



## Tot a punt pel Fòrum Gastronòmic Girona 2013



Tipus: [1]

Autor: [Ripoll Rajadell, Manuel](#) [2]

Creació: Publicat per [Manuel Ripoll Rajadell](#) [2] el 22/02/2013 - 14:00

**Categories:** Xarxa Productes de la terra

**Categories:** Xarxa Productes de la terra

**Categories:** Innovació Productiva

**Categories:** Censos i Diagnosi

**Categories:** Turisme i Gastronomia

**Categories:** Comercialització

**Categories:** Formació

**Contingut relacionat :**



Del 24 al 26 de febrer, Girona acollirà una nova edició del [Fòrum Gastronòmic de Girona](#) [3], amb la flor i nata de la gastronomia: productors, artesans, cuiners, enòlegs, pastissers i experts compartiran escenari en aquesta propera edició.

El tema central d'enguany és "la terra" i les sessions giraran entorn a les mirades dels cuiners envers a aquest element. L'agricultura biodinàmica i ecològica, la pesca sostenible, els productes de km0, productes que arriben per auto abastiment, cultiu propi i de mans d'un proveïdor de confiança en seran per tant ben protagonistes.

De la mateixa manera que al Fòrum Girona 2011, comprant l'entrada general es tindrà accés a les sessions de l'Auditori de forma gratuïta on s'hi podrà veure, per exemple, els Germans Roca, Carme Ruscalleda i Raül Balam, el prestigiós cuiner peruà Gastón Acurio, els gallecs Pepe Solla, Xosé Cannas i Marcelo Tejedor, els germans Sergio i Javier Torres, Paco Pérez i el Col·lectiu 21 Brix, que oferiran un espectacle d'allò més dolç.



El Fòrum Empresa torna amb més força que mai amb un debat empresarial que girarà entorn els "**Nous formats d'èxit als negocis d'hostaleria**". En aquesta sessió que tindrà lloc dilluns de les 10:30 fins les 14:00, el xef Gastón Acurio i Aida Moya (de Vilar Riba) oferiran una sessió introductòria inicial, a la qual seguiran sessions pràctiques amb els cuiners Carles Abellan, Oriol Rovira i Francis Paniego

Enguany també hi haurà sessions de petit format a l'Aula Activa on els assistents podran estar al costat del mestre, interactuar amb ell, compartir l'elaboració d'un plat i tastar-ne el resultat.

Les marques Fòrum Vi i Fòrum Dolç tornen amb més força que mai amb sessions que protagonitzaran Jordi Roca, Xano Saguer i el Col·lectiu Brix 21; i els reconeguts sommeliers César Cánovas, Ferran Centelles, Roger Viusà i Josep Roca.

L'espai final serà una cop més un cop més un aparador ideal de les novetats del sector i una gran plataforma comercial.

La ciutat de Girona també se suma al Fòrum i organitza activitats al voltant de la gastronomia coincidint amb l'esdeveniment. Des d'un concurs d'aparadors fins a una exposició sobre el vi i l'oli i la 33a Setmana Gastronòmica en són alguns exemples.

Podeu trobar tota la informació ampliada a [www.forumgirona.com](http://www.forumgirona.com) [4].

**Categories:** Xarxa Productes de la terra

**Categories:** Xarxa Productes de la terra

**Categories:** Innovació Productiva

**Categories:** Censos i Diagnosi

**Categories:** Turisme i Gastronomia

**Categories:** Comercialització

**Categories:** Formació

- [5]

**URL d'origen:** <http://productesdelaterra.diba.cat/news/2013/02/22/tot-a-punt-pel-forum-gastronomic-girona-2013>

**Enllaços:**

[1] <http://productesdelaterra.diba.cat/>

[2] <http://productesdelaterra.diba.cat/members/ripollrm>

[3] <http://2013.forumgirona.com/home>

[4] <http://www.forumgirona.com/>

[5] <http://productesdelaterra.diba.cat/node/478>