El Fòrum Gastronòmic posa el punt de mira en la cuina sostenible

La ciutat de Girona acull una nova edició del certamen, que tindrà lloc al Palau de Congressos i Palau de Fires del 19 al 21 de novembre



Els expositors ompliran, com fa dos anys, el Palau de Fires de Girona.

Girona acollirà la 10a edició del Fòrum Gastronòmic del 19 al 21 de novembre. Un esdeveniment biennal que concentra tots els accents possibles de la cuina. En aquesta edició l'eix temàtic de les activitats posarà el punt de mira sobre la gastronomia sostenible i la diversitat culinària.

La ciutat de Girona es convertirà un cop més en referent gastronòmic al llarg de tres dies. Després de l'èxit de les últimes edicions a Barcelona i la Corunya, el Fòrum arriba a Girona amb més espai firal que mai i amb un intens programa d'activitats.

Enguany cal destacar un important augment de l'espai firal, que creix més d'un 30% respecte a la passada edició del Fòrum Gastronòmic Girona 2015. Aquest creixement aportarà a l'esdeveniment més empreses, més novetats i més oportunitats de negoci. En total, 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, ompliran el recinte firal. Majoritàriament hi prendran part empreses catalanes i espanyoles però també hi haurà presència internacional amb empreses d'Itàlia, Holanda, França i Bèlgica.

Per promoure l'intercanvi comercial, el Fòrum Gastronòmic Girona també comptarà amb missions inverses amb compradors vinguts de diversos països escandinaus interessats en els productes presents a la fira.

El Fòrum disposarà d'espais pensats únicament per als expositors, en els quals podran donar a conèixer els seus productes i fer-ne promoció. També es premiarà la innovació de les empreses participants a través dels Premis InnoFòrum que reconeixeran el producte més innovador, el sabor més original i el packaging més creatiu d'entre els productes presents a la fira.

Enguany la regió portuguesa de Tamega i Sousa és el territori convidat. Disposarà d'un estand a l'espai firal on es realitzaran diverses activitats, entre elles degustacions dels llegendaris Vinhos Verdes i d'altres productes propis d'aquesta regió gastronòmica.

Entre les propostes d'enguany, es mantindran concursos com el Josep Mercader o el del cuiner de l'any, el d'obridors d'ostres o el Noodle master de receptes fetes amb fideus i que arriba a la segona edició amb una separació entre professionals i aficionats. També s'escollirà el representant estatal a la World Chocolate Masters.

Joan Roca [http://www.diaridegirona.cat/tags/joan-roca.html] és un dels cuiners que participaran a les demostracions de cuina d'aquest any. En total, hi haurà 20 xefs que es posaran darrere els fogons del Fòrum Gastronòmic entre el 19 i el 21 de novembre. Molts dels convidats són de l'entorn, com Pere Planagumà, que ha deixat Les Cols per obrir el Rom de Roses; Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas del Compartir de Cadaqués; Paco Pérez del Miramar de Llançà o Joan Carles Sánchez d'Es Portal de Pals.

De cuiners també n'hi haurà d'arreu de l'Estat, com Andoni Luis Aduriz, Marcos Morán o Javier Olleres. A nivell internacional, el Fòrum Gastronòmic tindrà també xefs d'Eslovènia (Ana Ros), Regne Unit (Isaac Mchale), Brasil (Roberta Sudbrack) i Itàlia (Massimiliano Mascia, Massimo Spigaroli i Paolo Lopriore).

La diversitat creixent de la cuina s'ha anat notant en les diferents edicions del Fòrum Gastronòmic per l'obertura de nous sectors i àmbits. Aquest any, per exemple, segueixen guanyant pes el món dels còctels o el dels dolços. Una cuina amb propostes cada cop més plurals se suma a la demanda de propostes sostenibles. Dues línies en clara expansió al Fòrum ja que els seus organitzadors ho veuen com el futur en auge de tot allò relacionat amb els fogons. Precisament en aquesta línia, Joan Roca va explicar durant la presentació de l'edició d'enguany que el Celler de Can Roca [http://www.diaridegirona.cat/tags/celler-de-can-roca.html] farà una sessió de cuina durant el Fòrum que enllaça amb el seu projecte Terra Animada, una iniciativa que pretenen potenciar. L'objectiu és reivindicar coneixements que s'estan perdent del món de plantes, flors i arrels. «Farem una sessió especial per posar en valor allò que tenim al voltant nostre i que l'àvia sabia molt més bé que la mare i ella molt més bé que nosaltres fins que hem perdut pràcticament aquesta cultura d'allò que hi ha al bosc i que es pot menjar»,va ressaltar el xef. El 2015 més de 24.000 persones van passar pel Fòrum Gastronòmic de Girona. Les entrades per l'edició del 2017 es posaran properament a la venta.

Font del document:
http://www.diaridegirona.cat/girona/2017/11/17/forum-gastronomic-posa-punt-mira/879826.html?utm_source=rss