

El Fòrum Gastronòmic Girona, un aparador internacional del sector

El certamen passa a ser anual, reunirà als millors professionals de cuina i sala i acollirà concursos, tallers i demostracions



Presentació del Fòrum Gastronòmic Girona 2022. | Pere Duran.

Aquest passat dimecres s'ha presentat el programa del **Fòrum Gastronòmic Girona**, que es celebrarà **del 13 al 15 de març al Palau de Fires i l'Auditori Palau de Congressos de Girona**. El saló acollirà quatre grans diàlegs entre professionals de la cuina i la sala, per abordar temàtiques que preocupen al sector com ara els horaris dels restaurants i la manca de personal, els relleus generacionals la implementació de la creativitat als negocis de restauració i la importància de la coordinació entre cuina i el personal de sala, que atén directament els clients.

Precisament per reivindicar aquesta figura també s'ha presentat la nova **Associació de Professionals de Sala**, la primera a Catalunya i que agrupa aquest col·lectiu tan necessari pel bon funcionament dels restaurants. Amb aquests debats el Fòrum vol ser el punt de referència de les inquietuds dels professionals, les empreses i productors alimentaris que hi trobaran diferents espais on posar en comú els seus coneixements.



Presentació al Mas Marroch. Foto: Pere Duran.

La presentació s'ha fet al Mas Marroch, a Vilablareix, i el director del Fòrum Gastronòmic Girona, **Albert Labastida**, ha anunciat que el saló passarà a ser anual i ha destacat algunes de les principals activitats de l'extens programa que compta amb monogràfics, premis i concursos, tallers i demostracions i una zona de fira dinàmica i participativa.

Precisament els monogràfics són un dels plats forts del nou Fòrum, que aposta per un format que posi en valor alguns productes que històricament formen part de les cartes dels restaurants, però que segueixen evolucionant amb el pas dels anys. Hi haurà sessions temàtiques de steak tartar (que inclourà el primer **concurs a l'estat espanyol del millor bistec tàrtar**), el cheese cake (amb debats i professionals especialistes en formatges) i el Bean to Bar, que amb un ampli planell de professionals desgranarà aquesta singular forma d'elaboració de la xocolata.

Fòrum Gastronòmic tot l'any

Un altres dels anuncis que s'ha fet avui és la creació del Fòrum Territori, una fórmula per fer anar de gira el saló professional durant tot l'any, oferint activitats que van des d'experiències gastronòmiques úniques fins a recuperar els nous debats que puguin sorgir durant el certamen i que no s'hagin pogut tractar en profunditat.

L'edició d'enguany del Fòrum 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 Rusalleda, Jordi Cruz, Ada Parellada, Nandu Jubany, Fina Puigdevall, els germans Padrón i Marc Ribas** s'han sumat 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.



Joan Roca, d'El Celler de Can Roca, durant la presentació. Foto: Pere Duran.

Aquests darrers protagonitzaran una de les sessions més mediàtiques del Fòrum, en una ponència magistral on els tres Best of the Best parlaran de la cuina com a eina de conscienciació social i transformació ambiental. En el transcurs de l'acte de presentació, Joan Roca ha anunciat la celebració d'un sopar benèfic, que servirà per recollir fons per impulsar una unitat de neurocrítics a l'Hospital Dr. Josep Trueta de Girona.

Protagonisme dels nous negocis emergents

Una altra de les apostes del nou Fòrum Gastronòmic és l'àrea d'innovació, nous productes i start-ups, amb un programa que contempla diverses presentacions de nous negocis innovadors del sector



de la restauració. També hi haurà **concursos de sommeliers** i per escollir el **millor creador de xuixos**.

La zona d'exposició acollirà més de 120 expositors, i el saló ocuparà una superfície de més de 7.000 m2 entre carpes exteriors, el Palau Firal i l'Auditori. L'organització preveu que fins a 15.000 persones visitin el Fòrum Gastronòmic al llarg dels tres dies. Uns visitants que podran seguir tot el que passi a través de la nova App del Fòrum Gastronòmic que oferirà 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.

La presentació del programa d'activitats també ha comptat amb la participació del president de la Diputació de Girona, **Miquel Noguer** i l'alcalde de Girona, **Marta Madrenas**.

Trobareu tota la informació i el programa d'activitats a **www.forumgirona.com**