



## PROGRAMA FIN DE SEMANA

### SÁBADO 17 FEBRERO

---

#### **Llegada de la gran caravana de 600 Moritz.**

Coincidiendo con la inauguración oficial del Fòrum Gastronòmic de Girona, Moritz presenta el innovador concepto "Food Wheels" que se podrá degustar tanto en el aperitivo que se ofrecerá a las autoridades como en una degustación abierta al público.

---

#### **Sala Sinfónica. Auditorio**

**11,15 a 14,15 horas. Cocinas marineras del Empordanet con pescado mediterráneo.**  
FòrumMar

---

#### **Sala Sinfónica. Auditorio**

**11,15 a 14,15 horas. Cocinas marineras del Empordanet con pescados mediterráneos.**

##### **Sesión demostrativa de cocina.**

12 cocineros, pacientes y sabios, jóvenes y atrevidos, tradicionales y modernos. Todos ellos acariciando y cocinando 6 grandes productos: anchoa, pescado sencillo, pescado de roca, erizos de mar, lubinas y las gambas de Palamós y de Llançà.

Preparaciones entorno a los productos del mar elaborados al horno, con suquet, a la plancha, con arroz, crudas, etc. Cocina de plato hondo y tramuntana con toda naturalidad. Jaume Font (Sapunta), Vicenç Fajardo (La Plaça), Dolors Puig (El Fort), Kim Farrarons (Hotel Llevant), Marc Gascons (Els Tinars), Jordi Sabadí (El Roser 2), Jordi Jacas (El Molí de l'Escala), Lluís Ferrés (Aiguablava), Lluís Fernández (Els Pescadors), Marc Ferriol (El Celler de la Planassa), Xavi Lores (Cuina de Can Simon), Jordi Lladó (El Molí), Carlos Gallardo (Escola de Cuina Aula de l'Empordà).

**14,15 a 16 horas. Proyección de una muestra de capítulos de la serie de TV "Dalí a la Carta", producida por Canal Paradís.**

**16 a 17,45 horas. Alta cocina con los pies en el suelo. FòrumCocina**

##### **Sesión demostrativa de cocina. Caza, cerdo y trufa. Fogones de invierno.**

La naturaleza otorga a los cocineros y cocineras exquisitas materias primas para elaborar sus platos, la trufa en todas sus variedades; la becada, esta ave migratoria llena de misticismo que los cazadores esperan impacientes con la primera llegada del frío. Y la carne excelsa del auténtico cerdo de Osona de la mano de cocineros de las estrellas que tienen los pies en el suelo. Joan Borràs (Hostal de Sant Salvador) y Jordi Juncà (Ca l'Enric), los cocineros de Osona Nandu Jubany (Can Jubany) y Àngel Pascual (Lluçanès), o Jordi Cruz (Estany Clar) y Jordi Vilà (Alkímia), 6 estrellas encima de un escenario.

**18 a 19 horas. Tres miradas femeninas desde Magrib. Cocinas de la diversidad.**

##### **Sesión demostrativa de cocina. Las hermanas Scotto.**

Marianne Comolli, Elisabeth Scotto y Michéle Carles son las hermanas Scotto. Originarias de Argelia y residentes en París, las Scotto colaboran en diversos medios de prensa escrita (Cosmopolitan, Madame Figaro, etc.) y en televisión. Destacan los numerosos libros entorno a la cocina que han editado "Saveurs de Terroirs de France" o la "Cuisine des Parfums" entre muchos otros.

**19 a 20 horas. El cuscús, sémola de lujo. Cocinas de la diversidad.**

##### **Ponencia de Fatéma Hal.**

Fatéma Hal es originaria de Marruecos. Mujer emprendedora, con esfuerzo y trabajo ha dirigido la producción y venta de una línea de productos gastronómicos con su nombre, escribe libros de cocina de éxito y es propietaria del restaurante Mansouria en París. Gran estudiosa de la



Cocina Mediterránea, especialmente del Magrib, de su historia y cultura, Fatéma Hal es una de las personas más influyentes del panorama gastronómico.

## **Taller 1. Recinto Ferial**

---

**11,30 a 12,30 horas. FòrumCocina.**

**Sesión demostrativa de Cocina de Judía del Ganxet.**

**Joan Bogunyà, Lluernari y Artur Martínez, Capritx. Cuina Vallès**

La Jusía del Ganxet ( Phaseolus Vulgaris L.), es una variedad muy fácil de reconocer por su típica forma de ganchillo ligeramente aplastado. Producto baluarte SlowFood, y en trámites para obtener el certificado DOP, la Judía del Ganxet es uno de los grandes productos agroalimentarios de Cataluña, arraigado a la memoria del gusto de la cocina catalana.

**13,15 a 14,15 horas. FòrumMar. Galicia**

**Sesión demostrativa con el pulpo y las ostras, perlas del Atlántico**

Pulpo y ostras son dos de los productos gastronómicos más representativos de Galicia. De hecho, no hay feria o mercado en Galicia que no disponga de un sitio en el que se prepare pulpo, cocido en grandes ollas de cobre y servido en platos de madera, o se abran ostras frescas al momento.

**16 a 17 horas. FòrumVino**

**Cata comparativa de vinos.**

**Màrius Fuertes. Enólogo.**

Una cata de rabiosa actualidad entre el sector profesional, viñas jóvenes versus viñas viejas. Los vinos elaborados con viñas jóvenes contienen aromas más primarios y verdosos, al contrario que los vinos elaborados con viñas viejas, que contienen valores aromáticos más matizados pero seguramente menos vigorosos.

**17,30 a 18,30 horas. FòrumVino**

**Reflexiones entorno al vino.**

**Josep Trallero. Celler Serrat de Montsoriu**

Factores como el clima, el suelo o el tipo de agricultura, viticultura i enología son cuestiones decisivas que se deben plantear en el proceso de creación de una bodega y sus vinos. Josep Trallero es autor y productor de excelentes vinos en una zona atípica para su producción, en el Montseny.

**19 a 20 horas. FòrumVino**

**Iniciación a la cata de vinos.**

**Pere Tapias y Màrius Fuertes.**

Iniciación a la cata de vino, tipificando cuatro tipos de vinos: cava, blanco, rosado y tinto.

En esta sesión intentaremos fundir la valoración técnica de un vino sumando factores decisivos en su degustación como el emocional o el sensitivo. El saber de Màrius Fuertes y el verbo fácil y divulgador de Pere Tapias en una cata espectacular de vino.



## Taller 2. Recinto Ferial

---

**11,30 a 12,30 horas. EcoFòrum (EcoForum).**

**Coordinadora SlowFood España.**

**Ponencia- Degustación. Galicia, pescado y marisco del día capturado con prácticas artesanales.**

El Mar Atlántico y sus aguas bravas otorgan a ciertos territorios características propias tanto a nivel cultural como gastronómico. Este es el caso de Galicia o la Bretaña, territorios donde la sal es respira en el paisaje, cargados de buenos productos de gran valor gastronómico y llenos de misticismo.

**13,15 a 14,15 horas. EcoFòrum.**

**Coordinadora SlowFood España.**

**Ponencia- Degustación. Mar Cantábrico, pescados blanco y azul ahumados.**

La costa del mar Cantábrico es zona de cultura conservera. Una de las razones es la gran abundancia de las capturas pesqueras años atrás. Estos excedentes de pescado, dados por factores estacionales y a menudo repentinos, han provocado que los habitantes de estas costas, con trabajo y esfuerzo, hayan convertido las técnicas de la conserva en todo un arte.

**16 a 17 horas. EcoFòrum.**

**Coordinadora SlowFood España. FundacióNatura.**

**Ponencia- Degustación**

FundacióNatura y SlowFood nos presentan dos proyectos que cargados de ambición y de futuro, íntimamente relacionados con el mar. El primero, la creación de un sello de calidad para promover un consumo responsable del pescado (calibres y tamaños) entre los profesionales del Garraf. El segundo, la creación de una reserva marina, es decir, una zona donde estará prohibida la pesca en las cotas del Garraf con la intención de preservar los prados de este lugar.

**17,30 a 18,30 horas. EcoFòrum.**

**SlowFood Rosselló. Frederic Trebillac. Ramon Morató (Aula Chocovic)**

**Ponencia- Degustación.**

Chocolate y vino son dos productos de difícil maridaje. Chocolate blanco, chocolate con leche y chocolates elaborados con cacaos de América Latina, maridarán con vinos dulces singulares del Garraf, el Empordà, el Priorat y el Rosselló.

**19 a 20 horas. EcoFòrum.**

**SlowFood Rosselló.**

**Ponencia-Degustación.**

La carne de ternera "Rosada dels Pirineus Catalans" fue la primera IGP (Indicación Geográfica Protegida) trasfronteriza de la Unión Europea. El chef Bascou la preparará de tres formas y Frederic Trebillac propondrá vinos tintos y rosados del Empordà y la Catalunya Nord para degustarla.



## DOMINGO 18 FEBRERO

---

### Sala Sinfónica. Auditorio

---

#### **11,15 a 12,45. Tradición en los fogones. FòrumCocina.**

##### **Sesión demostrativa de cocina. Cuina de Sils, Las Guisanderas, Pulpeiras y Ostreras**

**La Cuina de Sils** son un grupo de mujeres que se han agrupado para difundir la cocina tradicional con el fin de que no se pierda. Las recetas que presentan pertenecen a la cocina de cada día y también a la cocina festiva de los domingos, sencilla, sólida y gustosa que han ido pasando de madres a hijas, por tradición oral.

**Las Guisanderas** eran mujeres asturianas que cuidaban y dirigían las grandes comidas de celebración y cuidaban la buena salud de los comensales.

Hace una década se creó el club de Las Guisanderas, agrupación de 32 mujeres cocineras que trabajan en la conservación de platos de la gastronomía asturiana tradicional.

**Pulpeiras y Ostreras** son figuras indispensables en cualquier mercado o feria en Galicia. Las primeras se mueven con grandes ollas de cobre, sacos de sal y pimienta roja, tijeras y platos de madera, para poder ofrecer a los transeúntes el tradicional *pulpo a feira*. Las ostreras, en pequeños mostradores, ofrecen ostras frescas, generalmente planas, abiertas al momento.

#### **13 a 14 horas. La hora de Isma (Programa de TV3) FòrumMar**

##### **Sesión demostrativa de cocina. Isma Prados.**

Un discurso entendedor, riguroso y lleno de simpatía han llevado a Isma Prados a convertirse en uno de los cocineros más populares de este país. En Girona y en directo disfrutaremos de lo que Isma sabe hacer, cocinar. Isma ha aceptado el encargo de cocinar mirando al mar, tomando sus productos y trabajándolos con la única pretensión de conseguir caldos, arroces y gustosas preparaciones.

#### **14,15 a 16 horas. Proyección de una muestra de capítulos de la serie de TV "Dalí a la Carta", producida por Canal Paradís.**

#### **16 a 17,45 horas. Cocinas del mundo. Cocinas de la diversidad.**

##### **Sesión demostrativa de cocina. Marta Carnicero, Chef Kumalé i Pius Alibech.**

**Marta Carnicero** es una estudiosa y apasionada de la cocina. Esta afición la ha llevado a colaborar en varios medios de comunicación y a publicar libros de cocina, destacando "Del Cuscús al Sushi" un acopio de recetas de todo el mundo.

**Vittorio Castellani**, el Chef Kumalé, es un popular periodista que cocina en la TV italiana para miles de espectadores. Ahí dirige diversos programas televisivos, y ha publicado numerosos libros y artículos entorno a las cocinas del mundo.

**Pius Alibech** es filólogo, cocinero y hombre aventurero. De origen iraquí, hace unos cuantos años se instaló en Barcelona donde regenta Mesopotàmia, un restaurante en el barrio de Gràcia especializado en cocina iraquí.

#### **18 a 19 horas. Maridaje de vinos de Empordàlia y Teatre de Guerrilla.**

Empordàlia, un referente de los vinos del Empordà y Teatre de Guerrilla, grupo teatral de rabiosa actualidad, nos presentan un maridaje insólito, de esos que dejan huella. Las sensaciones de los vinos con sabor a *tramuntana* y tierras ásperas, maridajes en un escenario con el discurso del trío de Arbúcies, irónico, desnudo y directo.



### **19,15 a 20 horas. Estrellas de la cocina de Girona. FòrumCocina.**

#### **Ferran Adrià, elBulli y Joan Roca, El Celler de Can Roca.**

Ferran Adrià y Joan Roca son dos referentes del paisaje gastronómico de las tierras de Girona. Con su trabajo y el de sus respectivos equipos, Girona aparece en las mejores rutas gastronómicas. El Fòrum les acogerá por primera vez ante un público gourmet, una magnífica oportunidad de conocer de primera mano el trabajo y las reflexiones de estos maestros de los fogones.

## **Taller 1. Recinto Ferial**

---

### **11,30 a 12,30 horas.**

#### **Ponencia-Degustación. Aceites nuevos para sibaritas.**

##### **Venanci Guiu, Panel de cata de aceites de Catalunya.**

El aceite nuevo ya está en las aceiteras. Existen diversos aceites catalanes que tienen DOP (Denominación de Origen Protegida) propia: Terra Alta, Les Garrigues, Ciurana y el Baix Ebre-Montsià. Además podemos añadir el aceite del Empordà, que se haya en proceso de obtención de la Denominación. Todos ellos son aceites de oliva virgen extra de gran calidad y con matices propios. Color, intensidad, aromas o la astringencia son valores que se deben tener en cuenta al realizar una cata de aceites.

### **13,15 a 14,15 horas.**

#### **Ponencia-Degustación. Las tres leches. Oriol Urgell**

Recorrido por el análisis sensorial de tres leches: vaca, cabra y oveja. Explicación y trayecto de 3 productos derivados de la leche y elaborados en procesos tecnológicos diversos obteniendo así productos organolépticamente muy distintos.

### **16 a 17 horas.**

#### **Ponencia-Degustación. El té, aromas ancestrales. Salvador Garcia Arbós.**

La infusión del té es la bebida más consumida en el mundo entero después del agua. Clima, terreno y altura del cultivo influyen en las características y calidad del té. Llegado a Europa en el siglo XVII, la cultura de esta infusión ha marcado la vida social, artística y religiosa de muchas culturas del mundo.

### **17,30 a 18,30 horas. FòrumVino**

#### **Cata de vinos elaborados con variedades autóctonas catalana.**

##### **Jordi Bort. Carte de Vins, Girona.**

Jordi Bort, nos guiará en una cata auténtica y apasionante acerca de los vinos catalanes producidos con variedades de uva autóctona de Catalunya. Un viaje con aromas y sabores a tierra i tradición, de la mano del Presidente de la Asociación Catalana de Sommeliers.

### **19 a 20 horas. FòrumVino**

#### **Cata de cavas elaborados con variedades autóctonas catalana.**

##### **Agustí Torelló. Caves Agustí Torelló Mata.**

El cava es el producto más genuino de la viticultura de Catalunya, que es donde se produce el 95% del cava que se bebe en el mundo. En Sant Sadurní d'Anoia se halla Agustí Torelló, productores artesanos y apasionados del cava y de su cultura. Agustí Torelló nos mostrará una serie de cavas elaborados con "trepat" o "macabeu", variedades que conceden identidad al cava.



## Taller 2. Recinto Ferial

---

**11,30 a 12,30 horas. FòrumMar. ErisMar**

**Taller de Cuina Demostrativa. El mar en la boca.**

**Paco Pérez, Miramar, Llançà y Quim Caselles, Casamar, Llafranc**

Los meses fríos de enero y febrero son temporada de erizos de mar. Estos dos cocineros del Empordà trabajarán y cocinarán con este producto de alto valor gastronómico y sabor intenso, del cual se comen huevos. Los erizos de mar son protagonistas en diversas campañas del Empordà.

**13,15 a 14,15 horas. FòrumMar. PortoMuiños**

**Taller de Cuina Demostrativa con algas del Atlántico.**

**Antonio Muiños, PortoMuiños.**

Las algas son ricas en minerales, oligoelementos y vitaminas. Todo ello, sumado a la influencia de otras cocinas del mundo, ha convertido a este producto marino de aguas bravas, en cotidiano en muchos restaurantes.

Antonio Muiños mostrará todo el trabajo de investigación, innovación y divulgación que está haciendo con las algas desde La Coruña y que está obteniendo gran repercusión en numerosos seminarios y congresos.

**16 a 17 horas. FòrumCocina. Vichy Catalan.**

**Sesión de cocina demostrativa. El agua en la cocina.**

Cada día son más los cocineros profesionales que utilizan el agua mineral en sus cocinas. Las principales razones, dotar de carbono a la preparación o neutralizar su sabor. Además, se han demostrado las virtudes dietéticas y de salud en su utilización en la cocina. El agua desde el punto de vista técnico, dietético y culinario.

**17,30 a 18,30 horas. FòrumCocina. Moritz**

**Food on Wheels. Montse Guillén y Dani Aixelà**

El plato fuerte de Moritz de la edición del Fòrum Gastronòmic Girona 07 será la presentación de "Gambas on Wheels", una idea del FoodCulturalMuseum, concebida por Montse Guillén con la colaboración del chef Dani Aixelà, bajo la dirección del artista Antoni Miralda. Una cocina sorprendente en la que las gambas de Palamós y los pollos "picantons" junto con la cerveza y los 600 de Moritz son los protagonistas.

**19 a 20 horas. FòrumCocina. CollVerd**

**Sesión de cocina demostrativa. La cocina del foie. André Bonnaure.**

De la mano de un auténtico especialista del foie, Ander Bonnaure, cocinero y escritor gerundense de adopción, conoceremos en profundidad uno de los productos gastronómicos con más tradición. Cuáles son sus categorías o características o diversas formas de trabajar el foie, un producto que no deja a nadie indiferente.



## **Espacio Niños. Recinto Ferial**

---

Durante el sábado y el domingo se llevarán a cabo actividades especialmente pensadas para los más pequeños. Los niños se adentrarán en el fascinante mundo de la cocina y participarán de forma activa en talleres de diversos productos.

**11,30 a 13 horas**

**Taller de pescado fresco de la costa**

Oriol Blanes, Aula de Cocina del Empordà y Isidre Vila, profesor de cocina

**13,30 a 15 horas**

**Tú cocinas, tú comes!!**

Oriol Blanes, Aula de Cocina del Empordà y Isidre Vila, profesor de cocina

**17 a 18 horas.**

**Taller de fruta**

Elena Roure, Proyecto Alicia

**18,30 a 20 horas.**

**Taller de pescado fresco de la costa**

Oriol Blanes, Aula de Cocina del Empordà y Isidre Vila, profesor de cocina

**Plazas limitadas a 30 personas**

## **ArtFòrum.**

---

ArtFòrum es el espacio expositivo en el que hallaremos las obras de reconocidos artistas plásticos.

**Agustí Castells** – “La cocina y los cocineros”. Exposición de acuarelas

**Francesc Guillamet** – Exposición de fotografías

**Jordi Parramon** – Exposición de fotografías.

**Colectivo Fototerapia** – Del negativo al plato