

# El Fòrum Gastronòmic Girona comptarà amb els millors xefs i caps de sala del panorama internacional

*Carme Ruscalleda, Jordi Cruz, Ada Parellada, Nandu Jubany, Fina Puigdevall i Marc Ribas són les darreres incorporacions al saló, que es farà del 13 al 15 de març al Palau de Fires i a l'Auditori de Girona*



Sessió monogràfica. | Francesc Solà.

A falta de cinc setmanes pel seu inici, el **Fòrum Gastronòmic Girona** ultima el que serà un complet programa amb monogràfics, premis i concursos, tallers i demostracions i una zona de fira dinàmica i participativa. Seran tres dies intensos, en què els protagonistes seran els professionals de la cuina, mestres de sala, sommeliers, pastissers, forners, formatgers, xarcuters... La xef **Carme Ruscalleda, Jordi Cruz, Ada Parellada, Nandu Jubany, Fina Puigdevall i Marc Ribas** son les darreres confirmacions al Fòrum, i se sumen a la llista d'estrelles on ja hi figuren **Paco Pérez, Mateu Casañas, Oriol Castro i Eduard Xatruch, Meritxell Falgueras, Raül Balam, Toni Gerez, Jeroni Castell, els germans Roca, Mauro Colagreco o Massimo Bottura**, entre d'altres.

Tots ells participaran en diferents sessions demostratives al llarg dels tres dies de saló, un certamen que també ha programat diverses sessions monogràfiques per aprofundir en temes tan presents a les cuines i sales dels restaurants com l'steak tartar, el cheesecake, la cuina halal, la

cocteleria i els destil·lats, cuina per a pacients oncològics o el moviment Bean to Bar, basat en cuidar tots els detalls del procés del cacau.

Pel que fa a l'steak tartar, professionals del sector debatran sobre els secrets d'aquest plat de carn, quin és el tall més òptim i la condimentació que més li escau per acabar amb un **concurs que determinarà el millor bistec tàrtar d'Espanya. També hi haurà competició en aquest cas entre pastissers, per elaborar el millor xuixo del món**, un clàssic del certamen. El Fòrum Gastronòmic també a collirà de forma pionera un espai expositiu de l'oferta halal, adreçat al creixent segment de consum musulmà i també acollirà un showcooking d'aquesta opció gastronòmica amb un debat entre productors, cuiners i diverses marques del sector d'àmbit nacional que estan desenvolupant nous productes adaptats a aquesta tendència a l'alça.



Zona Expo. Foto: Francesc Solà.

La zona d'exposició s'ha dissenyat per facilitar la interacció entre empresaris i professionals, per a descobrir nous potencials i descobrir les últimes tendències del sector gastronòmic representades per empreses líders del sector, equipaments, serveis i distribució. En aquesta zona de fira també hi haurà un espai per al col·lectiu de petits productors i artesans de producte exquisit, agrupats sota el segell de qualitat agroalimentària **Girona Excel·lent**.

### **S'estrena una nova App, que permetrà viure el saló en un format híbrid**

Una de les principals novetats del Fòrum Gastronòmic serà la presentació d'una nova App, que oferirà als assistents tota la informació pràctica del saló, a temps real, amb el programa d'activitats, localitzacions, horaris, ponents... amb una destacada funcionalitat d'interacció i networking i amb



---

l'emissió en streaming d'algunes de les sessions més destacades. D'aquesta manera els professionals podran connectar-se amb aquestes des del mateix Palau de Fires i l'Auditori, o també des de qualsevol altre lloc del món, en un primer pas cap a convertir el Fòrum Gastronòmic Girona en un saló internacional totalment híbrid.

### **El futur del sector a debat**

El conjunt del Fòrum posarà el focus en la formació, el talent i la innovació tecnològica aplicada a la gastronomia, amb referents del sector que també mostraran les seves innovadores creacions i exposaran les tendències de la cuina professional. Ho faran en el marc de les noves **Àgores temàtiques** que ompliran els tres dies de certamen de sessions formatives, centrades en món del vi (Àgora Bacus), les tècniques de cuina (Àgora Culinària), els dolços (Àgora Dolça), el servei (Àgora Sala) i la gestió empresarial (Àgora Empresa). I també es generaran diàlegs sobre àrees organitzatives dels restaurants i els seus proveïdors, per obrir debats entre professionals sobre les problemàtiques que afecten el sector, les tendències gastronòmiques que s'imposen en altres països i les estratègies de futur a seguir de manera coordinada.