

El Fòrum Gastronòmic Girona tanca amb rècord: 12.000 visitants explorant la cuina de 5a gamma

Actualitat Girona | 13-03-2024 | 14:41



Fòrum Gastronòmic Girona

El Fòrum Gastronòmic Girona ha conclòs la seva desena edició, consolidant-se una vegada més com un punt de trobada imprescindible per als amants de la gastronomia. Durant tres intensos dies, el Palau Firal i la zona de la Devesa s'han omplert d'activitat, acollint més de 12.000 visitants i presentant les últimes novetats i tendències del sector culinari. Un dels temes centrals d'aquest any ha estat els aliments de 5a gamma, un concepte que busca revolucionar la manera com entenem la cuina preparada, aportant solucions pràctiques sense renunciar a la qualitat i al gust.

La presència de figures destacables com Eduard Xatruch (Disfrutar) i altres cuiners de renom, juntament amb 150 ponents i 174 expositors, ha fet d'aquesta edició un èxit rotund. La varietat de ponències, que han cobert des de la nova varietat de poma Tutti fins a la importància de la carn de porc senglar, demostra l'ample espectre d'interessos i preocupacions del món gastronòmic actual. A més, s'ha fet especial èmfasi en la sostenibilitat, la proximitat i la innovació, aspectes claus per a l'evolució de la cuina.

El director de continguts del Fòrum, Salvador Garcia-Arbós, ha destacat l'enfocament qualitatiu de l'esdeveniment, subratllant que l'objectiu ha estat tractar grans temes amb grans noms, procurant que la trobada sigui d'utilitat tant per als professionals com per al públic general. La reflexió sobre el futur de la cuina i la sala, així com la presentació de nous productes i la discussió sobre temes d'actualitat com el medi ambient o la sostenibilitat, han marcat la tònica de l'esdeveniment.

Les sessions dedicades als aliments de 5a gamma han buscat desmuntar els tabús que envolten aquests productes, mostrant que es pot oferir qualitat i innovació dins d'aquest segment. Ponents i experts han compartit les seves experiències i visions sobre com aquests aliments poden encaixar en una cuina moderna i exigent, oferint al públic una nova perspectiva sobre les possibilitats que aquests ofereixen.

L'edició d'enguany ha posat de manifest la creixent importància de temes com el benestar emocional dins del sector, la integració de joves i professionals d'altres països, i la necessitat de trobar punts de sinergia entre la formació i la pràctica professional. Aquestes discussions han anat acompanyades d'una àmplia oferta de degustacions i activitats, que han permès als assistents experimentar de primera mà les novetats i tendències del món culinari.

En resum, el Fòrum Gastronòmic Girona ha tancat la seva desena edició reafirmant el seu compromís amb la innovació, la sostenibilitat i la divulgació dels valors gastronòmics. La trobada ha demostrat una vegada més ser un espai de referència per a la reflexió, l'aprenentatge i el descobriment dins del sector gastronòmic, oferint una plataforma única per a l'intercanvi d'idees i la promoció dels productes i serveis relacionats amb l'alimentació i la cuina.

Autor: Redacció