



Showcooking catalán en Santiago de Compostela de la mano de los Colectivos de Cocina de Cataluña

- **La Agencia Catalana de Turisme apoya al Fórum Gastronómico como evento de referencia, que se ha consolidado como una gran plataforma de difusión de Cataluña como destino de turismo enogastronómico**
- **Catalunya cuenta con un stand de 100 m2 en dónde los Colectivos de Cocina de Catalunya realizaran sesiones de Showcooking en directo. También hay un segundo espacio dedicado a los productos agroalimentarios de la Costa Brava y los Pirineus de Girona**

Lunes, 22 de febrero de 2010. La Agencia Catalana de Turismo está presente, del 21 al 24 de febrero, en la 2ª edición del Fórum Gastronómico de Santiago de Compostela con un stand de 100 m2 en el Recinto Ferial de Amio.

El Fórum Gastronómico es un evento clave de referencia del sector enogastronómico. Este año contará con la presencia de más de 100 expositores, dónde estarán representadas más de 170 empresas, y se reúnen los mejores chefs del mundo y jóvenes talentos. A la vez, también es un punto de encuentro de profesiones especializadas que incluye sesiones magistrales, degustaciones guiadas, talleres, diálogos y conferencias de expertos. Los mejores chefs del mundo y ponentes de reconocimiento provenientes de Australia, EUA, Itàlia, Francia, Portugal, Galicia, Andalucía, País Vasco, Madrid, Valencia y Catalunya, se dirigirán al público profesional y al público final.

Entre los catalanes participantes de esta edición cabe destacar la presencia de los chefs Ferran Adrià, los hermanos Joan, Josep y Jordi Roca, Jordi Butrón, creador de Espai Sucre, Jaume Estruch, Ramon Morató, entre otros.



■ Comunicado de prensa ■

Los Colectivos de Cocina de Catalunya

Los Colectivos de Cocina son agrupaciones de restaurantes y otros establecimientos gastronómicos de carácter eminentemente local, que basan su propuesta gastronómica en una cocina del territorio, de proximidad y de calidad. En estos últimos años ha experimentado un crecimiento muy importante, de manera que actualmente Catalunya cuenta con 19 colectivos de cocina que agrupan más de 200 restaurantes y productores. Estos colectivos de cocina constituyen una herramienta fundamental para la promoción y posicionamiento de Catalunya como destino gastronómico de primer nivel.

Los Colectivos de Cocina de Catalunya son: “Club de Tast de Sitges”, “Cuina del Empordanet”, “Cuina del Vent”, “Cuina Pirenenca de Cerdanya”, “Cuina Vallès”, “Cuina Volcanica”, “Cuines del Vendrell”, “Fogons de la Vall de Ribes”, “Girona Bons Fogons”, “Grup Gastronòmic del Pla de l’Estany”, “Joves Cuiners”, “la Xicoia”, “Noguera Cuina”, “Cuines de la Vall de Comprodon”, “Calafell el gust és nostre”, “Barceloneta Cuina”, “La Ràpita-Delta de l’Ebre”, “Osona Cuina” y “Penedes Fogons”.

El calendario de sesiones con las intervenciones de los Colectivos de Cocina de Catalunya es el siguiente:

Domingo, 21 de febrero:

“Cuines de la Vall de Comprodon” (Pirineus); “Cuina de l’Empordanet” (Costa Brava) o una sesión Conjunta de los Colectivos de Cocina. El Patronat de Turisme Costa Brava-Pirineus de Girona ofrecerá una degustación de Vinos Dulces.

Lunes, 22 de febrero:

“Cuina del Vent” (Costa Brava); “la Xicoia” (Pirineus); “Cuina Volcànica” (Pirineus); “Joves Cuiners” (Costa Brava), y una Sesión conjunta de los Colectivos de Cocina de Catalunya.

Martes, 23 de febrero:

“Cuina Pirineneca de Cerdanya (Pirineus)”; “Cuina dels Vallès” (Catalunya Central); “la Ràpita-Delta de l’Ebre” (Terres de l’Ebre); “Cuines del Vendrell” (Costa Daurada) y, también tendrá lugar una sesión conjunta de los Colectivos de Cocina.



■ Comunicado de prensa ■

Miércoles, 24 de febrero:

“Girona Bons Fogons” (Costa Brava); “Club de Tast de Sitges” (Costa del Garraf) y una sesión conjunta de los Colectivos de Cocina. El Patronato Costa Brava-Pirineus de Girona ofrecerá una degustación de vinos dulces.