

L'èxit del nou format del Fòrum Gastronòmic Girona es repetirà a la propera edició

Els germans Torres, Rodrigo de la Calle, Maria José Sanromán i les startup han protagonitzat l'última jornada per a professionals



Persones passejant pel 'Fòrum Ciutat', a la plaça Catalunya de Girona MANEL LLADÓ.

El Fòrum Gastronòmic Girona tanca la novena edició amb un balanç "molt exitós". Enguany, el certamen ha implementat un nou format que ha separat les activitats adreçades al públic final de les dirigides específicament al sector professional. D'aquesta manera, la primera part del certamen, el Fòrum Ciutat, es va celebrar durant el cap de setmana a la Plaça Catalunya, amb milers de persones que van visitar la mostra gratuïta a l'aire lliure, amb "un nivell alt de satisfacció entre els expositors, i amb molta afluència a les sessions demostratives".

Per altra banda, avui ha conclòs la segona part del programa, amb

la celebració del Fòrum Gastronòmic, que durant dos dies ha portat una multitud de professionals a l'Auditori Palau de Congressos de Girona, amb una clara mirada internacional i amb la participació de destacats xefs de França, Alemanya i Itàlia.

Han estat dos dies amb una zona d'expositors amb més de 130 empreses del sector, i una programació que ha comptat amb més d'una cinquantena de ponències de tast, monogràfics, demostracions, concursos i diàlegs entre professionals de la cuina i la sala. D'entre les ponències de la darrera jornada, destaquen la participació de Mateu Casañas i el seu equip del Compartir, la dels premiats germans Torres, la nova línia de begudes del Celler de Can Roca i la presentació de la Guia per a la prevenció del malbaratament alimentari en el sector de la restauració.

Premi a la millor 'startup' En paral·lel, a l'espai de debats del Fòrum avui s'hi ha tractat el món de les 'startup' gastronòmiques. En aquest àmbit, Mycheftool ha guanyat el premi a la millor companyia innovadora del Fòrum Gastronòmic 2023.

D'aquesta manera, l'empresa fundada pels gironins Adrià Bosch i Xevi Garriga, es basa en un ecosistema digital que inclou tot el que un restaurant necessita per la seva gestió, connectat amb el sistema de pagament i de proveïdors. El premi ha estat un xec de 2.000 euros i s'ha organitzat en col·laboració amb CaixaBank i la Cambra de Comerç de Girona. Aposta per la formació El Fòrum també posa el focus en l'àmbit formatiu, per buscar la professionalització del sector des de la primera baula de la cadena. Així, una de les activitats més destacades serà la gran final del concurs El Gran Banquet, promogut per Can Garús i el propi Fòrum Gastronòmic Girona, que es farà demà a les instal·lacions de l'Escola d'Hostaleria de Girona.

Per altra banda, per tal d'oferir experiències gastronòmiques úniques durant tot l'any, s'ha creat el Fòrum Gastronòmic 360, que tindrà la propera posada en escena a la tardor per abordar amb els millors professionals el talent a la cuina i a la sala, així com els principals reptes del sector gastronòmic.

Publicat a:

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/2268935-l-exit-del-nou-format-del-forum-gastronomic-girona-es-repetira-a-la-propera-edicio.html>