

The background of the top half of the page features a stack of papers with various textures and colors, including shades of brown, tan, and white. A white chef's hat with vertical pleats is positioned on the left side, partially overlapping the stack of papers. A red circular graphic is centered over the stack of papers, containing the event title in white text.

FÒRUM  
GASTRONÒMIC  
GIRONA'11

DOSSIER DE PREMSA

## ÍNDEX

|  |           |
|--|-----------|
| FÒRUM GASTRONÒMIC GIRONA 2011              | <b>3</b>  |
| FITXA TÈCNICA                              | <b>4</b>  |
| EL CONGRÉS PROFESSIONAL – PONENTS FÒRUM    | <b>5</b>  |
| PROGRAMA                                   | <b>8</b>  |
| EL MERCAT                                  | <b>17</b> |
| LLISTAT EXPOSITORS I MARQUES REPRESENTADES | <b>20</b> |
| ELS ESPAIS                                 | <b>25</b> |
| PREUS                                      | <b>27</b> |
| PREMIS                                     | <b>28</b> |
| ACTIVITATS A LA CIUTAT                     | <b>30</b> |
| PATROCINADORS                              | <b>33</b> |
| ORGANITZACIÓ I CONTACTE                    | <b>35</b> |



## Fòrum Gastronòmic Girona'11

Del 20 al 23 de febrer de 2011 tindrà lloc una nova edició del Fòrum Gastronòmic a Girona. Un Fòrum que reunirà els millors cuiners del món i els joves talents dels fogons. Uns i altres disposats a transmetre els seus coneixements als professionals de la cuina.

Explicaran, mostraran, cuinaran en directe, debatran. De dilluns a dimecres, es dirigiran al públic professional per presentar les propostes més rellevants del sector de l'enogastronomia, mentre que durant el cap de setmana s'adreçaran al públic gourmet, amants de la bona cuina i als bons vins.

Una de les novetats de l'edició d'enguany és que les sessions dels grans cuiners que es realitzen a la Sala Simfònica de l'Auditori no tindran cap cost pels assistents, ja que s'inclouen en l'accés a la Fira.

El Fòrum és:

El punt de trobada dels professionals de la gastronomia

Una plataforma de promoció

Una eina de formació

Un espai de negoci i d'intercanvi de productes i idees

*Per primera vegada en la història dels congressos gastronòmics, les sessions dels grans cuiners que es realitzen a la Sala Simfònica de l'Auditori seran de **portes obertes**, és a dir, s'inclouran en l'accés a la Fira.*

*Des de la seva primera edició, el 1999, el Fòrum ha demostrat sempre el seu compromís amb el sector.*

## Fitxa tècnica

**Dates:** del 20 al 23 de febrer de 2011

**Lloc:** Auditori Palau de Congressos i Palau de Fires de Girona

**Espai Firal:** Més de 12.000 m<sup>2</sup>

**Periodicitat:** Anual, alternant Girona i Santiago de Compostel·la

**Perfil de ponent:** Internacional

**Perfil d'expositor:** Productors i elaboradors d'aliments i begudes. Fabricants d'equipaments de cuina. Distribuïdors. Empreses de serveis, etc.

**Perfil de visitant:** Dilluns, dimarts i dimecres: Públic professional (cuiners, empresaris de la restauració, productors, distribuïdors, sommeliers, enòlegs, etc.)  
Diumenge: Públic Gourmet

**Activitats:** Sessions temàtiques de cuina amb degustació, tastos...

**Horari:**

Diumenge 11h a 20h

Dilluns, dimarts i dimecres 10h a 20h

## El congrés professional

Eixos temàtics Fòrum Girona



### Gastronomia sostenible

El Fòrum Gastronòmic, punt de trobada de **pagesos i cuiners**, continua apostant per la construcció d'una gastronomia de valors; l'apropament entre cuiners i productors responsables és un objectiu prioritari ja que el Fòrum segueix mantenint el seu compromís històric amb uns i altres, en pro d'una gastronomia sostenible. En el futur, la cuina, com l'agricultura, cal que siguin sostenibles.

### Cuina i salut

La relació entre cuina i salut serà, inevitablement, un tema d'ampli abast. La salut ha esdevingut element central de preocupació a la societat que vivim; és per aquest motiu que són necessàries reflexions, noves eines i nous plantejaments que apropin la cuina professional a les noves sensibilitats.

### Economia i empresa

La crisi ha sacsejat fortament, en els dos darrers anys, tots els sectors de la gastronomia: restauradors, hotelers, viticultors, artesans, pagesos n'han patit els seus efectes devastadors. Al Fòrum es parlarà de com afrontar les dificultats de les empreses en temps de crisi, la redefinició de l'oferta, la política de preus, els nous formats de negoci, etc. Tots aquests i altres temes s'abordaran en el programa del **FòrumEmpresa**, la nova marca programàtica del Fòrum.

Al Fòrum Gastronòmic Girona 2011 cuinarem, tastarem i debatrem a l'entorn d'aquestes temàtiques, compartint escenari i ponència cuiners i productors, que explicaran la seva filosofia culinària elaborant els plats més representatius i mostraran els productes d'excel·lència de la cuina actual.

## Ponents Fòrum Girona 2011

Alan Yau (Alan Yau Group, Londres)  
Albert Ventura (Coure, Barcelona)  
Alejandro Lago (IESE Business School, Barcelona)  
Alexandre Bourdas (Sa. Qua. Na., Honfleur)  
Álvaro Garrido (Mina, Bilbao)  
Ángel León (Aponiente, Puerto de Santa María)  
Anna Saura (Icho, Barcelona)  
Antonio Muiños (productor de Porto Muiños)  
Artemi Nolla (AN Grup, Barcelona)  
Artur Martínez (Capritx, Terrassa)  
Benedicte i Michel Bachès (Eus, Conflent)  
Bernard Benbassat (Barcelona)  
Bet Font (LaVola, Manlleu)  
Beti Abeijon  
Carme Rusalleda (Sant Pau, Sant Pol de Mar)  
Cèsar Cànovas (Monvínic, Barcelona)  
Charlie Trotter (Charlie Trotter's, Chicago)  
Christian Carles Tolrà (Barcelona)  
Col·lectiu 10 sentits  
Cristophe Adam (Fauchon, París)  
Curro Sánchez (Besana Tapas, Utrera)  
Dani Lechuga (Caldeni, Barcelona)  
David A. Weitz (Harvard University)  
David Parramon (Grup Vilar Riba, Vic)  
David Seijas (elBulli, Roses)  
Delfí Sanahuja (enòleg)  
Dr Ildefonso Hernández Aguado  
Dr. Manuel Sánchez (Clínica Planas, Barcelona)  
Dr. Wifred Ricart  
Dra. Mabel Garcia  
Dra. Maria Dolores Raigón (Agència Catalana de Seguretat Alimentària)  
Eduard Solé (Fishop, Platja d'Aro i Barcelona)  
Eric Pfifferling (Domaine de l'Anglore, Tavel)  
Fermí Puig (Drolma, Barcelona)  
Ferran Adrià (El Bulli, Roses)  
François Morel (Revista Le Rouge et le Blanc, París)  
Frank Cai (Hotel Palace, Beijing)  
Gerard Jané (Jané Ventura, El Vendrell)  
Grégory Marchand (Frenchie, París)  
Guillaume Délage (Jadis, París)

Gustavo Duch (Barcelona)  
Helen Groome (Caserío Vista Alegre, Biscaia)  
Iago Pazos (Abastos 2.0, Santiago de Compostela)  
Iolanda Bustos  
Isma Prados  
Javier Vázquez (Besana Tapas, Utrera)  
Jean-François Niq. (Domaine les Foulards Rouges, Montesquieu des Albères)  
Jesús Contreras (Doctor en Antropologia per la UB)  
Joan Maria Ribas (Ecomenja)  
Joan Roca (El Cellar de Can Roca, Girona)  
Joan Salicrú (Vivers Salicrú, Vallgorguina)  
Jordi Garrido (Portal Fosc, Xàtiva)  
Jordi Roca (El Cellar de Can Roca, Girona)  
José Antonio Campoviejo (El Corral del Indiano, Arriondas)  
José Luis Mateo (Bodegas Quinta da Muradella)  
José Ordovas (Universitat de Tufts, Boston)  
José Uranga (Portal de Descalzos, Pamplona)  
Josean Martínez Alija (Guggenheim, Bilbao)  
Josep Maria Ribé (Chocolate Academy de Chocovic)  
Josep Roca (El Cellar de Can Roca, Girona)  
Les Cuineres de Salt  
Lola Puig  
Luca Montersino (Golosi di Salute, Alba)  
Luís Anxo Rodríguez (Bodegas Luís Anxo Rodríguez)  
Luis Contreras Manrique (Director general de Veta la Palma)  
Manel Puigvert (Les Cols)  
Marc Gascons (Fishop, Platja d'Aro i Barcelona)  
Marcos Cerqueiro (Abastos 2.0, Santiago de Compostel·la)  
Mario Ríos (Besana Tapas, Utrera)  
Mariona Parals (Cellar Roig Parals, Mollet de Peralada)  
Martí Sabrià (Grup Costa Brava Centre)  
Martina Miserachs (dietista)  
Mercè Passola  
Mery Puente López (Bioastur)  
Montse Vallory  
Moreno Cedroni (Anikò, Senigallia)  
Nandu Jubany (Can Jubany, Calldetenes)  
Paco Pérez (Miramar, Llançà)  
Pep Nogué  
Philippe Pinoteau (Le Baratin, París)  
Quique Dacosta (Quique Dacosta Restaurante, Dènia)  
Rafel Sabadí (Roser 2, L'Escala)

Rodrigo de la Calle (Rodrigo de la Calle, Aranjuez)  
Rodrigo Méndez (Bodegas Forjas del Salnés)  
Rosa Vañó (Castillo de Canena, Jaén)  
Sacha Hormaechea (Sacha, Madrid)  
Salvador Brugués (El Celler de Can Roca, Girona)  
Salvador Garcia-Arbós (periodista i gastrònom)  
Santiago Orts (El Huerto del Cura, Elx)  
Sebastià Serrano (Universitat de Barcelona)  
Sergi Arola (Sergi Arola Gastro, Madrid)  
Toni Massanés (Fundació Alícia)  
Txaber Allué Martí (Blog "El cocinero fiel")  
Xavier Pellicer (Can Fabes, Sant Celoni)  
Xoan Cannas (Pepe Vieira, Sanxenxo)  
Yoshihiro Narisawa (Les Créations de Narisawa, Tòquio)  
Yukihiro Shidara (Icho, Barcelona)



## Programa Fòrum Girona 2011\*

|                    |
|--------------------|
| <b>DIUMENGE 20</b> |
|--------------------|

### SALA SIMFÒNICA

- |               |  |
|---------------|--|
| 12.00 – 14.00 | Demostració de cuina<br>Oli d'oliva: cultura, gastronomia i salut<br>Amb el cuiner Isma Prados.<br>També hi intervindran Agustin Santolaya, Lluís Roura, Núria Baguena, Xavier Arrey, Ramon Estruch i Gerard Batalla |
| 16.45         | Lliurament premis Concurs Aparadors i seguidament:   |
| 16.45 – 18.30 | Demostració de cuina<br>Cuiner de l'Any: cuina emergent i responsable  |
| 18.30         | Entrega del Segon Premi Cuiner de l'Any  |
| 19.00 – 20.00 | El Cellar de Can Roca: tres caps i un barret<br>Amb Joan, Josep i Jordi Roca   |

### TALLER (3€)

- |               |  |
|---------------|--|
| 11.30 – 12.30 | Taller de cuina amb degustació<br>Mercats de Girona: La meva terra, al meu mercat<br>Amb Les Cuineres de Salt i el gastrònom Pep Nogué |
| 13.00 – 14.00 | Taller de cuina amb degustació<br>La Cuina de la pasta<br>Comercial CBG  |
| 16.00 – 17.00 | Taller de cuina amb degustació<br>Maram i Slow Food, pesca responsable a l'Empordà<br>Maram i Convivium SlowFood Empordà               |
| 17.30 – 18.30 | Taller de cuina amb degustació<br>Espai del Peix, cuina i cultura marinera<br>Espai del Peix, Palamós                                  |

19.00 – 20.00 Taller de cuina amb degustació  
La fruita: un ingredient saludable a la cuina tradicional i creativa.  
La dietista, Martina Miserachs; la cuinera, Iolanda Bustos, i MercaGirona

**AULA ACTIVA (15€)**

11.30 – 14.00 Bojos per les sopes  
Amb la cuinera Mariona Quadrada

17.00 – 19.30 Bojos per l'arròs  
Amb el cuiner Nandu Jubany

**ATENEU 1 (3€ que es destinaran al Banc dels Aliments de Girona)**

11.30 – 12.30 Taller de postres i pastisseria per fer a casa  
Amb Josep Maria Ribé. Chocolate Academy de Chocovic

13.00 – 14.00 Tast de vermutos, olives i llaunes  
Amb Salvador Garcia-Arbós, periodista i gastrònom i Antonio Muiños, productor de Porto Muiños.

16.00 – 17.00 Tast de vins dolços de l'Empordà: particularitats i maridatges  
Amb Rafel Sabadí (Roser 2, l'Escala)  
Consell Regulador de la Denominació d'Origen Empordà

17.30 – 18.30 Tast de cerveses Estrella – Damm

19.00 - 20.00 Tast de vins de l'Empordà. Vins amb caràcter, cellers amb empenta  
Amb David Seijas (elBulli, Roses)  
Consell Regulador de la Denominació d'Origen Empordà

**ATENEU 2 - EspaiNens (5€)****-Activitat patrocinada per DipSalut i Serveis Territorials de Salut de Girona-**

Tot jugant a donar forma als entrepans que treballin, s'explicaran les bases per a una bona alimentació i la seva gran aportació a la salut.

S'elaborarà un aperitiu i dos tipus de sandvitx adequats a les edats dels participants; els làctics i la fruita també hi seran presents, treballant el iogurt amb fruites com a postre.

|               |                                   |
|---------------|-----------------------------------|
| 11.15 – 12.30 | Taller 1 EspaiNens                |
| 13.00 – 15.00 | Taller 2 EspaiNens (inclou dinar) |
| 15.45 – 17.00 | Taller 3 EspaiNens                |
| 17.15 – 18.30 | Taller 4 EspaiNens                |
| 18.15 – 20.00 | Taller 5 EspaiNens                |

**AULA DEL VI**

|               |   |
|---------------|---|
| 11.30 – 12.30 | Tast de vins DO Empordà. Consell Regulador DO Empordà<br>Cellers Martin Faixò i Can Sais          |
| 13.00 – 14.00 | Tast de vins DO Empordà. Consell Regulador DO Empordà<br>Cellers Vinyeta i Espelt                 |
| 16.00 – 17.00 | Maridatge amb Juvé & Camps<br>Dirigit per l'enòleg Antonio Orte                                   |
| 17.30 – 18-30 | Tast de vins DO Empordà. Consell Regulador DO Empordà<br>Cellers Vinyes dels Aspres i Arché Pagès |
| 19.00 – 20.00 | Tast de vins grans vins de Castell de Peralada<br>Dirigit per l'enòleg Delfí Sanahuja             |

**SALA PETITA DE L'AUDITORI****Alimentació i salut, per una gastronomia saludable****-Activitat patrocinada per DipSalut i Serveis Territorials de Salut de Girona-**

- |               |   |
|---------------|---|
| 11.15 – 12.30 | Genètica, nutrició i bons hàbits alimentaris<br>Amb el Dr. José María Ordovas, el Dr. Wifred Ricart<br>i el Dr. Ildefonso Hernández Aguado  |
| 12.30 – 13.30 | Paradoxes i corrents alimentaris del segle XXI<br>Amb la Dra. Mabel Gracia, Montse Vallory, Beti Abeijon<br>i Mercè Passola   |
| 13.30 – 14.15 | Taula rodona amb els ponents  |
| 16.30 – 17.45 | Productes agroalimentaris: més sostenibles, més saludables<br>Amb la Dra. Maria Dolores Raigón, representant (ACSA), Pep Riera<br>(pagès), Abel Mariné (Catedràtic Nutrició i Bromatologia de la UB) i<br>Isma Prados   |
| 17.55 – 18.30 | Menjadors escolars ecològics, aliments sans i bona cuina<br>Lola Puig (taula de treball Menjadors Escolars de Catalunya), Joan<br>Maria Ribas (cuiner i propietari d'Ecomenja) Joana Aumedes (Col·lectiu<br>Rave Negre), Gemma Safont (Consorti Agroecològic de Gallecs) i<br>Gemma Rica, (AMPA CEIP Bellpuig de Sant Julià de Vilatorça) |
| 18.30 – 19.30 | Alimentació, salut i estils de vida, els reptes de la modernitat<br>Conferència magistral amb Jesús Contreras, Doctor en Antropologia<br>per la UB  |

**DILLUNS 21****SALA SIMFÒNICA**

- |               |   |
|---------------|---|
| 10.00 – 11.15 | <b>SESSIÓ INAUGURAL</b><br>La caça al Bulli<br>Ferran Adrià (elBulli, Roses)  |
| 12.00 – 12.30 | <b>Nous formats de negoci. Trencant motlles</b><br>Minimalisme i avantguarda en un espai tradicional<br>Iago Pazos i Marcos Cerqueiro (Abastos 2.0, Santiago de Compostel·la) |

- 12.30 – 13.00 **Nous formats de negoci. Trencant motlles**  
Tapa popular, cuina creativa  
Mario Ríos, Curro Sánchez i Javier Vázquez (Besana Tapas, Utrera)
- 13.00 – 13.30 **Nous formats de negoci. Trencant motlles**  
Dos espais per un sol repte  
Albert Ventura (Coure, Barcelona)
- 13.30 – 14.00 **Nous formats de negoci. Trencant motlles**  
Bistronomia pura  
Guillaume Délage (Jadis, París)
- 16.00 – 16.30 Lliurament de plaques Km0 d'Slow Food
- 16.30 – 17.00 **FòrumDolç**  
Luca Montersino (Golosi di Salute, Alba)
- 17.00 – 17.30 **FòrumDolç**  
Christophe Adam (Fauchon, París)
- 17.45 **Lliurament de premis InnoFòrum**
- 17.45 – 18.30 **Diàleg**  
Salut i alta cuina, vides separades  
Ferran Adrià, Charlie Trotter, José Ordovas (Universitat de Tufts, Boston) i Toni Massanés
- 18.45 Presentació nous cursos dels cuiners catalans de la Fundació Alcía a Harvard  
David A. Weitz (Harvard University)
- 19.30 – 20.30 **Alimentació i salut**  
Estrelles de l'anti-agging  
Carme Ruscateda (Sant Pau, Sant Pol de Mar),  
Dr. Manuel Sánchez (Clínica Planas, Barcelona) i Joan Salicrú (Vivers Salicrú, Vallgorguina)

**TALLER**

- 11.30 – 12.30 **FòrumDolç**  
Dolç, bo i saludable  
Luca Montersino (Golosi di Salute, Alba)
- 13.00 – 14.00 **FòrumDolç**  
L'obrador de Fauchon al descobert  
Christophe Adam (Fauchon, París)

16.15 – 17.30 **Gastronomia sostenible**  
Xef i agricultor, una parella única  
Alexandre Bourdàs (Sa.Qua.Na, Honfleur), Bénédicte i Michel Bachès  
(Agrumes Bachès, Eus)

18.45 – 20.00 **Alimentació i salut**  
Cuina Macrobiòtica, salut i plaer  
Bernard Benbassat (Barcelona), Christian Carles Tolrà (Barcelona)

#### AULA ACTIVA

11.15 – 14.00 Tècniques de la cuina japonesa  
Anna Saura i Yukihiro Shidara (Icho, Barcelona)

16.00 – 19.00 Percepcions sensorials a la cuina  
Jaume Estruch, Josep de Haro i Francesc Montejo, SECS (Sociedad  
Española de Ciencias Sensoriales)

#### ATENEU 1

11.30 – 12.30 Nova visió de formatges i sidres asturians, amb Marcos Morán  
Casagerardo. Organitza Plan de Competitividad Gastronómica P.  
Asturias

13.00 – 14.00 PescadeRías, pesca sostenible a les aigües de Galícia  
Amb el cuiner Taky Rodríguez  
Organitza Conselleria do Mar, Xunta de Galicia

16.30 – 17.30 El caprici de la gastronomia. Tapes i degustació  
Amb el cuiner Héctor López  
Organitza Consellería do Medio Rural, Xunta de Galicia

18.45 – 20.00 Gastronomia Sefardí, cuina i cultura del segle XXI,  
Amb Victor Gloger  
Organitza Red de Juderías de España

## ATENEU 2

- 11.30 – 12.30      Tast de vins dolços naturals del Rosselló maridats amb xocolates  
Organitza Perpignan Méditerranée
- 13.00 – 14.00      Magma: una experiència gastronòmica d'origen magmàtic.  
Amb la presència de Pepe Solla i Xosé T. Cannas  
Magma de Cabreiroà
- 16.15 – 17.30      **FòrumVi**  
Tast de vins: varietats retrobades, *terroir* i innovació  
César Cánovas (Monvínic, Barcelona), Gerard Jané (enòleg),  
Col·lectiu 10 Sentits i Mariona Parals (Celler Roig Parals)
- 18.45 – 20.00      **FòrumVi**  
Tast de vins: Galícia, el minifundi Atlàntic  
Xoan Cannas (Pepe Vieira, Raxo), José Luís Mateo (Bodegas Quinta de  
Muradella), Luis Anxo Rodríguez (Bodegas Luis Anxo Rodríguez) i  
Rodrigo Méndez (Bodegas Forjas del Salnés)

## AULA DEL VI

- 11.30 – 12.30      Degustació de vins i productes naturals da Costa da Morte  
Amb M<sup>a</sup> Josefa Insua i Francisco J. Insua  
Organitza Diputación de A Coruña, Costa da Morte
- 13.00 – 14.00      Tast de vins Luis Cañas (DO Ca. Rioja)  
Dirigit pel sommelier Oscar Cárdenas  
Organitza Consigel
- 16.00 – 17.00      Tast de vins de Casa de la Ermita (DO Jumilla)  
Dirigit pel sommelier Eloy Sánchez  
Organitza DGA
- 17.30 – 18.30      Cantina Masciarelli presenta 5 vins de la zona d'Abruzzo  
Dirigit per Marina Cvetic  
Organitza Comercial CBG
- 19.00 – 20.00      Tast de vins DO Empordà  
Cellers Pere Guardiola i Castell de Peralada

**DIMARTS 22****SALA SIMFÒNICA**

- 10.00 – 11.00      **Creativitat i compromís a la cuina d'avantguarda americana**  
Charlie Trotter (Charlie Trotter's, Chicago)
- 12.00 – 12.30      **Gastronomia sostenible**  
Jordi Garrido (Portal Fosc, Xàtiva) i Abel Ibañez Martí (pagès)
- 12.30 – 13.00      **Gastronomia sostenible**  
Artur Martínez (Capritx, Terrassa) i Xavier Casanovas (Xarcuter)
- 13.00 – 13.30      **Gastronomia sostenible**  
Álvaro Garrido (Mina, Bilbao) i Ana Maria Llaguno Otamendi (Productora de Carne de Vacuno de Calidad del País Vasco)
- 13.30 – 14.00      **Gastronomia sostenible**  
José Uranga (Portal de Descalzos, Pamplona)
- 16.30 – 17.00      **Gastronomia sostenible**  
Ángel León (Aponiente, Puerto de Santa María) i Luis Contreras Manrique (Veta La Palma, Puebla del Río)
- 17.00 – 17.30      **Gastronomia sostenible**  
Jose Antonio Campoviejo (El Corral del Indiano, Arriondas) i Mery Puente López (Bioastur)
- 17.45 – 18.30      **Diàleg**  
Les emocions seuen a taula  
Sebastià Serrano (sociòleg), Josep Roca (mestre de vi), Rosa Vañó (oleïcultora), Sacha Hormaechea (empresari i cuiner)
- 19.00 – 19.30      Quique Dacosta (Quique Dacosta Restaurante, Dénia)
- 19.30 – 20.00      **Alimentació i salut**  
Frank Cai (Hotel Hilton, Beijing)



## TALLER

- 11.15 – 12.15 **Gastronomia sostenible**  
Ángel León (Aponiente), Luis Contreras Manrique  
(Veta La Palma, Puebla del Río)
- 13.00 – 14.00 **Alimentació i salut**  
Plats excepcionals i saludables  
Xavier Pellicer (Can Fabes, Sant Celoni)
- 16.15 – 17.30 **Alimentació i salut**  
La creativitat al servei de la salut  
Joseán Martínez Alija (Guggenheim, Bilbao)
- 18.45 – 20.00 **Gastronomia sostenible**  
José Antonio Campoviejo (El Corral del Indiano, Arriendas)

## AULA ACTIVA

- 11.15 – 14.00 Els processos creatius de Quique Dacosta  
Quique Dacosta (Quique Dacosta Restaurante, Dénia)
- 16.00 – 20.00 Al·lèrgies i intoleràncies alimentaries a la carta, conceptes bàsics per a cuiners.  
Organitzat amb Fundació Alícia ([www.alicia.cat](http://www.alicia.cat))

## ATENEU 1

- 11.30 – 12.30 Nous ingredients a la pastisseria de restaurant i de botiga  
Organitza Comercial Artesana Sosa
- 13.00 – 14.00 Pastes Surgital i Conserves Greci, aplicacions i solucions culinàries.  
Organitza Comercial CBG
- 16.30 – 17.30 Degustació de peixos i mariscos. Pebrots de “O Couto” Grelos,  
amb el cuiner Miguel Campos  
Organitza Diputació A Coruña, Ferrol Eume Ortegá
- 18.45 – 20.00 Tast de cerveses Estrella – Damm

## ATENEU 2

- 11.30 – 12.30      Tast de vins de Malvasia i formatges de Lanzarote  
Eric Canut, Paco Fabelo (formatger) i Ignacio Valdera (enòleg)  
Organitza Saborea Lanzarote.
- 13.00 – 14.00      Tast de cava  
El cava i els seus maridatges  
Organitza Agustí Torelló Mata
- 16.15 – 17.30      **FòrumVi**  
Tast de vins: Vinyes, terra i homes, escoltant la natura  
Josep Roca (El Cellar de Can Roca, Girona)
- 18.45 – 20.00      **FòrumVi**  
Tast de vins: Vins naturals, compromís i mètodes ancestrals  
Philippe Pinoteau (Le Baratin, París), François Morel (revista Le Rouge  
et le Blanc, París), Eric Pfifferling (Domaine de l'Anglore) i Jean-François  
Nicq. (Domaine Les Foulards Rouges)

## AULA DEL VI

- 11.30 – 12.30      Tast de vins Can Bonastre (DO Penedès)  
Dirigit per l'enòleg César Torrijos  
Organitza Consigel
- 13.00 – 14.00      Tast de vins DO Empordà  
Cellers Terra Remota i Mas Llunes
- 16.00 – 17.00      Cantine Banfi presenta 6 vins de la zona de la Toscana  
Dirigit per Alessandro Raise
- 17.30 – 18.30      Tast de vins Jean Leon  
Dirigit per l'enòloga Mireia Torres  
Organitza 3D Comercial
- 19.00 – 20.00      Tast de vins DO Empordà  
Celler Martí Fabra i Oliver Conti

## SALA PETITA DE L'AUDITORI

## FòrumEmpresa

- |               |  |
|---------------|--|
| 10.30 – 11.45 | L'empresa de restauració, principals conceptes de gestió<br>Alenjandro Lago (IESE Business School, Barcelona), Artemi Nolla (AN Grup, Barcelona), Alan Yau (Alan Yau Group, Londres)                                 |
| 11.45 – 12.10 | Pausa - cafè   |
| 12.10 – 13.30 | Emprenedors intrèpids: invertir en temps de crisi<br>Nandu Jubany (Can Jubany, Calldetenes), Manel Puigvert (Les Cols, Olot), Martí Sabrià (Grup Costa Brava Centre, Vall-llobrega), Txaber Allué (El cocinero fiel) |
| 13.30 – 14.00 | Conèixer i controlar la gestió de l'empresa de restauració<br>David Parramon (Grup Vilar Riba, Vic i Barcelona)  |

## DIMECRES 23

## SALA SIMFÒNICA

- |               |  |
|---------------|--|
| 10.00 – 11.00 | Yoshihiro Narisawa (Les Créations de Narisawa, Tòquio)   |
| 11.30 – 12.00 | <b>Nous formats de negoci. Trentant motlles</b><br>La carn com a reclam<br>Dani Lechuga (Caldeni, Barcelona)                 |
| 12.00 – 12.30 | <b>Nous formats de negoci. Trentant motlles</b><br>Tot peix<br>Marc Gascons i Eduard Solé (Fishop, Platja d'Aro i Barcelona) |
| 12.30 – 13.00 | <b>Nous formats de negoci. Trentant motlles</b><br>El luxe de la senzillesa<br>Paco Pérez (The Mirror, Barcelona)            |
| 13.00 – 13.30 | <b>Nous formats de negoci. Trentant motlles</b><br>Conservar el mar<br>Moreno Cedroni (Anikò, Senigallia)                    |

- 13.30 – 14.00 **Nous formats de negoci. Trencant motlles**  
El bistrot d'un anglès a París  
Grégory Marchand (Frenchie, París)
- 16.30 – 17.00 **Gastronomia sostenible**  
Rodrigo de la Calle (Rodrigo de la Calle, Aranjuez), Santiago Orts  
(Huerto de Elche, Alacant)
- 17.00 – 17.30 Sergi Arola (Sergi Arola Gastro, Madrid)
- 17.45 - 18.30 **Diàleg**  
Gustavo Duch, Fermí Puig (Drolma, Barcelona) Bet Font (Lavola,  
Manlleu) i Helen Groome (Caserío Vista Alegre, Biscaia)
- 18.45 **Lliurament de premis Josep Mercader**
- 18.45 – 20.00 **SESSIÓ DE CLOENDA**  
Joan, Josep i Jordi Roca (El Celler de Can Roca, Girona)

#### TALLER

- 11.30 – 12.30 Sergi Arola (Sergi Arola Gastro, Madrid)
- 13.00 – 14.00 **Gastronomia sostenible**  
Rodrigo de la Calle (Rodrigo de la Calle, Aranjuez), Santiago Orts  
(Huerto de Elche, Alacant)
- 16.15 – 17.30 **Alimentació i salut**  
Tradició i modernitat a la nova cuina xinesa  
Frank Cai (Hotel Hilton, Beijing)

#### AULA ACTIVA

- 11.15 – 14.00 La cuina al buit. Noves solucions  
Joan Roca i Salvador Brugués (El Celler de Can Roca, Girona)
- 16.00 – 20.00 Sessió de cuina i tast amb Nandu Jubany  
Organitza Leopold Bautista – Bulthaup

### **ATENEU 1**

- 11.30 – 12.30 Foie Gras Sarrade: Innovació i solucions al servei de la restauració  
Organitza Delpeyrat i Carns Vila
- 13.00 – 14.00 Suro i Maridatges: el suro des de l'aperitiu a la sobretaula  
Organitza Institut Català del Suro amb la col·laboració de Cuina de  
l'Empordanet i Vins Grau
- 16.30 – 17.30 Tast de vins i postres dels Pyrénées Orientales

### **AULA DEL VI**

- 11.30 – 12.30 Tast de vins Baigorri (DO Ca Rioja), a càrrec de Josep Torres  
Organitza DGA
- 13.00 – 14.00 Tast de vins "Grans clàssics catalans"  
Dirigit pel sommelier Rafel Sabadí  
Organitza revista Cupatges
- 16.00 – 17.00 Tast de vins DO Empordà  
Celler Roig Parals i Masetplana
- 17.30 – 18.30 Presentació i tast de nous destil·lats Atmosphera  
Amb Jordi Boada  
Organitza DGA
- 19.00 – 20.00 Activitat pendent de definir

### **SALA DE CAMBRA DE L'AUDITORI**

- 16.00 – 19.00 Final del concurs Millor Sommelier Català 2011  
Organitza Associació Catalana de Sommeliers

\*Aquest programa pot estar subjecte a variacions d'última hora

## El Mercat

L'espai Firal del Fòrum, el Mercat, s'ha convertit en l'aparador ideal on les empreses poden mostrar les seves novetats i productes més destacats a un públic professional i gourmet. La gran fidelització dels expositors i patrocinadors –molts dels quals repeteixen any rere any des de la primera edició– ha fet possible que la fira s'hagi convertit en un element amb identitat pròpia que disposa d'activitats específiques com els tallers de productes amb degustació, presentacions, o el premi InnoFòrum.

L'èxit assolit el 2009, amb més de 30.000 visitants i 315 expositors, farà que al 2011 la fira creixi en espai i superi els 12.000 m<sup>2</sup>.

El Mercat és:

- Una plataforma d'intercanvis comercials
- Un aparador de les novetats del sector
- El punt de trobada de professionals, productors, i empreses
- L'espai dels petits productors

Espais per a activitats dels expositors:

- Ateneu
- Aula del Vi

## ESPAIS TEMÀTICS AL FÒRUM

### LLIBRERIA BIBLIOTECA GASTRONÒMICA



Una de les novetats de l'edició d'enguany dins el Mercat del Fòrum és la llibreria biblioteca gastronòmica, ubicada al primer pis del pavelló 1; és un espai on es vendran i podran consultar llibres de temàtica gastronòmica.

Es faran presentacions i els autors, alguns dels quals estaran al Fòrum, signaran els exemplars. A més, a la biblioteca es podran consultar moltes de les revistes del sector.

### ESPAI SOLIDARI



L'espai solidari vol facilitar la presència al Fòrum d'entitats sense ànim de lucre que tinguin una vinculació directa amb els **valors del Fòrum**: cuiners i pagesos; cuina i territori, solidaritat i alimentació i salut.

### **OFERTA GASTRONÒMICA DEL FÒRUM**

L'Associació d'Hostaleria de Girona tindrà una presència important al Fòrum a través del col·lectiu Girona Bons Fogons que serà el responsable de part de l'oferta de restauració dins del recinte, amb dos restaurants: un anomenat **Girona Bons Fogons**, que oferirà un bufet únicament de dinars i el **Gastrobar**, amb una cuina informal de tapes i una oferta continuada durant tot el dia. D'altra banda, el restaurant **Molí de l'Escala**, amb el cuiner Jordi Jacas. Destacarà pel seu clima càlid i tranquil i estarà situat a la sala d'exposicions de l'Auditori.

I per últim, repetint l'exitosa experiència de l'any passat, hi trobarem també el restaurant **Divinum**, amb una cuina també informal, de tapes, ubicat al pavelló 2, a la carpa.

### **ESPAI FEVER TREE**

Espai on es presentaran tota la gamma de productes Fever Tree. S'explicarà com preparar combinats amb cadascun d'ells i es podran degustar gintònics durant tot el dia. Espai gestionat per ICC.

### **PLATÓ SIES.TV**

La televisió per internet al Fòrum Gastronòmic. El plató estarà situat al hall de la Sala Simfònica, on hi tindran lloc col·loquis, diàlegs, entrevistes amb cuiners i ponents, etc.

### **ESPAI BARISTA - Cafès Cornellà**

La gastronomia del cafè s'obre camí entre els professionals. Cafès Cornellà, el cafè del Fòrum Gastronòmic, estarà present en aquesta trobada de la gastronomia mundial, amb un espai corporatiu destinat a la cafeteria PUNT ESPRESSO.

### **ESPAI MAGMA**

Magma, l'aigua del Fòrum. L'aigua de l'alta gastronomia tindrà espai propi a l'espai firal del Fòrum.

## **EXPOSICIONS**

### **10 anys de CUINA**

Una exposició que no només reflecteix els 10 anys de la revista, sinó també els protagonistes d'aquesta dècada de la cuina catalana. Retrats que l'Enrique Marco ha fet d'alguns dels xefs més rellevants per a la secció d'entrevistes 'Genis del foc' de la revista CUINA, amb un gran valor artístic i patrimonial en si mateix ja que mai s'ha exhibit conjuntament.

Del 20 al 23 de febrer de 2011 al vestíbul de l'Auditori.

### **Art i Gastronomia**

- Exposició organitzada pel Museu d'Art de Girona en motiu de la celebració del Fòrum. Per a la mostra s'han seleccionat una quinzena d'obres pertanyents a destacats artistes de la col·lecció del Museu: Bernat Martorell, Pons Martí, Vayreda i Berga i Boada. Aquestes obres, relacionades amb l'alimentació i la gastronomia, es mostraran al llarg del recorregut de l'exposició permanent acompanyades d'un text explicatiu elaborat per a prestigiosos cuiners del col·lectiu Girona Bons Fogons.

Del 1 al 27 de febrer de 2011 al Museu d'Art de Girona

- Exposició amb fotografies de Rafel Bosch i textos dels cuiners de Girona Bons Fogons.

Del 20 al 23 de febrer de 2011 al vestíbul de l'Auditori.



## Llistat d'expositors i marques representades

|                                  |  |                                 |
|----------------------------------|--|---------------------------------|
| Abadal                           | Asociación de Mariscadoras "Virxe do Carne" de Arcade            | Bodegas Fernández Pierola       |
| Abadal 3.9                       |  |                                 |
| Abadal 5 Merlot                  | Asociación de Marisqueo, Pesca e Acuicultura "Pedra da Oliveira" | Bodegas Jané Ventura, S. A.     |
| Abadal Blanc                     |  | Bodegas José Pariente           |
| Abadal Cabernet Franc            | Asociación de Naseiros Alvedosa de Arcade                        | Bodegas La Val                  |
| Abadal Cabernet Sauvignon Rosat  | Asociación Empresarial Espadeiros Guardeses                      | Bodegas Laus                    |
| Abadal Crianza                   | Asturiana  | Bodegas Marqués de Cáceres      |
| Abadal Picapoll                  | Attis Bodegas y Viñedos  | Bodegas Olvena                  |
| Abadal Selecció                  | Banfi  | Bodegas Sauci                   |
| Adegas Castrobrey do Rias Baixas | Batasiolo  | Bodegas Vinícola Real           |
| Agència Catalana de Turisme      | Bavaria  | Bodegas Vinum Terrae            |
| Agua Solán de Cabras             | Bettine  | Bodegues Sumarroca, S.L.        |
| Aguardientes Bocabajo Castrobrey | Blasi Design   | Bodegues Torre del Veguer       |
| Agustí Torelló S.A.              | Bodega Costers del Sió   | Bohigas                         |
| Ajuntament de Girona             | Bodega Mas Candí   | Burelarte                       |
| Alaire                           | Bodega Pago de Cirsus  | Cafès Cornellà                  |
| Alaska Seafood                   | Bodegas Anta   | Cafès Novell                    |
| Albariño Sin Palabras            | Bodegas Arzuaga  | Cafès Roura                     |
| Alpenhain                        | Bodegas Baigorri   | Can Bonastre                    |
| Arias                            | Bodegas Emilio Moro  | Can Galderic                    |
| Arròs de l'Estany de Pals        | Bodegas Félix Lorenzo Cachazo                                    | Can Mayola                      |
|                                  |  | Carnisseria Cansaladeria Codina |

|                                  |  |  |
|----------------------------------|--|--|
| Carns Martí                      | Chelats Sarrate                                  | Confraria de Pescadores "San José" de Cangas               |
| Carns Vila, S. L.                | Cíes Artesanais, Sociedade Cooperativa Galega    | Confraria de Pescadores "San Juan" de Redondela            |
| Casa de la Ermita                | Ciocolateria                                     | Confraria de Pescadores "San Martín" de Moaña              |
| Casa Oms                         | Cipriani   | Confraria de Pescadores "Santa Tecla" da Guarda            |
| Casa Westfalia                   | Clawson  | Confraria de Pescadores "Virxe do Carme" de Arcade         |
| Caseus Afinadors                 | Coca del Mossèn                                  | Consell Comarcal d'Osona                                   |
| Castell Peralada                 | Coca i Fito, SL                                  | Consell Regulador D. O. Empordà                            |
| Castell Roig                     | Codorniu   | Conselleria do Medio Rural (Xunta de Galicia)              |
| Castell Sant Antoni              | Coll Verd S.A                                    | Conselleria do Mar (Xunta de Galicia)                      |
| Castillo de Canena               | Comerç de Peix Ros                               | Consello Regulador de Agricultura Ecológica                |
| Castro Baroña (D.O. Rias Baixas) | Comercial Amat                                   | Consello Regulador de la Denominación de Origen Valdeorras |
| Cava el Mas Ferrer               | Comercial Artesana Sosa                          | Conserves Vitra  |
| Caves Mont-Ferrant               | Comercial CBG                                    | Conservas Artesanas el Navarrico                           |
| Celler Arché Pagès               | Comercial Miquel-Valentí, S.L.                   | Conservas La Brújula                                       |
| Celler Can Sais                  | Comercial Nicot                                  | Consigel   |
| Celler Finca Parera              | Companyia Cervesera del Montseny                 | Cooperativa da Capela                                      |
| Celler Martí Fabra               | Complet Hotel                                    |  |
| Celler Martin Faixò              | Confeccions Tot Treball                          |  |
| Celler Oller del Mas             | Confitería Cerviño                               |  |
| Celler Roig Parals               | Confraria de Barallobre                          |  |
| Celler Terrer d'en Tassis        | Confraria de Pescadors de Palamós                |  |
| Cellers Carol Vallés             | Confraria de Pescadores "La Anunciada" de Baiona |  |
| Cervesa Moska de Girona          |  |  |
| CETT                             |  |  |
| Charvet                          |  |  |

|  |   |                                  |
|--|---|----------------------------------|
| Cooperativa de Productores Campo Capela - A Coruña | Danone  | Fermentus                        |
| Coreti   | DAR / Prodeca                                 | Fever Tree                       |
| Corfruit-Cuellar                                   | Daschöne                                      | Filosofia Q                      |
| Creitin  | De Cecco                                      | Font Vella                       |
| Cremalat   | Delta   | Formatgeria Mas Alba             |
| Cresta   | Destil·leria Bosch                            | Formatges Mas Garet              |
| Crisol   | Diageo  | Freskibo                         |
| Cruor  | Die Käsemacher                                | Friart                           |
| C.R.Agricultura Ecològica                          | Die Thüringer                                 | Fripan                           |
| C.R.D.O Valdeorras                                 | Diene Gastronomic                             | Frisllet                         |
| CSTY   | Dieter Hein                                   | Fruites Danés                    |
| Cuina  | Dinastía Vivanco.<br>Bodegas. Cultura de Vino | Fruites Gozalbo                  |
| Cuveé Girona                                       | Disfribell                                    | Fruites Masó                     |
| D.O. Costers del Segre:<br>Celler Carviresa        | Divinum: Vins i Formatges                     | Fruites Pascual Vidal            |
| D.O. Empordà                                       | Duran   | Fussimanya                       |
| D.O. Montsant: Celler Maria Carmen Declara         | El Periódico                                  | Gallina Blanca                   |
| D.O. Priorat: Celler Maria Carmen Declara          | El Raiguer                                    | Gastroteca.cat                   |
| D.O. Terra Alta: Celler Cooperatiu de Gandesa      | Elezos  | Gelamà                           |
| D.O. Toro: Celler Elias Mora                       | Embutidos Lalinenses                          | Gin Fifty Pounds                 |
| Dalia Serveis Horeca                               | Encapça Duotone                               | Ginebra Citadelle                |
| Damm   | Equip-Girona Hoterali@                        | Gonzalez Fruita -<br>Gastronomia |
|  | Espelt  | Granges Comas                    |
|  | Europastry                                    | Granini                          |
|  | Exquisa                                       | Granuldisk                       |
|  | Exquisitarium                                 | Greci                            |

|                                    |  |                         |
|------------------------------------|--|-------------------------|
| Grimau de Pujades                  | La Casera                                    | Mesvins 2008, S. L.     |
| Grok                               | La Compagnie des Desserts                    | MNL Fruits              |
| Grup Codorniu                      | La Flor del Cafè                             | Molino Spadoni          |
| Grup Darnés                        | *lavinyeta                                   | Molledo                 |
| Grup Oliveda                       | Labelle Tradition                            | Montagud Editores, S.A. |
| Grup Set de Gust                   | Lainox                                       | Montana                 |
| Guzman Gastronomia                 | Lavazza                                      | Moragues Bou            |
| Hegar S.A                          | Luis Cañas. Bodegas y viñedos                | Mugaritz Experiences    |
| Herbal &Teas                       | Magma de Cabreiroá                           | Naveran                 |
| Heretat Navàs                      | Maquinaria Hosteleria Ivan Soler             | New Leaf                |
| Holsten                            | Mar do Morrazo, Sociedade Cooperativa Galega | Noel                    |
| Hotel Bar                          | Mar de Silleiro S.L.                         | Novell l'Espresso       |
| Hotali@                            | Mas Blanch i Jové                            | Nuat                    |
| Il Caffé                           | Mas Llunes                                   | Oleum Flumen            |
| Inedit                             | Mas Marcè                                    | Olis Angelats           |
| Infoself                           | masetplana                                   | Oliver Conti            |
| Infrico                            | Masi   | Òpera Lloguers          |
| Ingapan                            | Massegur                                     | Oriol Rossell           |
| Institut Català del Suro           | Meggle                                       | Osona Terra             |
| Instrumentos Testo SA              | Mengívol                                     | Pan d'Este              |
| Jamones Paquito                    | Mercagirona                                  | Paravents Barcelona     |
| Josper, S. A.                      | Mestemacher                                  | Pascona Montsant        |
| Juvé i Camps                       |  | Pere Guardiola          |
| Kadira - Ergonogastronomic Project |  | Perpinyà Mediterrània   |
|                                    |  | Pescador                |

|   |  |                                  |
|---|--|----------------------------------|
| Pimecava                                      | Sies TV                                    | Tupispresso                      |
| Popp  | Sillera Verges                             | Turismo Gastronómico de Asturias |
| Pordamsa                                      | Socomgal                                   | Valtea(D.O. Rias Baixas)         |
| Portomuiños (Antonio Muiños Insua)            | Solé Graells, S.A.                         | Vi Cooperativa Sant Josep de Bot |
| Puerto de Celeiro                             | Surgital                                   | Vida                             |
| Rak   | Tamaral                                    | Vino Bouza do Rei                |
| Recasens                                      | Tècniques Industrials Girona               | Vino Casal de Paula              |
| Recuits de Fonteta                            | Terra Remota                               | Vino Peñagudo                    |
| Red Bull                                      | Terral                                     | Vino Viña Mocén                  |
| Red de Juderías de España - Camino de Sefarad | Texturas Albert & Ferran Adrià             | Vino Viña Pedrosa                |
| Representacions Rasal                         | Torelló                                    | Vins i Licors Grau               |
| Restaurama Complet-Articube                   | Torres Import                              | Vinya Celler Masia               |
| Retecork                                      | Top Porzellanik Barcelona                  | Vinyes dels Aspres               |
| Ruchel (D.O. Valdeorras)                      | Tourisme de Terroir en Pyrénées Orientales | www.cocineros.info               |
| San Miguel                                    | Tradissimo                                 | Yaya María                       |
| Sandro Desii                                  | Tre Marie                                  | Yzaguirre Vermouth 1884          |
| Sarrade                                       | Trina                                      | Zentis                           |
| Schewppes                                     | Triticum                                   | 3D Comercial                     |
| Sierra de Sevilla. Altus Ibérico              | Trobat                                     | 9000                             |
|   | Tupinamba                                  |                                  |

## Els espais



### Sala Simfònica. Auditori

Sessions magistrals. L'espectacle de la cuina en directe, a càrrec de ponents de reconegut prestigi. Espai amb capacitat per a més de 800 persones i equipat amb els millors mitjans audiovisuals i tècnics per gaudir del rigorós directe.



### Tallers

Demostracions de cuina en directe protagonitzades pels millors especialistes, amb degustacions per als assistents. Tastos guiats de productes agroalimentaris singulars. Espai reduït, proper, que permet interactivitat entre cuiner i congressista. 90 places.



### Aula Activa

NOVETAT

Espai experimental i interactiu en el qual els assistents tindran el privilegi d'estar al costat del mestre i tastar els seus plats. Capacitat exclusiva per a 20 persones.



### Ateneu

Espai on les empreses exposidores del Fòrum són les protagonistes. A l'Ateneu poden presentar els seus productes i novetats més destacades al públic assistent.



### EspaiNens

Durant el diumenge de Fòrum, nens i nenes tenen un lloc on poden aprendre i gaudir de la cuina. Tallers gastronòmics d'alt nivell pedagògic que els permetran, a partir de conèixer, manipular i tastar diferents aliments, iniciar-se a la cuina de forma activa i divertida.



### Mercat del Vi



Durant els dies de congrés professional, petits productors mostraran i comercialitzaran els seus vins; tanmateix, una de les novetats d'aquesta edició és l'**Aula del Vi**, on aquestes petites empreses realitzaran degustacions i demostracions.

## Preus



En temps difícils, nosaltres ho posem fàcil.

Enguany les inscripcions es poden realitzar per dies i el preu de l'entrada dóna accés al recinte firal i també a les sessions de cuina de la Sala Simfònica de l'Auditori, a l'Ateneu i a l'Aula del Vi.

Pel què fa als Tallers i l'Aula Activa de dilluns a dimecres, **cal que els interessats realitzin la reserva prèviament a través del web de Fòrum Girona** i d'aquesta manera no pagaran entrada al recinte.

| <b>Diumenge</b>                    | <b>Preu</b> | <b>Descripció</b>   |
|------------------------------------|-------------|---|
| <b>Entrada</b>                     | 5 €         | El preu de l'entrada dóna accés al recinte firal i també a les sessions de cuina de la Sala Simfònica. Els menors que vagin acompanyats d'un adult no hauran de pagar entrada.<br>Venda a la recepció |
| <b>Tallers</b>                     | 3€          | Taller amb degustació. No inclou l'entrada al recinte (5€). No cal reserva prèvia. Venda a l'entrada del taller   |
| <b>Aula Activa</b>                 | 15€         | Durada de 3 hores. No inclou l'entrada al recinte (5€). No cal reserva prèvia. Venda a la recepció  |
| <b>FòrumNens</b>                   | 5 €         | No cal reserva prèvia. Venda a recepció   |
| <b>Dilluns, dimarts i dimecres</b> | <b>Preu</b> | <b>Descripció</b>   |
| <b>Entrada professional</b>        | 15 €        | El preu de l'entrada dóna accés al recinte firal i també a les sessions de cuina de la Sala Simfònica, Aula del Vi i Ateneu<br>Venda a la recepció  |
| <b>Tallers</b>                     | 20 €        | Taller amb degustació. No inclou l'entrada al recinte (15€) però si es fa la reserva prèviament no s'haurà de pagar entrada. Venda a la recepció  |
| <b>Aula Activa</b>                 | 50 €        | Accés a l'Aula Activa previ pagament de l'entrada (15€). Si es fa la reserva prèviament no s'haurà de pagar entrada.<br>Venda a la recepció   |



## Premis

### Premi Cuiner de l'any

Promogut per Fòrum Gastronòmic i El Periódico de Catalunya, el febrer del 2011 es lliurarà el II Premi Cuiner de l'Any, en el marc del Fòrum Gastronòmic Girona'11.

Com en la seva primera edició, el 2009, l'objectiu és donar a conèixer i reconèixer la tasca dels cuiners emergents i emprenedors, joves valors i nous empresaris. Cuiners representatius de tot Catalunya els restaurants dels quals ofereixin una excel·lent relació qualitat-preu i que destaquin per la utilització de producte de proximitat, la sensibilitat per les produccions ecològiques, la col·laboració amb petits productors i la difusió d'aquests valors.

El premi Cuiner de l'Any pretén donar a conèixer els professionals que compleixin aquests requisits.

Finalistes:

Victor Quintillà (Lluerna Santa Coloma)  
Ana Ruiz (AQ Tarragona)  
Xavier Ferraté (Bresca Cambrils)  
Quim Casellas (Casamar Llafranc)  
Dani Lechuga (Caldeni Barcelona)

### Premis InnoFòrum

Com cada any, aquests premis s'atorguen als productes més innovadors presentats al Fòrum. Aquests guardons reconeixen l'esforç innovador de les empreses dins el sector de l'enogastronomia.

Un jurat format per reconeguts especialistes valoren tres conceptes – innovació, presentació i gust – de cadascun dels productes que, durant els dies de Fòrum, s'exposen al recinte firal.

En la darrera edició dels premis InnoFòrum, en el marc del Fòrum Gastronòmic Girona 2009, els guardonats van ser els següents: el premi en la categoria de 'millor packaging' se'l va endur l'**Oli Extra Verge Arbequina Via Augusta**, presentat per l'empresa Via Augusta Gourmet Foods from Spain. En la categoria de 'gust innovador' el premi el va obtenir l'empresa Carns Vila amb el producte **Escalopa daurada calibrada de foie gras d'ànec de Sarrade**. Per últim, el producte **Cava de pa**, presentat per l'empresa Moner Flequer i Pastisser, va ser el guanyador en la categoria de 'concepte innovador'.

## Premis Josep Mercader

Per tercera vegada lliurarem els Premis Josep Mercader que reconeixen la trajectòria professional de cuiners, enòlegs, responsables de servei de sala i productors. En la darrera edició els guardonats van ser: Josep Font (servei de sala de Sa Punta, Pals), Agustí Ensesa (dedicació als vins), Joaquim Martell (artesania alimentària), Jaume Fàbrega (difusió de la cuina catalana) i Pere Bahí (premi a la cuina, restaurant la Xicra, Palafrugell).

## Lliurament de guardons distintiu Km0

En el marc del Fòrum, els cuiners espanyols mereixedors del distintiu Km 0 corresponents al curs 2010-2011 rebran el seu guardó, que atorga anualment Slow Food España.

Per aconseguir-lo, els cuiners han d'aplicar els criteris que exigeix aquest moviment internacional per tal de potenciar la producció d'aliments de proximitat i de qualitat.

Els guardons s'entregaran el dilluns 21 de febrer a les 16 hores a la Sala Simfònica.

## Concurs Millor Sommelier Català 2011

Enguany, la final d'aquest concurs organitzat per l'Associació Catalana de Sommeliers (ACS) tindrà lloc en el marc del Fòrum. Serà disputada entre un total de 20 finalistes.

**La semifinal** tindrà lloc el dia 17 de gener a les 17h a les quatre províncies catalanes. Consistirà en una prova escrita i un tast.. De la semifinal sortiran escollits 5 candidats per província que participaran a la final.

**La final** es disputarà el **dia 23 de Febrer a la Sala Cambra de l'Auditori Palau de Congressos de Girona.**

És una prova pràctica en la que els finalistes s'enfrontaran a quatre proves.

Després de la deliberació del jurat, s'atorgaran els premis.

## La ciutat

### Programa d'activitats a la ciutat

- **II Mostra Rambleja i Tasta.**  
**19 de Febrer a la tarda. Rambla de Girona**  

Tota la gent que visiti la Mostra Rambleja i Tasta podrà participar en diverses activitats com tallers de cuina per adults i mainada, degustacions de tasts i de vins de l'Empordà, caves, cerveses, aigües i cafès. Activitat organitzada per l'Associació d'Hostaleria Girona i Radial.
- **V Cicle de Cinema i Gastronomia.**  
**18 de Febrer a les 20.30. Cinema Truffaut**  

Activitat organitzada per l'Associació d'Hostaleria Girona i Radial.
- **Concurs d'aparadors**  
**Del 7 al 27 de febrer**  

Aproximadament un total de 55 comerços del centre de Girona participaran un any més al popular concurs d'aparadors.  
El jurat del concurs estarà format per un representant d'El Centre, un d'Empordàlia, un de Mercagirona, un de l'Ajuntament, un del Fòrum Gastronòmic (tots ells patrocinadors de l'activitat) i també d'un professional del disseny o decoració. El dia 16 de febrer faran la valoració dels aparadors i partir d'aquest dia els guanyadors podran mostrar un display amb el seu premi. El lliurament de premis tindrà lloc el dia 20 de febrer a la tarda, al Fòrum, amb la participació de diferents personalitats.
- **Tast de vins de l'Empordà**  
**Dissabte 19 de febrer de 23 a 2h**  

Tast de nit de vins de l'Empordà de la mà dels prpis elaboradors a la Viniteca-restaurant La Fundació de Girona (C. Maluquer Salvador, 30 de Girona). Activitat organitzada per la DO Empordà.
- **II Sopar dins la Foscó - Hotel Carlemany**  
**Dissabte 19 de febrer a les 21h. Sala Catalunya de l'Hotel Carlemany**  

Una experiència gastronòmica completament diferent en la que els comensals tasten, amb els ulls tapats, un menú sorpresa.  
El "sopar a cegues" és una experiència gustativa que permet redescobrir el sentit del gust i interactuar amb la resta de comensals d'una forma diferent.  
Serà guiada per l'especialista Jonathan Armengol i elaborada i preparada per l'equip de cuina de l'Hotel Carlemany. Preu: 60€  
Imprescindible reserva prèvia al 972 21 12 12

- **Activitats organitzades per l'Àrea de Desenvolupament Local i Promoció de la Ciutat de l'Ajuntament de Girona:**

- Maridatge de vins i tasts de formatges; Aquesta vegada des dels Cellers Torres del Priorat, Joan Cullell i David Mas ens presentaran un assortiment de vins per degustar acompanyats amb uns tastets de formatges de la botiga la Noucentista. La Noucentista és una botiga de productes gourmet que neix de la voluntat de menjar bé del seu propietari, Xavier Baig, que és al capdavant del negoci amb dos objectius principals: seleccionar els productes i assessorar els clients. Dijous 17 de febrer de 19 a 21h a l'Aula Gastronòmica del Mercat del Lleó. Preu: 20€
- Marató de cuina: especial Fòrum Gastronòmic; Diferents col·lectius de cuina i xefs de la ciutat passaran per l'Aula Gastronòmica per tal d'aportar idees, receptes i estils diversos. Els fogons es mantindran encesos durant tot el dia. S'hi pot passar a qualsevol hora i quedar-s'hi l'estona que es vulgui a observar, prendre nota i compartir la nostra cuina. Divendres 18 de febrer de 10 a 19h. Activitat gratuïta i oberta a tothom.
- Compro i cuino: diferents maneres de cuinar la tonyina; El restaurant La Riba es caracteritza per la seva cuina selecta mediterrània especialitzada en marisc i gastronomia japonesa. De la mà de David Mira aprendrem a comprar i diferenciar les diferents parts de la tonyina, a manipular-la i a aplicar-la en les receptes de la manera correcta. Dissabte 19 de febrer de 10 a 13h a l'Aula Gastronòmica Mercat del Lleó. Preu: 30 €
- Visites guiades pel Barri Vell; Diumenge 20 de febrer a la tarda. Totes aquelles persones interessades en realitzar aquestes visites guiades han de inscriure's prèviament al Punt de Benvinguda (T. 972 211 678 i especificar el nombre de persones i idioma de la visita)

- **Activitats organitzades pel Servei de Biblioteques de Girona**

- Selecció i exposició de llibres sobre cuina i gastronomia a les Biblioteques Municipals de Girona.
- Elaboració d'una mini-guia amb una mostra del fons de llibres, cinema i música relacionat amb el món de la cuina i la gastronomia.
- L'hora del conte; se centrarà en temes de cuina i gastronomia. Dijous 10 de febrer a les 17.30h. Biblioteca Ernest Lluch.
- Cuina de contes; algunes herbetes màgiques, uns quants animalons xerraires, una bruixeta perduda, un nen o una nena, potser també l'home del sac i una bona olla d'imaginació poden fer que de la Cuina de contes en surtin molt bones històries. A càrrec d'Albert Estengre. Dimarts 15 de febrer a les 17.30h. Biblioteca Antònia Adroher.

- Contes per curar-se amb salut; contes per aprendre a menjar sa, a càrrec de Pepa Contes. Dissabte 19 de febrer a les 12h. Biblioteca Salvador Allende.
- Contarrons amb tomàquet; contes que parlen de menjar, narrats de viva veu. També es presenta una maleta amb contes i llibres de coneixements que parlen de menjar, a càrrec d'Ós Mandrós. Dimarts 22 de febrer a les 18h. Biblioteca Just M. Casero.
- Sopa de pedres, conte i taller de cuina; vet aquí una sopa ben estranya, (de pedres!) que un llop sense dents va haver de fer per fer-se passar la molta gana que tenia, a càrrec d'Albert Estnegre.
- Durant el mes de febrer s'editarà el número trimestral de *Carabàs*, el butlletí familiar de la biblioteca. En aquesta ocasió, portarà per nom *Mmmmmmm!!* i parlarà de cuina, menjars i gastronomia, tant des de la ficció com de llibres per cuina en família i dieta saludable.

- **Espectacle *Cuinats Manela***

- **Dissabte 19 de febrer a les 12h a la Rambla de Girona**

La companyia Alça Manela presenta el seu darrer espectacle *Cuinats Manela* que ens durà, a través de composicions musicals pròpies, a fer un recorregut per la seva particular cuina gastronòmica i de país. Edat recomanada a partir de 3 anys. Gratuït. Activitat organitzada per Escena Girona.

- **I Jornades Menú Inèdit Fòrum Girona 2011**

Un total de 18 establiments oferiran menús especials durant la celebració del Fòrum:

|            |                   |              |
|------------|-------------------|--------------|
| Albereda   | Draps             | München      |
| Alemanys 3 | La Calèndula      | Numun        |
| l'Alqueria | Cocolino          | Òccid        |
| Amaranta   | Garum Gastronòmic | El Pati Verd |
| El Burg    | Maràngels         | Pau Casals   |
| Cal Ros    | Mimolet           | Portabellini |

## Patrocinadors

Al llarg dels 11 anys, el Fòrum ha estat possible gràcies als patrocinadors i institucions que han cregut en el projecte i hi ha donat suport des dels inicis.

### Patrons



### Patrocinadors



### Col·laboradors



Patrocinadors tècnics



Mitjans col·laboradors

CUINA





## Organització i contacte

Pep Palau, Von Arend & Associats, una empresa al servei de l'enogastronomia

Pep Palau, von Arend & Associats al capdavant d'aquest projecte. L'empresa de produccions enogastronòmiques creadora del model i marca Fòrum Gastronòmic. I des de 2007, l'espai firal està organitzat conjuntament amb l'empresa Gironina *Incatís*.

### Àrea de comunicació

**Nati Palomo** | [npalomo@forumgastronomic.com](mailto:npalomo@forumgastronomic.com) / 660 59 31 22

**Bibiana Colomer** | [comunicacio@forumgastronomic.com](mailto:comunicacio@forumgastronomic.com)

T | 93 883 30 45

F | 93 889 43 04

[www.forumgirona.com](http://www.forumgirona.com)



# FÒRUM GASTRONÒMIC GIRONA'11

El Fòrum és únic

facebook

[www.forumgirona.com](http://www.forumgirona.com)

Promou i organitza:

**SPEPPALAU  
VONAREND  
& ASSOCIATS**  
Produccions Enogastròniques

El Dolcet  
Ctra. de Sant Hipòlit a Manlleu, s/n  
08560 Manlleu (Barcelona)  
Apt. Cor. 64  
T. 93 883 30 45 / F. 93 889 43 04  
info@forumgastronomic.com  
www.forumgastronomic.com

Informació i co-organització Fira



T. 93 883 30 45  
info@forumgastronomic.com

**[incatis]**

T. 972 21 32 34  
info@incatis.cat

Patrons:

