



■ Comunicat de premsa ■

Showcooking català a Santiago de Compostel·la de la mà dels Col·lectius de Cuina de Catalunya

- **L'Agència Catalana de Turisme aposta pel Fòrum Gastronòmic com un esdeveniment de referència, que s'ha consolidat com una gran plataforma de difusió de Catalunya com a destinació de turisme enogastronòmic**
- **Catalunya compta amb un stand de 100 m2 on els Col·lectius de Cuina de Catalunya realitzaran sessions de *Showcooking* en directe. També hi haurà un segon espai dedicat als productes agroalimentaris de la Costa Brava i els Pirineus de Girona coordinat pel Patronat de Turisme de la Costa Brava**
- **Les millors figures internacionals i estatals mostraran el seu art culinari al Fòrum 2010, Ferran Adrià hi és present i reflexionarà sobre l'actualitat del sector de la gastronomia i també els germans Roca, del restaurant recentment distingit amb la 3a estrella Michelin *El Celler de Can Roca*, protagonitzaran diverses sessions**

Dilluns, 22 de febrer de 2010.- L'Agència Catalana de Turisme és present, del 21 al 24 de febrer, a la 2a edició del Fòrum Gastronòmic de Santiago de Compostel·la amb un stand de 100 m2 al Recinte Firal d'Amio.

El Fòrum Gastronòmic és un esdeveniment clau de referència del sector enogastronòmic. Enguany es comptarà amb la presència de més de 100 expositors, on hi són representades gairebé més de 170 empreses, i es reuneixen els millors xefs del món i joves talents. Alhora, també és un punt de trobada de professionals especialitzats, i inclou sessions magistrals, tasts, degustacions guiades, tallers, diàlegs i conferències d'experts. Els millors xefs del món i ponents de renom internacional provinents d'Austràlia, EUA, Itàlia, França, Portugal,



■ **Comunicat de premsa** ■

Galícia, Andalusia, País Basc, Madrid, València i Catalunya, es dirigiran al públic professional i al públic final.

Entre els catalans participants d'aquesta edició cal destacar la presència dels xefs Ferran Adrià, els germans Joan, Josep i Jordi Roca, Jordi Butrón - creador de l'Espai Sucre - , Jaume Estruch, i Ramon Morató, mestre xocolater.

Els Col·lectius de Cuina de Catalunya

Els Col·lectius de Cuina són agrupacions de restaurants i altres establiments gastronòmics de caràcter eminentment local, que basen la seva proposta gastronòmica en una cuina del territori, de proximitat i qualitat. En aquests darrers anys ha experimentat un creixement molt important, de manera que actualment Catalunya compta amb 19 col·lectius de cuina que agrupen més de 200 restaurants i productors. Aquests col·lectius constitueixen una eina fonamental per a la promoció i posicionament de Catalunya com a destinació gastronòmica de primer nivell.

Els Col·lectius de Cuina a Catalunya són: Club de Tast de Sitges, Cuina de l'Empordanet, Cuina del Vent, Cuina Pirenenca de Cerdanya, Cuina Vallès, Cuina Volcànica, 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 Camprodon, Calafell el gust és nostre, Barceloneta Cuina, La Ràpita- Delta de l'Ebre, Osona Cuina i Penedès Fogons.

El calendari de sessions amb les intervencions dels Col·lectius de Cuina de Catalunya és el següent:

Diumenge, 21 de febrer:

Cuines de la Vall de Comprodon (Pirineus); Cuina de l'Empordanet (Costa Brava) i una sessió Conjunta dels Col·lectius de Cuina. El Patronat de Turisme Costa Brava-Pirineus de Girona oferirà un tast de Vins Dolços.

Dilluns, 22 de febrer:

Cuina del Vent (Costa Brava); la Xicoia (Pirineus), Cuina Volcànica (Pirineus); els Joves Cuiners (Costa Brava) i una Sessió conjunta dels Col·lectius de Cuina de Catalunya.



■ **Comunicat de premsa** ■

Dimarts, 23 de febrer:

Cuina Pirinenca de Cerdanya (Pirineus); Cuina del Vallès (Catalunya Central); La Ràpita –Delta de l'Ebre (Terres de l'Ebre); Cuines del Vendrell (Costa Daurada) i, també tindrà lloc una sessió conjunta dels Col·lectius de Cuina.

Dimecres, 24 de febrer

Girona Bons Fogons (Costa Brava); Club de Tast de Sitges (Costa de Garraf) i una sessió conjunta dels Col·lectius de Cuina.
El Patronat Costa Brava-Pirineus de Girona oferirà un tast de vins dolços.