

13, 14 i 15 de març de 2022
 13, 14 y 15 de marzo de 2022
 March 13th, 14th and 15th, 2022
 13, 14 et 15 mars 2022



*PROGRAMA SUBJECTE A CANVIS

www.forumgirona.com

Dilluns 14

Lunes 14 / Monday, 14th / Lundi 14

HORARI	UBICACIÓ	ACTIVITAT	PONENTS	ÀGORA
9 a 12h	Aula de tast	Concurs <i>El millor Sommelier de Catalunya</i> (Aquesta activitat es realitzarà a porta tancada)	Associació Catalana de Sommeliers	
10.30 a 11.30h	Auditori	Diàleg · Els horaris del sector i la manca de personal	Josep Maria Aguirre, Marc Gascons, Camil Ros i Gràcia Martínez <i>Modera:</i> Paula Molés	
11 a 11.45h	Aula Debat	El consum halal: Un factor de creixement econòmic i d'inclusió	Said Ratbi, Javier Albarracín, Albert Cirujeda i Josep Mercader <i>Modera:</i> Àgata Alberó	
11 a 16h	Aula Gastronòmica	(11h) Monogràfic Steak Tartar 1: La carn Sessió patrocinada per Regisa.	Anna Jofré, Núria Panella i Pep Climent <i>Modera:</i> Carlos Maribona	
		(12h) Monogràfic Steak Tartar 2: El tall Sessió patrocinada per Regisa.	Pep Climent <i>Modera:</i> Carlos Maribona	
		(12.30h) Monogràfic Steak Tartar 3: La sala Sessió patrocinada per Regisa.	Toni Gerez <i>Modera:</i> Carlos Maribona	
		(13h) Monogràfic Steak Tartar 4: Concurs <i>El millor bistec tàrtar d'Espanya</i> Sessió patrocinada per Regisa.	 <i>Modera:</i> Carlos Maribona	
11 a 14.15h	Aula Girona Excel·lent	Sessions de cuina i sala amb els col·lectius gastronòmics membres del Club d'Enogastro del Patronat de Turisme Costa Brava-Girona i els productes amb el segell de qualitat agroalimentària Girona Excel·lent	<i>Modera:</i> Pep Nogué	
11.45 a 12.45h	Auditori	Diàleg · Els relleus generacionals	Adrià Bou, Adrià Edo, Martina Puigvert, Marc Ramos, Carme Ruscalleda <i>Modera:</i> Paula Molés	

13, 14 i 15 de març de 2022
 13, 14 y 15 de marzo de 2022
 March 13th, 14th and 15th, 2022
 13, 14 et 15 mars 2022



*PROGRAMA SUBJECTE A CANVIS

www.forumgirona.com

Dilluns 14
 Lunes 14 / Monday, 14th / Lundi 14

HORARI	UBICACIÓ	ACTIVITAT	PONENTS	ÀGORA
12 a 12.45h	Aula Debat	Showcooking · Cuina Halal	Xavier Arrey	
13 a 14h	Auditori	Horitzó verd i sostenible	Fina Puigdevall Martina Puigvert <i>Modera:</i> Cristina Jolonch	
13 a 14h	Aula Debat	Restauració & Rendibilitat . <i>Una utopia?</i>	Fran Cabello	
15 a 17h	Aula de tast	Concurs <i>El millor Sommelier de Catalunya</i> (Aquesta activitat està oberta al públic)	Associació Catalana de Sommeliers	
15.15 a 16h	Auditori	Showcooking	Restaurant El Rincón de Juan Carlos	
15.30 a 16.15h	Aula Debat	La Destilateca: microdestil·leria gastronòmica artesanal	Carles Bonnin	
16 a 18h	Aula Girona Excel·lent	Sessions de cuina i sala amb els col·lectius gastronòmics membres del Club d'Enogastro del Patronat de Turisme Costa Brava-Girona i els productes amb el segell de qualitat agroalimentària Girona Excel·lent	<i>Modera:</i> Pep Nogué	
16.15 a 17h	Auditori	Presentació de l'Associació de Professionals de Sala	<i>Modera:</i> Cristina Jolonch i Salvador Garcia-Arbós	
17.00 a 17.30h	Auditori	Presentació Clàssic Penedès, propera DO de Catalunya	Clàssic Penedès	
17.30 a 18.30h	Auditori	Ponència magistral <i>La cuina com a eina de conscienciació social i transformació ambiental</i> amb Joan Roca, Massimo Bottura i Mauro Colagreco	Joan Roca, Massimo Bottura i Mauro Colagreco <i>Modera:</i> Cristina Jolonch	
Tot el dia	[s]pitch corner	Breus presentacions de start-ups vinculades amb la gastronomia i l'hostaleria	-	