La gastronomia gallega, present al Fòrum Gastronòmic Girona 09.

Actualitat Girona | 05/02/2009 | 11:08

El Fòrum Gastronòmic celebra enguany el seu desè aniversari.

La gastronomia gallega tindrà una àmplia representació al Fòrum Gastronòmic Girona 09, que se celebrarà del 21 al 25 de febrer a Girona. Hi haurà una forta representació d'institucions encarregades de promocionar els productes gallecs. Hi haurà estands de la Conselleria de Medi Rural, de la Conselleria de Pesca i Assumptes Marítims, de Galicia Calidade i de Turisme de Santiago. També hi seran presents més de 50 empreses, productors, confraries i marques gallegues, que ensenyaran a Girona la diversitat i qualitat dels productes gallecs i de la nostra gastronomia.

La important presència gallega al Fòrum Gastronòmic Girona 09 s'ha presentat, aquest matí 5 de febrer, en un acte a l'Hostal dos Reis Católicos de Santiago, on hi han participat el director general de Producció, Indústries i Qualitat Alimentària de la Consellería de Medi Rural, Antonio Fernández Oca; el director general d'Estructures de Mercats Pesquers, Xosé Manuel López Rodríguez; el director gerent de Galicia Calidade, Ignacio Louzao; el Conseller de Promoció Econòmica i Turisme del Consell de Santiago, Xosé Manuel Iglesias, i el director del Fòrum Gastronòmic Girona 09, Pep Palau.

El Fòrum Gastronòmic celebra enguany el seu desè aniversari. Aquests anys, que inclouen la primera edició del Fòrum Gastronòmic Santiago'08, As Cociñas do Atlántico, han consolidat l'esdeveniment com el punt de trobada de la gastronomia, on els professionals poden compartir informació sobre tendències, nous conceptes o tecnologies aplicades al sector. Un punt de trobada on els productes de l'enogastronomia gallega tenen cada vegada una major presència.

Girona serà un gran aparador pel Fórum Gastronómico Santiago 2010, en el qual Turisme de Santiago ja està treballant. El programa de l'edició d'aquest any inclou diversos tallers dedicats a productes i professionals gallecs. Hi haurà un taller on es farà l'especejament d'una vedella, impartit pel cuiner Javier Rodríguez "Taky" –membre del col•lectiu de cuina Grupo Nove- que elaborarà receptes en què combinarà tradició i modernitat. També hi haurà un taller sobre el musclo de Galicia, un exemple de producte sostenible, que impartiran Pepe Solla i Xosé Cannas, dels restaurants Casa Solla i Pepe Vieira Camiño da Serpe, ambdós ubicats a les Rías Baixas i que tenen una estrella Michelin, que explicaran el treball dels professionals que cultiven musclos a les costes gallegues.

A més, el professor de la Universitat de Santiago, Manuel Gago, impartirà una conferència sobre els Blocs, una nova dimensió de la comunicació gastronòmica. Manuel Gago va ser el promotor del Código Cocina, un codi per a la comunicació gastronòmica a Internet que es va presentar al Fórum Gastronómico Santiago 08. També Pepe Solla impartirà un taller sobre gastronomia sostenible.

Autor: Gironanoticies.com
Gironanoticies.com