

El Fòrum és únic

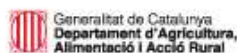


FÒRUM GASTRONÒMIC GIRONA'11

Alimentació i Salut

DEL 20 AL 23 DE FEBRER, A L'AUDITORI PALAU DE CONGRESSOS | PALAU DE FIRES DE GIRONA

Patrons:



Patrocinadors:





ALIMENTACIÓ I SALUT

Alimentació i salut, vell binomi, nou repte

La salut s'ha convertit en un tema de màxima actualitat. La societat actual, als països desenvolupats del món, viu pendent de la salut que té i de la que desitja tenir. És un tema que ocupa i preocupa fins a l'obsessió. Aliments i receptes saludables, dietes i règims alimentaris són motiu d'atenció preferent de bona part de la població. Sense caure en un excés malsà, ni contribuir a una indesitjable medicalització de l'alimentació, ni menys encara, fomentar dogmes i ortodòxies hermètiques, la cuina professional mostra una permeabilitat creixent envers aquesta nova sensibilitat.

Què és?

Cuiners i productors són conscients de la tasca comuna a realitzar amb especialistes en nutrició humana i dietètica o, més directament, amb metges i científics. Al Fòrum Gastronòmic, hem convertit el vell binomi, Alimentació i salut, en un nou repte, donant-li caràcter *d'eix temàtic* del programa d'activitats de l'edició Girona 2011.

Espais

Les sessions tenen formats diferents. D'una banda, a la **Sala Petita de l'Auditori** (gratuït), hi tindran lloc totes les sessions del diumenge 20. De l'altra, diverses ponències i el Diàleg, es desenvoluparan a la **Sala Simfònica** del mateix Auditori (gratuït). Finalment, proposem diversos **Tallers (20€)** i una **Aula Activa (25€)** dedicats a Alimentació i Salut.

El programa

Diumenge 20 de febrer

Sala Petita Auditori

ALIMENTACIÓ I SALUT, PER UNA GASTRONOMIA SALUDABLE

El binomi que formen Alimentació i Salut és tan antic com indissociable. Els reptes, formes, tendències i modes representen nous paradigmes que cal conèixer i explorar. Definir la salut per l'alimentació, sense sacrificar sociabilitat ni plaer. Establir les bases d'una gastronomia saludable.



(Científics de renom mundial, nutricionistes i metges, sociòlegs i antropòlegs, pagesos i cuiners, exposen les seves tesis i obren el debat)

11:15 -12:30

Genètica, nutrició i bons hàbits alimentaris

Dr. José María Ordovás. Director laboratori de nutrició i genètica de la Universitat de Tufts (Boston, EEUU)

Dr. Wifred Ricart. Unitat de diabetis, endocrinologia i nutrició territorial de Girona

Dr. Ildefonso Hernández Aguado, Director General de Salud Pública y Sanidad Exterior del Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad

12:30-13:30

Paradoxes i corrents alimentaris del segle XXI

Dra. Mabel Gracia. Departament Antropologia Universitat Rovira Virgili de Tarragona.

Montse Vallory. Cuinera i divulgadora especialitzada en alimentació natural.
www.montsevallory.com

Beti Abejón. Metgessa Hospital de Terrassa i autora del blog
<http://dietaseignalet.wordpress.com/>

Mercè Passola. Cuinera i divulgadora de la cuina sense foc.
www.mercepassola.com

13:30-14:15

Taula rodona amb els ponents

16:30 -17:45

Productes agroalimentaris, més sostenibles, més saludables.

Dra. Maria Dolores Raigón. Catedràtica de la Universitat Politècnica de València. Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA) *(Per confirmar ponent)*

Sobirania Alimentària *(Per confirmar)*

Isma Prados. Cuiner i divulgador

17:55 -18:30

Menjadors escolars ecològics, aliments sans i bona cuina.

Lola Puig, taula de treball Menjadors Escolars de Catalunya

Joan Maria Ribas, cuiner i propietari de Ecomenja Escola Girona *(per confirmar)*

Productors agroalimentaris *(per confirmar)*



Dipsalut

Organisme de Salut Pública
de la Diputació de Girona



Generalitat de Catalunya
Departament de Salut



18:00 - 19:30

Alimentació, salut i estils de vida, els reptes de la modernitat
Conferència Magistral, **Jesús Contreras**, Doctor en Antropologia per la UB

Dilluns 21 de febrer

Sala Simfònica	17:45 - 18:30	<i>Salut i alta cuina, vides separades</i>
Diàleg - Ferràn Adrià, Charlie Trotter, José Ordovas i Toni Massanés		
Sala Simfònica	19:00 - 20:00	<i>Estrelles de l'anti-aggging</i>
Carme Rusalleda, Dr. Manuel Sánchez, Joan Salicrú		
Taller	11:30 - 12:30	<i>Qui diu que el dolç no és sa?</i>
Luca Montersino,		
Taller (20€)	18:45 - 20:00	<i>Cuina macrobiòtica, salut i plaer</i>
Bernard Benbassat, Christian Carles Tolrà		

Dimarts 22 de febrer 2011

Sala Simfònica	10:00 - 11:00	<i>Creativitat i compromís a la cuina d'avantguarda americana</i>
Charlie Trotter		
Taller	13:00 - 14:00	<i>Plats excepcionals i saludables</i>
Xavier Pellicer		
Taller	16:15 - 17:30	<i>La creativitat al servei de la salut</i>
Josean Martínez Alija		
Aula Activa	16:00 - 20:00	<i>Al·lèrgies i intoleràncies alimentaries a la carta</i> , conceptes bàsics per a cuiners . Coorganitzat amb <i>Fundació Alícia</i> .

Dimecres 23 de febrer 2011

Taller	16:15 - 17:30	<i>Tradició i modernitat a la nova cuina xinesa</i>
--------	---------------	--



ELS CUINERS D'ALIMENTACIÓ I SALUT

Luca Montersino (Fòrumdolç, taller, dilluns 21)

Pastisser italià d'avantguarda exposarà el seu concepte innovador de pastisseria saludable. Es pot menjar dolç i sa? Es possible una pastisseria saludable? Montersino respon positivament, demostrant-ho amb fets, atrevint-se a formular preparacions pastisseres amb la salut com a objectiu.

Bernat Benbassat (taller, dilluns 21)

Per la seva part, portarà la macrobiòtica al terreny de la gastronomia. Cuina d'alt nivell, tècnicament i conceptualment, elaborada segons els principis de l'alimentació macrobiòtica amb la satisfacció del comensal com a fita prioritària.

Carme Rusalleda (Sala Simfònica de l'Auditori, dilluns 21).

La cuinera triestrellada a Catalunya i al Japó, obrint les portes del Sant Pau a l'alimentació saludable, a través d'innovadors menús contra l'envelliment, renovats i adaptats a l'alta cuina. Al seu costat, l'essència de l'alimentació saludable: **Joan Salicrú** l'horticultor que proveeix bona part de les verdures a la seva cuina i el Doctor **Manuel Sánchez** de la Clínica Planas, assessor científic del Sant Pau.

Xavier Pellicer (taller, dimarts 22).

El cuiner de Can Fabes, tres estrelles Michelin, al costat d'un metge, junts dalt l'escenari, abordant de manera oberta la relació entre l'alta cuina i la salut. Entrant a fons en un tema tan delicat i actual com és la relació entre algunes de les grans malalties contemporànies i la cuina.

Charlie Trotter (Sala Simfònica de l'Auditori, dimarts 22)

Un referent de la cuina contemporània als Estats Units, cuiner de fortes conviccions entorn al medi ambient i ideòleg de tendències globals. Entre elles, impulsar i defensar la cuina saludable amb la publicació de diversos llibres d'èxit internacional, i la obertura d'establiments especialitzats i inspirats en el binomi salut i sabor.

Josean Martínez Alija (taller, dimarts 22)

Provocació i tècnica, preocupació per l'entorn i el benestar del comensal, són les grans premisses en el procés creatiu del cuiner de Guggenheim. El resultat, una cuina lleugera, natural i equilibrada, complexa i única, responsable i sostenible.



Frank Cai (taller, dimecres 23)

Des de el Hilton de Beijing, Frank Cai arriba a Girona per parlar-nos d'una cuina saborosa i mil·lenària. Una cuina que s'ha servit de la experiència i saber de moltes generacions per convertir-se en una de les més refinades i equilibrades cuines del món.

Tota la informació a: www.forumgirona.com

Àrea de comunicació

Nati Palomo | npalomo@forumgastronomic.com / 660 59 31 22

Bibiana Colomer | comunicacio@forumgastronomic.com

T | 93 883 30 45

F | 93 889 43 04

Segueix-nos a Facebook i Twitter