi haurà presència internacional amb empreses d'Itàlia, Holanda, França i Bèlgica. També comptarà amb missions inverses amb compradors vinguts de diversos països escandinaus interessats en els productes presents a la fira.

El Fòrum seguirà amb el mateix model que tan 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, entre d'altres. D'entre

totes, els organitzadors van destacar la massiva presència d'empreses vinculades a la maquinària i equipament de cuines.

El Fòrum disposarà d'espais pensats únicament per als expositors, on podran donar a conèixer els seus productes i fer-ne promoció. Diàriament es faran nombroses sessions d'aquest tipus. 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. Diversos premis i concursos tornaran a ocupar un espai destacat al Fòrum Gastronòmic, com els Premis Josep Mercader.

El vicepresident de la Diputació, Fermí Santamaria, va aprofitar la presentació de l'esdeveniment per destacar la vessant formativa del Fòrum indicant que es tracta d'una trobada entre joves, visitants, expositors i cuiners.

El xef Joan Roca [<http://www.diaridegirona.cat/tags/joan-roca.html>] va aprofitar la presentació del Fòrum Gastronòmic per assegurar que «és una història fantàstica que ha canviat el món de la gastronomia» i va destacar que, de totes les ciutats on s'organitzen esdeveniments vinculats a la gastronomia que coneix, Girona és on hi ha més complicitat de tot l'entorn. Roca va avançar que la ponència amb els seus germans servirà per parlar del seu projecte «Terra Animada», on es vol posar en valor «el que tenim al voltant nostre: herbes, flors, arrels i tot allò que hi ha al bosc i que podem cuinar», va dir.

La tinenta d'alcaldia de Promoció Econòmica, Glòria Plana, va posar la gastronomia, els restaurants i els productes de quilòmetre zero entre les claus de l'atracció turística de Girona, juntament amb el patrimoni i l'entorn natural, que permet fer esports, i el teixit comercial. També va valorar les sinergies entre el sector públic i el privat.

Les inscripcions per als tallers s'obren avui i es poden realitzar a través de la web del Fòrum Girona. Fa dos anys, en la darrera edició gironina, unes 24.000 persones van visitar els diferents recintes firals.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/girona/2017/09/05/forum-gastronomic-torna-al-novembre/865658.html?utm_source=rss