



■ Comunicado de prensa ■

Los mejores chefs del mundo participan en el Fórum Gastronómico de Girona

- **Turisme de Catalunya organiza, dentro del programa de actividades del fórum, el II Congreso de Colectivos de Cocina de Cataluña, el día 25 de febrero.**
- **Con motivo de este evento, Turisme de Catalunya también ha organizado un viaje con periodistas especializados para que conozcan in situ la oferta turística catalana.**

Jueves 19 de Febrero de 2009.- Del 21 al 25 de febrero se celebra, en el Palacio de Congresos de Girona, la séptima edición del Foro Gastronómico, la feria enogastronómica más importante que se celebra en Cataluña. Este año el Fórum cuenta con la presencia de más de 300 expositores, donde están representadas casi 500 empresas, y reúne a los mejores chefs del mundo y jóvenes talentos de los fogones.

Turismo de Cataluña apuesta desde sus inicios por el Fórum Gastronómico como un acontecimiento de referencia, que además se ha consolidado como una plataforma única de difusión de Cataluña como destino de turismo enogastronómico.

El Fórum Gastronómico es un punto de encuentro de profesionales especializados que incluye sesiones magistrales, catas y degustaciones guiadas, talleres, diálogos y conferencias de expertos. Cocineros y ponentes de renombre internacional provenientes de Australia, EE.UU., Italia, Francia, Portugal, Galicia, Andalucía, País Vasco, Madrid, Valencia y Cataluña, se dirigirán al público profesional para presentar las propuestas más relevantes del sector de la enogastronomía.

Entre los participantes hay que destacar la presencia de Ferran Adrià, Carme Ruscalleda, Carles Gaig, Nandu Jubany, Xavier Pellicer, Elena Arzak, Javier de las Muelas, Fermí Puig, Philippe Conticini, Michel Bras, y de los hermanos Joan, Josep y Jordi Roca, entre otros.



■ **Comunicado de prensa** ■

Turismo de Cataluña organiza el II Congreso de Colectivos de Cuina

Asimismo, Turismo de Cataluña organizará el II Congreso de Colectivos de Cocina de Cataluña, que tendrá lugar el 25 de febrero en el marco de este foro. En este congreso los participantes debatirán sobre los modelos y tipologías de los colectivos, y las estrategias de marketing y comercialización de la gastronomía catalana.

Los colectivos de cocina son agrupaciones de restaurantes y otros establecimientos gastronómicos de carácter eminentemente local, que basan su propuesta en una cocina del territorio, de proximidad y calidad. Es una iniciativa pionera en el Estado español, y en estos últimos años ha experimentado un crecimiento muy importante, de manera que actualmente Cataluña cuenta con 16 colectivos de cocina que agrupan más de 200 restaurantes. Estos colectivos constituyen una herramienta fundamental para la promoción y posicionamiento de Cataluña como destino gastronómico de primer nivel.

Colectivos de Cocina en Cataluña: Club Cata de Sitges, Cuina de l'Empordanet, Cuina del Vent, Cuina Pirenaica de Cerdanya, Cuina Vallès, Cuina Volcànica, Cuines de la Vall de Camprodon, Cuines del Vendrell, Fogons de la Vall de Ribes, Girona Bons Fogons, Grups Gastronòmics del Pla de l'Estany, Joves Cuiners, La Xicoia, Noguera Cuina, Osona Cuina y Penedès Fogons.

Viaje con periodistas especializados

Con motivo del foro, que coincide con la celebración del Centenario de la Costa Brava, Turismo de Cataluña y el Patronato de Turismo de la Costa Brava organizan un viaje con periodistas especializados para que participen del acontecimiento y también conozcan in situ la diversidad de la oferta gastronómica catalana.

Del 21 al 25 de febrero, los periodistas visitarán la Fundación Alícia (situada en el Mont Sant Benet) y la ciudad de Girona, y tendrán la oportunidad de disfrutar de las elaboraciones gastronómicas de algunos de los restaurantes pertenecientes a los colectivos de cocina catalanes. Además, también asistirán a la conferencia que pronunciará Ferran Adrià, y en la sesión magistral de Joan, Josep y Jordi Roca, así como en algunos de los talleres de cocina que se impartirán en el Fórum Gastronómico.