



GASTROFÒRUM 2018

Ahir dilluns i tot el dia d'avui, l'Escola d'Hoteleria Joviat de Manresa torna a viure intensament el **Gastrofòrum**, iniciativa dirigida als **alumnes de Cuina i Gastronomia, Serveis en Restauració, Pastisseria i Direcció de Cuina** que **desenvolupa un programa molt complet**: xerrades, activitats, tallers, tast, demostracions de professionals i empreses del sector de l'hoteleria, passes de films, ponències relacionades amb la gastronomia i com a colofó el **concurs de cuina i serveis, sommelieria i pastisseria**, on els alumnes de l'Escola d'Hoteleria, en grups de quatre (dos cuiners/res i dos cambrers/res) han de cuinar i servir un plat i unes postres, juntament amb el servei d'un còctel i un maridatge de vins.

En l'edició d'enguany algunes de les xerrades i ponències més importants han estat de la mà de:

Diego Alías: exalumne, propietari del restaurant Ca l'Amador, des de fa de 15 anys i premiat com a Cuiner de l'Any el 2015.

- **Alex Castany**, representant de *Sanmartí Carnissers* i primer carnisser espanyol en poder importar carn de vedella Wagyu, una espècie japonesa molt apreciada.
- **Formatgeria Montbrú**: Martí Padrissa, exalumne i treballador en aquesta formatgeria que ha obtingut nombrosos premis.
- **Vinagres Fòrum**: celler familiar del Penedès, que elaboren vins i vinagres espectaculars.
- **Cafès del Bages**: amb L'Èric Seuba, exalumne de l'escola.
- **Cuina creativa amb llegums**: des de l'Associació Espanyola de Legumbres, Delicooks i el xef de cuina vegetariana i vegana Alex Pirla, masterclass enfocada a la cuina creativa amb llegums.
- **La cuina i el nitrogen**: demostració de Jordi Solà, professor, de com treballar amb nitrogen.
- **Els ganivets**: amb l'expert Ramon Utset.
- **Masses italianes**: Roberto Costagliola, alumne, propietari d'un restaurant italià i amb el títol de «Maestro Pizzero Napolitano».
- **La Cervesa artesana**.
- **Jaume Biarnés**: Cuiner de la Fundació Alícia, va formar part de l'equip de cuina del Bulli, passant per diferents àrees: restaurant, I+D, càtering, consultoria i també participant activament de les diferents publicacions del grup.
- **Monvínic, la cuina i el vi**: Cèsar Cànovas, sommelier i, entre molts altres reconeixements: Millor Sommelier de Catalunya i d'Espanya els anys 2002 i 2005, 6è classificat a l'Europeu i 10è classificat al Mundial.
- **Salmó d'Alaska**: Gerard Ninot, exalumne, professor i Ambaixador del Salmó Salvatge d'Alaska a Espanya.
- **La importància de la copa**: Riedel, fabricant de copes més significatiu i rellevant del planeta, un tast de vins amb copes diferents, amb la finalitat d'apreciar que realment la copa és fonamental.

NOTA DE PREMSA

- **El bacallà:** Casa Ràfols, empresa referent en salaons.
- **Germinats:** les seves aplicacions a la cuina

Els professors de l'Escola d'Hoteleria han complementat el programa del Gastrofòrum amb tallers i xerrades especials.

El Gastrofòrum d'enguany, ha tingut com a novetat, que algunes de les ponències han estat «obertes», de manera que els alumnes de l'Escola d'Hoteleria Joviat de Manresa han pogut apuntar-se a les que els ha resultat més interessants.



Imatges de la presentació del Gastrofòrum 2018 al Saló Montserrat de l'Escola i de les ponències: « Cuina creativa amb llegums i «La cuina i el nitrogen».