



L'escudella i carn d'olla serà el fil conductor de la 12^a edició del Fòrum Gastronòmic Girona, que creix i supera les 200 empreses exposidores

Tindrà lloc els dies 9, 10 i 11 de febrer al Palau de Fires i a la zona de la Devesa i oferirà un programa amb xerrades, debats, degustacions i concursos

Hi participaran professionals de restaurants de renom nacional i internacional com El Cellar de Can Roca, Empòrium, Les Cols, Miramar, Disfrutar, Castell Perelada i Voramar, entre d'altres



D'esquerra a dreta: Albert Labastida (director del Fòrum Gastronòmic Girona), Gemma Geis (vicealcaldessa de Girona), Vanessa Peiró (diputada de Girona Excel·lent i Mercats de la Diputació de Girona), Salvador Garcia-Arbós (director de continguts) i Clara Antúnez (sommelier)

La 12^a edició del **Fòrum Gastronòmic Girona** tindrà lloc els dies **9, 10 i 11 de febrer** al Palau de Fires i a la zona de la Devesa. Tornarà a posar el focus en els professionals del territori i en els productes de qualitat,

mentre que creix pel que fa a empreses exposidores i ponents participants respecte a l'any passat. Tindrà com a eix principal **l'escudella i carn d'olla** i durant tres dies pretén recuperar, reinterpretar i projectar aquest plat tradicional a partir d'activitats que combinin el rigor gastronòmic, la transmissió cultural, el refinament i sofisticació i alhora l'acció divulgativa. Dirigit als professionals i consolidat com una referència en el sector de la cuina, la restauració i l'alimentació, reunirà més **150 ponents** i **més de 200 empreses exposidores** que conviuran amb nombroses activitats, degustacions i concursos. El Fòrum comptarà amb professionals de restaurants de renom nacional i internacional com és el cas, entre d'altres, d'**El Celler de Can Roca, Empòrium, Les Cols, Miramar, Disfrutar, Vorammar i Castell de Perelada**. Amb un format consolidat durant més d'una dècada, tornarà a convertir-se en una plataforma per donar a conèixer novetats, productes i serveis de les empreses del territori que formen part del canal Horeca (hotels, restaurants i cafeteries), al mateix temps que presentarà innovacions pel que fa als models de negoci, tendències, equipaments i tecnologia, sent un altaveu del productor local, del sector primari i dels oficis de sala, cuina i obrador.

Albert Labastida, director del Fòrum Gastronòmic Girona, ha destacat que *“comptarem amb més de 200 empreses exposidores de tot el territori, amb presència també de la Catalunya Nord i del sud de França, reforçant la dimensió transfronterera i mediterrània del Fòrum. Seguim avançant cap a un esdeveniment cada vegada més marcat per les experiències, amb tres barres gastronòmiques actives. Volem posar en valor espais consolidats i també donar rellevància al Sopar Esperit Fòrum, que repetirem després de l'èxit de la primera edició viscuda el 2025 gràcies a la implicació dels restaurants amb estrella Michelin de la demarcació i la família Roca”*.

Salvador Garcia-Arbós, director de continguts, ha subratllat que *“el Fòrum vol esdevenir un referent de la cuina catalana, posant cullerada a tot el receptari, a un plat icònic o a un concepte, perquè faci de fil conductor de cada edició. Tot i que no són exclusius de cap cuina, els conceptes o la suma de conceptes i els 'plats tòtem' ajuden a definir una cuina. Comencem per l'escudella. Expressa molts accents i moments. La cuina diària i la gran cuina festiva del Nadal, amb moltes versions, siguin populars o refinades, clàssiques, vegetals, de caça o marineres”*.

La sommelier **Clara Antúnez**, de La Gastronòmica, ha parlat sobretot de l'Espai Oli, explicant que *“torna amb més força que mai i creix respecte a la passada edició. Hem més que doblat el nombre de referències i hi haurà representació d'olis de tot Catalunya, també de Grècia i Jaén. Si un restaurant cuida el vi, el pa o el producte que ofereix, ha de cuidar també l'oli. I és aquí on ha de començar aquest canvi de mirada. Segur que aquest espai captarà l'atenció dels visitants i els permetrà tastar, comparar, entendre, descobrir i escollir”*.

La diputada de Girona Excel·lent i Mercats de la Diputació de Girona, **Vanessa Peiró**, ha afirmat que *“el segell Girona Excel·lent tindrà una participació més activa que mai en el Fòrum, amb espai propi i 39 empreses del distintiu. Aquesta presència creixent és el reflex de l'evolució del segell de la Diputació que, en una dècada, ha passat de 31 productes als 137 actuals. Un fet que demostra la vitalitat i diversitat del sector agroalimentari i que, sens dubte, consolida el segell com un referent dins del panorama gastronòmic del*

nostre país”.

Per a la vicealcaldessa i regidora de Promoció Econòmica de l'Ajuntament de Girona, **Gemma Geis**, *“el Fòrum Gastronòmic Girona és una cita estratègica que projecta la ciutat com a capital gastronòmica i com a pol d'activitat econòmica vinculada al talent, al producte i a la innovació. Que creixi i superi les 200 empreses exposidores demostra la fortalesa del sector i la capacitat de Girona per liderar, des de la tradició i amb mirada de futur, esdeveniments de referència internacional”.*

Xefs de renom i nombroses activitats en diferents espais

El Palau de Fires i la zona de la Devesa comptarà amb múltiples espais que donaran cabuda a conferències, diàlegs, debats, tastets, concursos i nombroses activitats. L'**Auditori Gastronòmic** reunirà professionals de prestigi estatal i internacional que oferiran sessions de cuina en directe i degustacions per descobrir les novetats del sector. La **Barra Gastronòmica** permetrà una interacció entre el ponent i el públic assistent a partir de demostracions i *showcooking* per tastar i conèixer de primera mà productes de proximitat. Aquí s'hi troba el Territori d'Estrelles, que repeteix respecte a l'edició de l'any passat, permetent un punt de trobada amb xefs i ponents de restaurants guardonats amb estrella Michelin que oferiran demostracions en directe dels seus plats més emblemàtics. Totes les propostes giraran al voltant de l'escudella i hi participaran professionals de Ca l'Enric, Els Tinars, Divinum i Fonda Xesc. La **Barra Tradició**, que té el suport del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, esdevindrà un espai d'homenatge a la cuina d'arrel i al patrimoni gastronòmic del territori. S'hi posarà en valor els sabors de sempre i aquelles receptes que formen part de la nostra identitat, passant de generació en generació. Repeteix un any més la presència dels productes reconeguts amb el segell de qualitat Girona Excel·lent de la Diputació de Girona, però en aquesta edició, a part d'ampliar-ne l'oferta, estrenarà espai propi: la **Barra Girona Excel·lent** permetrà descobrir, tastar i entendre la riquesa agroalimentària de la demarcació amb un ampli ventall de productes. A tots ells se'ls afegeix l'Espai Oli, que creix respecte a l'any anterior i tindrà fins a 50 referències, i la Barra del Vi by Alregi-Wine Palace.

Durant tres dies, el programa del Fòrum girarà al voltant de l'escudella i carn d'olla, considerat com un plat tradicional i alhora potent que pertany a la cuina diària i també festiva de la gastronomia catalana. **Carme Ruscalleda**, vicepresidenta de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, serà l'encarregada de donar la benvinguda als assistents el dilluns 9 de febrer. El primer dia comptarà amb una ponència conduïda per Toni Massanés, director general de la Fundació Alícia, com també una xerrada en la qual des d'**El Celler de Can Roca** es parlarà sobre el refinament de l'escudella. Francesc Monrabà (Haddock), Antoni Campins (Cofraria Escudella), Carme Picas (Ginjoler) i Núria May (projecte Gastrosàvies) protagonitzaran una taula rodona amb aquest plat i també la pilota com a eixos principals. El mateix fil conductor de les ponències que aniran a càrrec de Sergi de Meià (Fundació Coma), Carlota Claver i Ignasi Céspedes (La Gormanda). **Salvador, Màrius i Joan Jordà** desvetllaran els secrets de la cuina de l'Empòrium, mentre que **Javi Martínez i Quim Brugat** (Restaurant Castell Perelada) parlaran de tradició i territori.

La pasta tindrà un paper important el dimarts, 10 de febrer, amb demostracions, xerrades i una taula rodona

moderada per Mònica Ramírez que comptarà amb la participació d'**Oriol Castro** (Disfrutar), **Paco Pérez** (Miramar) i també representants de la cuina del restaurant **Les Cols**. Guillem Gavilán i Pau Jamàs, del **Voramar**, parlaran sobre l'escudella i la carn d'olla, mentre que Luis Arrufat, del Basque Culinary Center abordarà la tècnica i l'essència de l'arròs. A part de conferències sobre la influència del disseny en l'experiència gastronòmica, el càtering dels esdeveniments i la presentació del receptari 'La Mesa de Ramón', també hi haurà temps pels vins, amb Jordi Esteve (Celler Rim), Anna Vicens (presidenta de l'Associació Catalana de Sommeliers), Clara Isamat (sommelier i comunicadora) i Ramon Roset (sommelier i gastrònom). A la tarda, torn per a l'aigua, considerada un ingredient essencial de la cuina. Sobre aquest element i els seus usos en brous, gelats i pastisseria en parlaran Francesc Rovira (Fonda Xesc), Hervé Corvito (Gelats Angelo) i Oriol Balaguer (Relais Desserts).

Un monogràfic sobre l'escudella serà un dels plats forts del dimecres 11 de febrer, la darrera jornada del Fòrum, que també comptarà amb ponències sobre els brous del Mercat d'Olot, l'escudella de Palamós, la cuina catalana modernitzada i l'escudella i carn d'olla amb pilotes adaptada al ritme actual. El mateix dia, el Palau de Fires celebrarà el 60è aniversari de l'**Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona** i es parlarà sobre el **Latino Gastronòmic**, congrés internacional sobre gastronomia que va celebrar la primera edició l'any passat a Puebla (Mèxic). Eduardo Luna, del restaurant Valiente KitchenBar de la localitat mexicana de Cholula, serà l'encarregat de dirigir la ponència, que comptarà amb la participació d'alumnes de la Universitat del Valle de Puebla.

Concursos, premis i la gastronomia francesa

Les ponències, debats i demostracions culinàries comparteixen programa amb nombroses activitats, premis i concursos, una fórmula que s'ha repetit en les últimes edicions. Una de les novetats d'aquest any és que el congrés escollirà el **millor sommelier de Catalunya**, un certamen impulsat per l'Associació Catalana de Sommelier. Es farà entrega dels premis Professionals de Sala, tindrà lloc la cinquena edició del concurs Startups organitzat per la Cambra de Comerç de Girona i també hi haurà concursos amb el tagín i l'steak tartar com a protagonistes. S'entregaran els premis Girona Delícia i Vedella Bencriada, mentre que **Fran Monrabà** (propietari del restaurant Haddock de Barcelona) i **Eva Colomer** (La Caseta, de Les Planes d'Hostoles) seran guardonats amb el premi **Sabor Mediterrani**, patrocinat per CaixaBank.

Com a novetat respecte a les anteriors edicions, el congrés amplia la presència d'**empreses franceses** amb l'objectiu de reforçar el diàleg entre territoris i incorporar nous productes, sabors i projectes. D'aquesta manera, els assistents tindran l'oportunitat de descobrir projectes gastronòmics del sud de França, al mateix temps que s'enforteixen els vincles professionals en una cita que mira una mica més enllà del territori propi.

El punt de partida

El Fòrum Gastronòmic va arribar a Girona el 2007 i en aquella edició, celebrada el mes de febrer, va servir com a punt de partida per oferir a la ciutat un programa farcit de ponències i sessions magistrals a càrrec de cuiners i professionals de la gastronomia amb prestigi mundial. Passades les set primeres edicions a la

capital gironina, l'any 2020 Incatis SL va arribar a un acord per adquirir la **marca comercial** Fòrum Gastronòmic Girona i d'aquesta manera l'empresa va passar a ser-ne l'**únic organitzador**. Un altre pas endavant que ha confirmat aquest certamen com la gran trobada de la gastronomia i la restauració de la demarcació amb altaveu internacional, que ha anat creixent amb el pas dels anys i que s'ha consolidat com un esdeveniment de referència en aquest sector. L'any passat, van ser **13.000 els visitants** que van assistir a la cita, que va reunir 150 ponents i 180 empreses expositores. El Fòrum de 2025 va tenir com a eixos principals l'any de la cuina catalana, els professionals de sala, la brasa i la cuina clàssica i acadèmica.

Més informació

Web: www.forumgirona.com

X: @ForumGastroGi

Instagram: @forumgastronomic_girona

Facebook: www.facebook.com/forumgastrogi/

Linkedin: es.linkedin.com/company/forumgastronomicgirona

Contactes de premsa

Carles Rosell

carles@comunica.cat

666 060 899

Carme Coll

carme@comunica.cat

616 490 616