



Entrega dels premis Josep Mercader. A la dreta, a dalt, la sessió de Josep Roca ahir al Fòrum sobre el vi i, a baix, Paco Pérez envoltat de Roca i Aduriz a la cuina de l'hotel AC ■ J. SABATER / M. LLADÓ

# El Fòrum Gastronòmic tanca amb un rècord de visitants

■ L'organització valora l'alt grau de satisfacció de les empreses, els professionals i els ponents participants ■ L'any que ve Girona tornarà a ser durant tres dies la seu d'aquesta cita gastronòmica

**U. Comas/G. Puigdemont**  
GIRONA

El Fòrum Gastronòmic de Girona va tancar ahir les portes, després de tres dies de gran activitat, amb un clar balanç de satisfacció per part dels organitzadors, que van recollir el sentiment de les empreses participants, i un gran èxit de públic, amb la xifra rècord de 25.000 visitants; un miler més que en l'edició anterior. A més, els di-

rectors del Fòrum, Pep Palau i Jaume Von Arend, van anunciar que l'any que ve es tornarà a fer el Fòrum a Girona. A l'acte de valoració de l'esdeveniment també hi va ser present la regidora de Promoció Econòmica, Glòria Plana, qui va insistir que durant aquests dies tota la ciutat de Girona ha "respirat" Fòrum.

"El Fòrum s'acaba amb un ambient d'optimisme, gairebé d'eufòria", afirma-

va Palau després d'insistir en l'alt grau de satisfacció per part dels professionals i els ponents i en anunciar que d'aquí a un any, concretament el 18, 19 i 20 de novembre del 2018, el Fòrum Gastronòmic tornarà a Girona. Per Jaume von Arend, part de l'èxit del Fòrum es deu a la seva itinerància –se celebra també a la Corunya i a Barcelona–, de manera que les empreses i els visitants "segueixen la marca". Palau va re-

**La xifra**

**25.000**

visitants han passat pel Fòrum Gastronòmic d'enguany. La xifra més alta de tots els Fòrums celebrats fins ara.

marcar també l'encert dels eixos temàtics, i la reafirmació que el Fòrum Gastronòmic sempre ha

**La frase**

"El Fòrum s'acaba amb un ambient d'optimisme. Gairebé d'eufòria"

**Pep Palau**  
CODIRECTOR DEL FÒRUM GASTRONÒMIC

creat tendències. Així mateix, va mencionar la consolidació de l'aposta per les sessions temàtiques (ter-

ritori verd, mar i porc) i de l'Agora, l'espai on els oficis han estat els protagonistes.

Un dels últims actes del Fòrum Gastronòmic 2017 va ser l'entrega dels premis Josep Mercader, que reconeixen la trajectòria professional de persones vinculades al món de la cuina. El premi al millor cuiner el van compartir Joan Bosch, del restaurant Can Bosch de Cambrils; Benvingut Aligué, del restaurant Aligué de Manresa; i Jaume Font, del restaurant sa Punta de Pals. Pel que fa al millor productor, el premi va ser per al pagès Albert Grasset, d'Arròs Molí de Pals; el premi a millor enòleg, per a Miquel Bofill i Lourdes Arasa, del Celler d'Osona; el premi a la sala, per a Toni Gerez, de Castell Peralada; i el premi a la divulgació, per a Núria Bàguena. ■

## MÉS FÒRUM

### Beure vi sense treure el tap de l'ampolla

Coravin és un producte innovador que impulsa una nova manera de consumir el vi, gràcies a un sistema que permet servir el vi de l'ampolla sense necessitat de treure el tap de suro. L'aparell incorpora una agulla i unes càpsules amb gas argó.

### Màquines de cafè amb tecnologia digital

L'empresa Quality Espresso ha mostrat al Fòrum la seva màquina de cafè connectada a la cafeteria digital de Cafès Cornellà, de manera que aporta dades clau com ara el nombre de cafès realitzats i la necessitat de manteniment de la cafeteria.

### Final del concurs World Chocolate Masters

Ivan Pascual, mestre artesà del Taller de Postres Cal Gumer d'Almeria, va guanyar el World Chocolate Masters durant la final estatal celebrada al Fòrum. Pascual participará l'any que ve a la final mundial del WCM a París.



Peça de xocolata de Pascual premiada al Fòrum ■ u.c.

### Les novetats en el vestuari del sector, també

El Fòrum també inclou estands de vestuari laboral per al sector de l'hostaleria i la restauració, com el que ha presentat l'empresa Dyneke, que ha comptat al seu stand amb el xef David Andrés, del restaurant Somiatruites i cap de cuina de l'Àbac.

### 'Masterclass' i maridatges amb gin i rom

Les possibilitats del gin i el rom van ser presents amb Comercial Masoliver que, amb el xef Jordi Juncà, el xocolater Jordi Ferrer i el cocteler Gerard Ruiz, van mostrar una cocteleria d'avantguarda que ha evolucionat a elaboracions gourmet i maridatges.





## Decàleg de Cafès Cornella sobre els cafès exprés

Cafès Cornellà aprofita el Fòrum per presentar el nou concepte de *decoding coffe*, que desxifra tot el procés del cafè perquè el professional barista i l'establiment el puguin treballar adequadament i el consumidor final el prengui amb coneixement. Conté un decàleg que permet identificar de

manera bàsica la qualitat del cafè exprés en una cafeteria. El text recull deu punts a tenir en compte, des de la tassa on se serveix fins a l'aspecte visual, l'aroma i el gust. Tot plegat per aclarir falsos mites sobre una beguda que es consumeix en moltes ocasions diverses vegades al dia i esde-

vé un dels productes més rendibles per a l'establiment. A més, Cafès Cornellà ha llançat en primícia al saló gastronòmic la nova gamma d'infusions anomenada Passion Tea. Disposa d'una gamma d'11 varietats de tes –blancs, verds, vermells i negres– i 7 varietats de tisana. ■

Van quedar finalistes Àl- Ustrell. Va ser un acte in- El Fòrum Gastronòmic,

cala), Ariadna Julián (Monvínic de Barcelona) Kaya Jacobs (Tossal Gros, Prenafeta) i Sergi Roca (Equilibri de Navata).

Després d'una suggeridora desfilada d'una parella vestida amb ornaments fets amb xocolata, dissenyats per Teresa Mo, va tenir lloc el moment emotiu de la jornada amb un sentit homenatge al cantautor, gastrònom i locutor de ràdio Pere Tàpies (Vilanova i la Geltrú, 1946– Sant Pere de Ribes, 2017). El conductor de l'homenatge, en què van prendre part Joan Roca, Pep Nogué i Pep Palau, va ser el popular periodista Ricard

Tàpies van relatar com l'havien conegut i els records que tenien d'ell. "És possible que a Tàpies no li agradés l'acte d'avui perquè no era persona de voler acaparar l'atenció. No era pretencions, era una persona molt senzilla però gens simple", va dir Ustrell. Roca, Nogué i Palau van destacar el paper que va jugar Tàpies a l'hora de democratitzar la cuina catalana i d'impulsar-la en un moment, els anys noranta, en què no tenia el valor que té actualment. L'acte va acabar amb un brindis per la vida amb la seva companya Maite Nolla.

tat de Girona en l'epicentre de la gastronomia, disposa en aquesta edició d'un 30% més de superfície, reuneix més de 250 empreses del sector, que hi porten les últimes novetats, i els cuiners més reconeguts del moment. El territori convidat aquest any és la regió portuguesa de Tâmega e Sousa, que disposa d'un estand on es duen a terme diverses activitats, com ara degustacions de l'anomenat *vinho verde*.

L'any passat, el Fòrum va congrega més de 24.000 persones, entre ponents, expositors i visitants professionals. ■

# FINQUES CATALUNYA



Pl. Marquès de Camps, 17 - GIRONA

972 219 758

www.finquescatalunya.cat  
info@finquescatalunya.com

### PISOS DE LLOGUER

REF:	ZONA	Hab.	M <sup>2</sup>	Moblat	PREU
25924	Sant Gregori	2	75	no	680
25938	migdia / Casernes	4	92	no	750
25850	Maristes	1	101	no	800
25571	Barri Vell	3	85	no	900
25961	Centre / Migdia	4	136	no	900
25900	Bescanó	3	90	sí	1000
25845	Centre / Migdia	4	120	sí	1100
25813	Hipercor / Casernes	4	137	no	1200
25636	Centre / Migdia	4	150	no	1250
25881	Quart	4	200	sí	1800
25051	Palau	6	500	no	2500

### SARRIÀ DE TER

### PISOS NOUS



Ref.: P491

- Pisos de 2 i 3 habitacions
- Baixos amb pati
- Acabats de qualitat
- Aparcaments opcionals
- Lliurament immediat

Preu a partir de:  
**130.000€**

### GIRONA



Santa Eugènia. Magnífic Dúplex en venda, seminou, de 153 m<sup>2</sup>, 3 dormitoris, 3 banys, cuina, menjador sala d'estar, parquet, vidres dobles, calefacció i aire condicionat. Pàrquing inclòs.

Ref.: 25953 Preu: 247.000 €

### VILABLAREIX



Magnífica casa adossada cantonera de 229 m<sup>2</sup>, molt bon estat i cuidada. Any 2001, 5 habitacions, menjador, cuina office, 3 terrasses, 2 banys, calefacció, jardí de 105 m<sup>2</sup> amb piscina. Garatge.

Ref.: 25848 Preu: 330.000 €

### ANGLÈS



OPORTUNITAT. Casa Rural de l'any 1900 totalment restaurada de 336 m<sup>2</sup> i 225 m<sup>2</sup> de parcel·la. 5 habitacions, 3 banys, calefacció i aire condicionat. Jardí de 100 m<sup>2</sup> i terrassa. Garatge. CEE:E.

Ref.: 25842 Preu: 190.000 €

### VILABLAREIX



EL PERELLÓ- Fantàstica casa adossada reformada de 170 m<sup>2</sup>, garatge 3 cotxes, menjador sala d'estar, 5 habitacions, un bany, cuina reformada, gran sala, rentador i terrasses. Porxo i jardins.

Ref.: 25947 Preu: 290.000 €

registre d'agents immobiliaris de Catalunya  
alci 6169

api n°481

## Fins a 25.000 persones participen i gaudeixen del Frum Gastronmic Girona

*Título: Europa Espanya Català*

Una fira plena i els espais d'activitats a vessar. Aquesta ha estat la tònica de les tres intenses jornades de Fòrum Gastronòmic Girona, en una edició que ha crescut més d'un 30% respecte a l'edició del 2015, i per on hi ha passat més de 25.000 visitants.

En roda de premsa, els directors de l'esdeveniment, Pep Palau i Jaume von Arend, juntament amb primera tinenta d'alcaldia de l'Àrea de Promoció Econòmica, Desenvolupament Local i Turisme, Glòria Plana, han fet una més que positiva valoració final del Fòrum.

Jaume von Arend ha destacat la gran satisfacció per part dels expositors, tant els antics i fidels que exposen al Fòrum any rere any, com els nous que per primera vegada han volgut apostar per l'esdeveniment, el qual s'ha consolidat com una gran plataforma de promoció. Les empreses també han pogut fer negoci i tancar nombrosos tractes comercials, especialment a nivell internacional, gràcies a les missions inverses en les que hi ha participat compradors procedents de països nòrdics interessats en els productes presents en el Fòrum.

Von Arend també ha volgut remarcar que la fira és la més gran que existeix en un tipus d'esdeveniment com aquest, on hi ha representats tots els sectors del foodservice i l'hosteleria. En total, més de 250 empreses. A més, ha destacat que l'espai firal ha estat en tot moment molt dinàmic, ja que al llarg de les tres jornades els propis estands no han deixat d'oferir activitats.

Per la seva banda, Pep Palau ha destacat també el gran èxit d'assistència a totes les activitats; Dilluns i avui dimarts han funcionat simultàniament i a ple rendiment fins a sis espais diferents, l'Auditori, el Taller 1, el Taller 2, la Sala Petita, la Sala de Juntes i l'Agora. Remarcar especialment que sessions com les que han impartit Joan Roca, Andoni Luis Adúriz o Paco Pérez, a l'Auditori, han registrat prop d'un miler de persones cadascuna.

D'altra banda, ha fet esment de la gran satisfacció tant dels ponents, que han destacat l'esperit hospitalari que caracteritza al Fòrum, com dels professionals que han assistit a les sessions.

Palau ha remarcat també l'encert dels eixos temàtics, compartit pel públic professional i per la premsa gastronòmica, i la reafirmació de que el Fòrum Gastronòmic sempre ha creat tendències. Així mateix, ha mencionat la consolidació de l'aposta per les sessions temàtiques (territori verd, mar i porc) i de l'Agora, l'espai on els oficis han estat els protagonistes i que ha tingut una excel·lent acollida.

Per la seva banda Glòria Plana ha destacat que 'durant aquestes tres jornades es respira Fòrum Gastronòmic també a la ciutat' i que l'esdeveniment porta al recinte 'des de grans empreses a petits productors fins al consumidor final a més d'un turisme gastronòmic de qualitat'.

La roda de premsa ha finalitzat amb l'anunci de la propera edició de Fòrum Gastronòmic, que se celebrarà a Girona el 18, 19 i 20 de novembre del 2018.

Nandu Jubany (Can Jubany) i Oriol Rovira (Els Casals) durant una de les sessions d'ahir als Fòrum Gastronòmic Girona. Foto: FGC.

Última jornada

Aquesta darrera jornada ha comptat amb sessions al voltant de la nova cuina valenciana, amb Vicente Patiño (Sati) i Kiko Moya ( L'Escaleta); i la balear, amb Felip Llufríu (Mon Restaurant) i



Santi Taura (Dins). També hi ha passat Ricard Camarena (Ricard Camarena Restaurant - Bombas Gens) i Paco Pérez (Miramar), i pels tallers, Nandu Jubany (Can Jubany), Oriol Rovira (Els Casals), els italians Massimiliano Mascia (San Domenico), Massimo Spigaroli (Il Cavallino Bianco), l'eslovena Ana Ro (Hia Franko), Marc Gascons (Els Tinars) i Rafa Zafra (Estimar). També hi ha hagut cocteleria amb Héctor Henche (Easy Mixers). I una de les sessions més esperades per als amants del vi, la que ha ofert el gran mestre Josep Roca (Celler de Can Roca).

A l'Agora els oficis alimentaris han tornat a ser els protagonistes amb les fruites i verdures de Núria Casas i Carles Guirado (Espigoladors), els vins i licors amb Jordi Codina (Russet) i Manuel di Vecchi (Vinyer de la Ruca) i les conserves de mar, amb Enric Fanlo (Anxoves de L'Escala).

Avui també s'han entregat els Premis Josep Mercader. S'han lliurat a Núria Bàguena, en la categoria de divulgació; Toni Gerez, en la de sala; Albert Grassot, en la de productor; Miquel Bofill, en la del vi; i Joan Bosch, Benvingut Aligué i Jaume Font, en la de cuina.

El Fòrum ha viscut avui la final del World Chocolate Masters, certamen organitzat per Cacao Barry, d'on n'ha sortit el representant espanyol que competirà a la final de París, Ivan Pascual.

Fòrum Gastronòmic Girona 2017 compta amb el suport d'Estrella Damm, Ajuntament de Girona, Diputació de Girona, Patronat de Turisme Costa Brava Girona, Prodeca, Electrolux, La Vanguardia, Cacao Barry, Cafès Cornellà o Pujadas, entre molts d'altres.

Quality Espresso exhibeix la seva màquina de cafè connectada a la "cafeteria digital" dels Cafès Cornellà gironins

Durant el Fòrum són moltes les novetats que es presenten. Entre aquestes cal destacar la que es va fer de Quality Espresso, amb la seva màquina de cafè connectada al Fòrum Gastronòmic de Girona. L'empresa, un dels fabricants líders de cafeteres professionals del món, va ser present al Fòrum amb la cafeteria digital i avançada de l'estand de Cafès Cornellà on comptà amb màquines de cafè funcionant amb el sistema M2M Quality Espresso Link que aporten dades clau com el nombre de cafès realitzats i la necessitat de manteniment.

El públic que va passar per l'estand de Cafès Cornellà podrà prendre un cafè de qualsevol de les màquines Gaggia i conèixer la informació que proporcionen a temps real. "Serà el primer any que podrem calcular exactament quants cafès s'han fet cada hora durant la fira", expliquen des de Cafès Cornellà. El torrador de Fornells de la Selva, a Girona, realitza una aposta total per les noves tecnologies que s'ha pogut constatar al seu estand del Fòrum Gastronòmic on, entre d'altres, ha habilitat pantalles digitals per visualitzar les dades.

Gràcies a Quality Espresso Link, tant els propietaris i gestors de les màquines de cafè com els torradors de cafè poden donar un servei més ràpid i millor adaptat als seus clients. "Per a nosaltres és un sistema que permet que els nostres clients, com cadenes de cafeteries, bars i restaurants puguin millorar el rendiment dels seus establiments", corroboren des de Cafès Cornellà. El sistema transmet a través de tecnologia GSM i amb una targeta SIM la informació de cada màquina a una plataforma de dades des d'on es pot accedir mitjançant un dispositiu amb connexió a Internet, sigui un ordinador, una tauleta o un smartphone. Recentment, Quality Espresso ha presentat la versió 2.0 i que brinda informació dels components principals de les màquines com els cicles realitzats pels comptadors, el motor, els polsadors, l'ús dels descalcificadors, etc. A més, s'està treballant en una futura interfície que estarà dirigida a baristes.

Quality Espresso ha presentat la seva màquina de cafè connectada de la mà de Cafès Cornellà al Fòrum Gastronòmic de Girona. Foto: Monmar.net

Quality Espresso Link ja porta funcionant, amb màquina connectades, prop de dos anys en bars, cafeteries, hotels i restaurants a Espanya i altres països europeus on ha obtingut una resposta molt positiva i està en fase d'expansió. L'empresa treballa ara per ampliar la comercialització del sistema tant en el mercat intern com a l'exterior. A més, s'ha presentat en salons de prestigi com el Mobile World Congress i el IOT Solutions World Congress a Barcelona on Vodafone ho va mostrar com a exemple de l'aplicació de l'Internet de les Coses en el sector de l'hostaleria.

<https://www.nacioidigital.cat/noticia/143161/25000/persones/participen/gaudeixen/rum/gastron/mic/girona>

*Secció: Nacional*

*22/11/2017*

## **Unes 25.000 persones participen i gaudeixen del Fòrum Gastronòmic Girona**

*Títol: Europa Espanya Català*

L'esdeveniment tanca amb un nou èxit de públic i una gran satisfacció de les empreses participants i anuncia la pròxima edició els dies 18, 19 i 20 de novembre de 2018 Fòrum Gastronòmic a Girona Una fira plena i els espais d'activitats a vessar. Aquesta ha estat la tònica de les tres intenses jornades de Fòrum Gastronòmic Girona, en una edició que ha crescut més d'un 30% respecte a l'edició del 2015, i per on hi ha passat més de 25.000 visitants.

En roda de premsa, els directors de l'esdeveniment, Pep Palau i Jaume von Arend, juntament amb primera tinenta d'alcaldia de l'Àrea de Promoció Econòmica, Desenvolupament Local i Turisme, Glòria Plana, han fet una més que positiva valoració final del Fòrum.

Jaume von Arend ha destacat la gran satisfacció per part dels expositors, tant els antics i fidels que exposen al Fòrum any rere any, com els nous que per primera vegada han volgut apostar per l'esdeveniment, el qual s'ha consolidat com una gran plataforma de promoció. Les empreses també han pogut fer negoci i tancar nombrosos tractes comercials, especialment a nivell internacional, gràcies a les missions inverses en les que hi ha participat compradors procedents de països nòrdics interessats en els productes presents en el Fòrum.

Von Arend també ha volgut remarcar que la fira és la més gran que existeix en un tipus d'esdeveniment com aquest, on hi ha representats tots els sectors del foodservice i l'hosteleria. En total, més de 250 empreses. A més, ha destacat que l'espai firal ha estat en tot moment molt dinàmic, ja que al llarg de les tres jornades els propis estands no han deixat d'oferir activitats.

Per la seva banda, Pep Palau ha destacat també el gran èxit d'assistència a totes les activitats; Dilluns i avui dimarts han funcionat simultàniament i a ple rendiment fins a sis espais diferents, l'Auditori, el Taller 1, el Taller 2, la Sala Petita, la Sala de Juntes i l'Agora. Remarcar especialment que sessions com les que han impartit Joan Roca, Andoni Luis Adúriz o Paco Pérez, a l'Auditori, han registrat prop d'un miler de persones cadascuna.

D'altra banda, ha fet esment de la gran satisfacció tant dels ponents, que han destacat l'esperit hospitalari que caracteritza al Fòrum, com dels professionals que han assistit a les sessions.

Palau ha remarcat també l'encert dels eixos temàtics, compartit pel públic professional i per la premsa gastronòmica, i la reafirmació de que el Fòrum Gastronòmic sempre ha creat tendències. Així mateix, ha mencionat la consolidació de l'aposta per les sessions temàtiques (territori verd, mar i porc) i de l'Agora, l'espai on els oficis han estat els protagonistes i que ha tingut una excel·lent acollida.

Per la seva banda Glòria Plana ha destacat que 'durant aquestes tres jornades es respira Fòrum Gastronòmic també a la ciutat' i que l'esdeveniment porta al recinte 'des de grans empreses a petits productors fins al consumidor final a més d'un turisme gastronòmic de qualitat'.

La roda de premsa ha finalitzat amb l'anunci de la propera edició de Fòrum Gastronòmic, que se celebrarà a Girona el 18, 19 i 20 de novembre del 2018.

Fòrum Gastronòmic 2017 Foto: José Manuel Gutiérrez

Última jornada

Aquesta darrera jornada ha comptat amb sessions al voltant de la nova cuina valenciana, amb Vicente Patiño (Sati) i Kiko Moya (L'Escaleta); i la balear, amb Felip Llufríu (Mon Restaurant) i

Santi Taura (Dins). També hi ha passat Ricard Camarena (Ricard Camarena Restaurant - Bombas Gens) i Paco Pérez (Miramar), i pels tallers, Nandu Jubany (Can Jubany), Oriol Rovira (Els Casals), els italians Massimiliano Mascia (San Domenico), Massimo Spigaroli (Il Cavallino Bianco), l'eslovena Ana Ro (Hia Franko), Marc Gascons (Els Tinars) i Rafa Zafra (Estimar). També hi ha hagut cocteleria amb Héctor Henche (Easy Mixers). I una de les sessions més esperades per als amants del vi, la que ha ofert el gran mestre Josep Roca (Celler de Can Roca).

A l'Agora els oficis alimentaris han tornat a ser els protagonistes amb les fruites i verdures de Núria Casas i Carles Guirado (Espigoladors), els vins i licors amb Jordi Codina (Russet) i Manuel di Vecchi (Vinyer de la Ruca) i les conserves de mar, amb Enric Fanlo (Anxoves de L'Escala).

Avui també s'han entregat els Premis Josep Mercader. S'han lliurat a Núria Bàguena, en la categoria de divulgació; Toni Gerez, en la de sala; Albert Grassot, en la de productor; Miquel Bofill, en la del vi; i Joan Bosch, Benvingut Aligué i Jaume Font, en la de cuina.

El Fòrum ha viscut avui la final del World Chocolate Masters, certamen organitzat per Cacao Barry, d'on n'ha sortit el representant espanyol que competirà a la final de París, Ivan Pascual.

Fòrum Gastronòmic Girona 2017 compta amb el suport d'Estrella Damm, Ajuntament de Girona, Diputació de Girona, Patronat de Turisme Costa Brava Girona, Prodeca, Electrolux, La Vanguardia, Cacao Barry, Cafès Cornellà o Pujadas, entre molts d'altres.

Fòrum Gastronòmic 2017. Foto: José Manuel Gutiérrez



<http://tecnohoreca.com/quality-espresso-exhibe-maquina-cafe-conectada-la-cafeteria-digital-cafes-cornella-forum-gastronomic-girona/>

*Sección: Limpieza*

*21/11/2017*

## **Quality Espresso exhibe su máquina de café conectada en la cafetería digital de Cafès Cornellà en el Fòrum Gastronòmic de Girona**

*Título: Europa Espanya Espanyol*

Quality Espresso mostrará su máquina de café conectada en el Fòrum Gastronòmic de Girona que empezó este domingo. La empresa, uno de los fabricantes líderes de cafeteras profesionales del mundo, tendrá presencia en la

cafetería digital y avanzada del stand de Cafès Cornellà donde contará con máquinas de café funcionando con el sistema M2M Quality Espresso Link que aportan datos clave como el número de cafés realizados y la necesidad de mantenimiento.

El público que pase por el stand de Cafès Cornellà podrá tomar un café de cualquiera de las máquinas Gaggia conectadas y conocer la información que proporcionan a tiempo real.

Explicaremos a nuestros visitantes los datos

aportados por las máquinas, como el consumo realizado y las ventajas que ofrece el sistema, explican desde Cafès Cornellà. Será el primer año que podremos calcular exactamente cuántos cafés se han hecho cada hora durante

la feria, añaden. El tostador de Fornells de la Selva, en Girona, realiza una apuesta total por las nuevas tecnologías que se podrá constatar en su stand del Fòrum Gastronòmic donde, entre otros, habilitará pantallas digitales para

visualizar los datos. Creemos que nuestra apuesta digital en un sector tradicional como el del café es claramente diferenciadora, argumentan.

Gracias a Quality Espresso Link, tanto los propietarios y gestores de las máquinas de café como los tostadores de café pueden dar un servicio más rápido y mejor adaptado a sus clientes. Para nosotros es un sistema que permite que nuestros clientes, como cadenas de cafeterías, bares y restaurantes puedan mejorar el rendimiento de sus establecimientos, corroboran desde Cafès Cornellà. El sistema transmite a través de tecnología GSM y con una tarjeta SIM la información de cada máquina a una plataforma de datos desde donde se puede acceder mediante un dispositivo con conexión a Internet, sea un ordenador, una tableta o un smartphone. Recientemente, Quality Espresso ha presentado la versión 2.0 de su sistema y que brinda información de los componentes principales de las máquinas como los ciclos realizados por los contadores, el motor, los pulsadores, y el uso de los descalcificadores.

Además, se está trabajando en una futura interface que estará dirigida a baristas.

Sistema pionero en expansión

Quality Espresso Link ya lleva funcionando, con máquinas conectadas, cerca de dos años en bares, cafeterías, hoteles y restaurantes en España y otros países europeos donde ha obtenido una respuesta muy positiva y está en fase de expansión. La empresa trabaja ahora para ampliar la comercialización del sistema tanto en el mercado interno como el exterior. Además, se ha presentado en salones de prestigio como el Mobile World Congress y el IOT Solutions World Congress en Barcelona donde Vodafone lo mostró como ejemplo de la aplicación del Internet de las Cosas en el sector de la hostelería.



<https://www.infohoreca.com/noticias/20171120/quality-espresso-forum-girona>

*Sección: Hostelería / Restauración*

*20/11/2017*

## **Quality Espresso muestra su amplia gama de cafeteras profesionales en el Forum Girona**

*Título: Europa Espanya Espanyol*

Quality Espresso ha mostrado su máquina de café conectada en el Fòrum Gastronòmic de Girona.

Quality Espresso, uno de los fabricantes líderes de cafeteras profesionales del mundo, tendrá presencia en la cafetería digital y avanzada del stand de Cafès Cornellà donde contará con máquinas de café funcionando con el sistema M2M Quality Espresso Link que aportan datos clave como el número de cafés realizados y la necesidad de mantenimiento.

El sistema transmite a través de tecnología GSM y con una tarjeta SIM la información de cada máquina a una plataforma de datos desde donde se puede acceder mediante un dispositivo con conexión a Internet. Recientemente, Quality Espresso ha presentado la versión 2.0 de su sistema que brinda información de los componentes principales de las máquinas como los ciclos realizados por los contadores, el motor, los pulsadores, el uso de los descalcificadores, etc.





<http://equipamientohostelero.com/quality-espresso-exhibe-su-maquina-de-cafe-conectada-en-el-forum-gastronomic-de-girona/>

*Sección: Hostelería / Restauración*

*20/11/2017*

## **Quality Espresso exhibe su máquina de café conectada en el Fòrum Gastronòmic de Girona**

*Título: Europa Espanya Espanyol*

20-noviembre-2017

Quality Espresso exhibe su máquina de café conectada en el Fòrum Gastronòmic de Girona que empezará mañana domingo. La empresa, uno de los fabricantes líderes de cafeteras profesionales del mundo, tendrá presencia en la cafetería digital y avanzada del stand de Cafès Cornellà donde contará con máquinas de café funcionando con el sistema M2M Quality Espresso Link que aportan datos clave como el número de cafés realizados y la necesidad de mantenimiento.

El público que pase por el stand de Cafès Cornellà podrá tomar un café de cualquiera de las máquinas conectadas y conocer la información que proporcionan a tiempo real. "Será el primer año que podremos calcular exactamente cuántos cafés se han hecho cada hora durante la feria", comentan desde Cafès Cornellà.

El sistema transmite a través de tecnología GSM y con una tarjeta SIM la información de cada máquina a una plataforma de datos desde donde se puede acceder mediante un dispositivo con conexión a Internet. Recientemente, Quality Espresso ha presentado la versión 2.0 de su sistema que brinda información de los componentes principales de las máquinas como los ciclos realizados por los contadores, el motor, los pulsadores, el uso de los descalcificadores, etc.

<http://www.revistahostelpro.com/noticia/10863/novedades/quality-espresso-exhibe-su-maquina-de-cafe-conectada-en-el-forum-gastronomic-de-girona.html>

*Sección: Hostelería / Restauración  
20/11/2017*

## **Quality Espresso exhibe su máquina de café conectada en el Fòrum Gastronòmic de Girona**

*Título: Europa Espanya Espanyol*

Gracias a Quality Espresso Link, tanto los propietarios y gestores de las máquinas de café como los tostadores de café pueden dar un servicio más rápido y mejor adaptado a sus clientes. Para nosotros es un sistema que permite que nuestros clientes, como cadenas de cafeterías, bares y restaurantes puedan mejorar el rendimiento de sus establecimientos, corroboran desde Cafès Cornellà Quality Espresso mostrará su máquina de café conectada en el Fòrum Gastronòmic de Girona que empieza este domingo. La empresa, uno de los fabricantes líderes de cafeteras profesionales del mundo, tendrá presencia en la cafetería digital y avanzada del stand de Cafès Cornellà donde contará con máquinas de café funcionando con el sistema M2M Quality Espresso Link que aportan datos clave como el número de cafés realizados y la necesidad de mantenimiento.

El público que pase por el stand de Cafès Cornellà podrá tomar un café de cualquiera de las máquinas Gaggia conectadas y conocer la información que proporcionan a tiempo real. Explicaremos a nuestros visitantes los datos aportados por las máquinas, como el consumo realizado y las ventajas que ofrece el sistema, explican desde Cafès Cornellà. Será el primer año que podremos calcular exactamente cuántos cafés se han hecho cada hora durante la feria, añaden. El tostador de Fornells de la Selva, en Girona, realiza una apuesta total por las nuevas tecnologías que se podrá constatar en su stand del Fòrum Gastronòmic donde, entre otros, habilitará pantallas digitales para visualizar los datos. Creemos que nuestra apuesta digital en un sector tradicional como el del café es claramente diferenciadora, argumentan.

Gracias a Quality Espresso Link, tanto los propietarios y gestores de las máquinas de café como los tostadores de café pueden dar un servicio más rápido y mejor adaptado a sus clientes. Para nosotros es un sistema que permite que nuestros clientes, como cadenas de cafeterías, bares y restaurantes puedan mejorar el rendimiento de sus establecimientos, corroboran desde Cafès Cornellà. El sistema transmite a través de tecnología GSM y con una tarjeta SIM la información de cada máquina a una plataforma de datos desde donde se puede acceder mediante un dispositivo con conexión a Internet, sea un ordenador, una tableta o un smartphone. Recientemente, Quality Espresso ha presentado la versión 2.0 de su sistema y que brinda información de los componentes principales de las máquinas como los ciclos realizados por los contadores, el motor, los pulsadores, y el uso de los descalcificadores. Además, se está trabajando en una futura interface que estará dirigida a baristas.



[http://newscaster.ikuna.com/53\\_cataluna/4958106\\_albert-mendiola-erigido-como-nuevo-cocinero-del-ano-en-el-forum-gastronomico.html](http://newscaster.ikuna.com/53_cataluna/4958106_albert-mendiola-erigido-como-nuevo-cocinero-del-ano-en-el-forum-gastronomico.html)

*Sección: Prensa / Periodismo*

*19/11/2017*

## **Albert Mendiola, erigido como nuevo Cocinero del Año en el Fórum Gastronómico**

*Título: Europa Espanya Espanyol*

Girona, 19 nov (EFE).- El responsable de los fogones en el restaurante Marimorena de Sant Boi (Barcelona), Albert Mendiola, se ha convertido hoy en el nuevo ganador del premio al Cocinero del Año, que se ha entregado en el marco de la primera jornada del Fórum Gastronómico, que se celebra este 2017 en Girona.

Mendiola se ha impuesto a Alvar Ayuso (Alvart), Kaya Jacobs (El Tossal Gros), Ariadna Julian (Montvínic) y Sergi Roca (Esquilibrí) gracias a la elaboración de un huevo a la romana con calamar encebollado y tinta.

La jornada en el Fórum ha arrancado con la inauguración oficial a cargo de su director, Pep Palau, quien ha recordado que la edición de 2017 se dedica a la sostenibilidad.

"En el futuro, la gastronomía será sostenible o no será", ha manifestado Palau, acompañado de autoridades como la alcaldesa de Girona, Marta Madrenas, o el presidente de la Diputación Provincial, Pere Vila.

El Fórum ha dado prueba este primer día del peso que ha cobrado con el paso de los años y de sus nuevas dimensiones, convertido en referencia del sector y capaz de atraer a algunos de los mejores cocineros del mundo como Joan Roca, del Celler de Can Roca.

Más de 250 compañías exponen sus productos o servicios en la Feria de Girona, que dedica más espacio que nunca a una cita que cuenta con presencia de representantes de países, además de España, como Italia, Holanda, Francia y Bélgica.

Una de las citas destacadas de este primer día ha sido la elección por segundo año consecutivo dentro del Fórum del plato favorito de los catalanes, que ha recaído este año en el pollo de El Prat de Llobregat.

La chef responsable de cocinarlo ha sido Susana Aragón, del restaurante Céntric Gastrobar, que lo ha confitado con boniato, ciruelas y vermut Tarrida.

Algunos de los expositores que han venido a Girona han sorprendido con sus innovaciones en este arranque del Fórum como es el caso de Cafès Cornellà, que ha presentado el concepto 'decoding coffee', que descifra todo el proceso de esta bebida hasta llegar a la taza.

El objetivo es darle al profesional la información técnica de cada paquete de grano para que lo procese según los criterios de buena calidad en la elaboración de un expreso.

Al mismo tiempo, el establecimiento obtiene apoyo en el ámbito de la rentabilidad y la calidad del producto y el consumidor final puede entender como identificar un buen café.

Otro ejemplo de esta línea de productos sorprendentes es el de la marca de arroz Bayo, que presenta en Girona una nueva variedad, denominada Marisma, con gran capacidad de absorción y una textura que potencia el sabor.

El Fórum Gastronómico continúa mañana con momentos destacados como el que protagonizarán destacados expertos en el servicio en sala como son Pablo Sacerdotte, Guillermo Cruz y Toni Gerez o un maestro de la cocina como Andoni Luis Adúriz.



<http://agencias.abc.es/agencias/noticia.asp?noticia=2666902>

Sección: Actualidad / Última Hora

19/11/2017

## **Albert Mendiola erigido como nuevo Cocinero del Año en el Fórum Gastronómico**

*Título: Europa Espanya Espanyol*

El responsable de los fogones en el restaurante Marimorena de Sant Boi (Barcelona), Albert Mendiola, se ha convertido hoy en el nuevo ganador del premio al Cocinero del Año, que se ha entregado en el marco de la primera jornada del Fórum Gastronómico, que se celebra este 2017 en Girona.

Mendiola se ha impuesto a Alvar Ayuso (Alvart), Kaya Jacobs (El Tossal Gros), Ariadna Julian (Montvínic) y Sergi Roca (Esquilibri) gracias a la elaboración de un huevo a la romana con calamar encebollado y tinta.

La jornada en el Fórum ha arrancado con la inauguración oficial a cargo de su director, Pep Palau, quien ha recordado que la edición de 2017 se dedica a la sostenibilidad.

"En el futuro, la gastronomía será sostenible o no será", ha manifestado Palau, acompañado de autoridades como la alcaldesa de Girona, Marta Madrenas, o el presidente de la Diputación Provincial, Pere Vila.

El Fórum ha dado prueba este primer día del peso que ha cobrado con el paso de los años y de sus nuevas dimensiones, convertido en referencia del sector y capaz de atraer a algunos de los mejores cocineros del mundo como Joan Roca, del Celler de Can Roca.

Más de 250 compañías exponen sus productos o servicios en la Feria de Girona, que dedica más espacio que nunca a una cita que cuenta con presencia de representantes de países, además de España, como Italia, Holanda, Francia y Bélgica.

Una de las citas destacadas de este primer día ha sido la elección por segundo año consecutivo dentro del Fórum del plato favorito de los catalanes, que ha recaído este año en el pollo de El Prat de Llobregat.

La chef responsable de cocinarlo ha sido Susana Aragón, del restaurante Céntric Gastrobar, que lo ha confitado con boniato, ciruelas y vermut Tarrida.

Algunos de los expositores que han venido a Girona han sorprendido con sus innovaciones en este arranque del Fórum como es el caso de Cafès Cornellà, que ha presentado el concepto 'decoding coffee', que descifra todo el proceso de esta bebida hasta llegar a la taza.

El objetivo es darle al profesional la información técnica de cada paquete de grano para que lo procese según los criterios de buena calidad en la elaboración de un expreso.

Al mismo tiempo, el establecimiento obtiene apoyo en el ámbito de la rentabilidad y la calidad del producto y el consumidor final puede entender como identificar un buen café.

Otro ejemplo de esta línea de productos sorprendentes es el de la marca de arroz Bayo, que presenta en Girona una nueva variedad, denominada Marisma, con gran capacidad de absorción y una textura que potencia el sabor.

El Fórum Gastronómico continúa mañana con momentos destacados como el que protagonizarán destacados expertos en el servicio en sala como son Pablo Sacerdote, Guillermo Cruz y Toni Gerez o un maestro de la cocina como Andoni Luis Adúriz.

Sección: *Comunicación - Confidenciales*

19/11/2017

## **Albert Mendiola erigido como nuevo Cocinero del Año en el Fórum Gastronómico**

*Título: Europa Espanya Espanyol*

AAGirona, 19 nov (EFE).- El responsable de los fogones en el restaurante Marimorena de Sant Boi (Barcelona), Albert Mendiola, se ha convertido hoy en el nuevo ganador del premio al Cocinero del Año, que se ha entregado en el marco de la primera jornada del Fórum Gastronómico, que se celebra este 2017 en Girona.

Mendiola se ha impuesto a Alvar Ayuso (Alvart), Kaya Jacobs (El Tossal Gros), Ariadna Julian (Montvínic) y Sergi Roca (Esquilibrí) gracias a la elaboración de un huevo a la romana con calamar encebollado y tinta.

La jornada en el Fórum ha arrancado con la inauguración oficial a cargo de su director, Pep Palau, quien ha recordado que la edición de 2017 se dedica a la sostenibilidad.

"En el futuro, la gastronomía será sostenible o no será", ha manifestado Palau, acompañado de autoridades como la alcaldesa de Girona, Marta Madrenas, o el presidente de la Diputación Provincial, Pere Vila.

El Fórum ha dado prueba este primer día del peso que ha cobrado con el paso de los años y de sus nuevas dimensiones, convertido en referencia del sector y capaz de atraer a algunos de los mejores cocineros del mundo como Joan Roca, del Celler de Can Roca.

Más de 250 compañías exponen sus productos o servicios en la Feria de Girona, que dedica más espacio que nunca a una cita que cuenta con presencia de representantes de países, además de España, como Italia, Holanda, Francia y Bélgica.

Una de las citas destacadas de este primer día ha sido la elección por segundo año consecutivo dentro del Fórum del plato favorito de los catalanes, que ha recaído este año en el pollo de El Prat de Llobregat.

La chef responsable de cocinarlo ha sido Susana Aragón, del restaurante Céntric Gastrobar, que lo ha confitado con boniato, ciruelas y vermut Tarrida.

Algunos de los expositores que han venido a Girona han sorprendido con sus innovaciones en este arranque del Fórum como es el caso de Cafès Cornellà, que ha presentado el concepto 'decoding coffee', que descifra todo el proceso de esta bebida hasta llegar a la taza.

El objetivo es darle al profesional la información técnica de cada paquete de grano para que lo procese según los criterios de buena calidad en la elaboración de un expreso.

Al mismo tiempo, el establecimiento obtiene apoyo en el ámbito de la rentabilidad y la calidad del producto y el consumidor final puede entender como identificar un buen café.

Otro ejemplo de esta línea de productos sorprendentes es el de la marca de arroz Bayo, que presenta en Girona una nueva variedad, denominada Marisma, con gran capacidad de absorción y una textura que potencia el sabor.

El Fórum Gastronómico continúa mañana con momentos destacados como el que protagonizarán destacados expertos en el servicio en sala como son Pablo Sacerdotte, Guillermo Cruz y Toni Gerez o un maestro de la cocina como Andoni Luis Adúriz. EFE

dar/fjn/jla

## **Todo a punto para una nueva edición del Fòrum Gastronòmic de Girona**

*Título: Europa Espanya Espanyol*

Este domingo arranca una nueva edición de Fòrum Gastronòmic Girona que se alargará hasta el martes día 21 convirtiendo así a la ciudad de Girona en un referente gastronómico durante tres días. Tras el éxito de las últimas ediciones de Barcelona y Coruña, el Fòrum llega a Girona con más espacio ferial que nunca y con un intenso programa de actividades.

Este año cabe destacar un importante crecimiento del espacio ferial, el 30% respecto a la pasada edición de 2015. Este crecimiento aportará al evento más empresas, más novedades y más oportunidades de negocio. En total más de 250 empresas de los sectores de la distribución, la producción de alimentos y bebidas, el foodservice o el equipamiento y la maquinaria, llenarán el recinto ferial. Mayoritariamente son empresas catalanas y españolas pero también habrá presencia internacional con empresas de Italia, Francia y Bélgica.

**Apuesta por la internacionalización**

Para promover el intercambio comercial, el Fòrum Gastronòmic Girona también contará con misiones inversas con compradores venidos de distintos países europeos interesados en los productos presentes en la feria.

**El protagonismo de los expositores**

El Fòrum dispondrá de espacios pensados únicamente para los expositores en los que podrán dar a conocer sus productos y hacer promoción. También, y como cada año, se premiará la innovación de las empresas participantes a través de los Premios InnoFòrum, patrocinados por la Cámara de Comercio de Girona y Gas Natural Fenosa, que reconocerán el producto más innovador, el sabor más original y el packaging más creativo de entre los productos presentes en la feria y a los cuales se han presentado 18 candidatos.

**Tamega y Sousa, territorio invitado**

La región portuguesa de Tamega y Sousa dispondrá de un stand en el espacio ferial en el que se realizarán actividades, entre ellas degustaciones de los legendarios Vinhos Verdes y de otros productos propios de esta región gastronómica.

**El eje temático y los protagonistas**

En esta edición el eje temático de las actividades pondrá el punto de mira en torno a la gastronomía sostenible y la diversidad culinaria.

El programa cuenta con una notable representación de cocineros catalanes. En el Auditorio se podrán ver tres matinales con sesiones consecutivas: el domingo, los protagonistas serán los cocineros de Girona y comarcas Pere Planagumà (Rom), Xavier Franco (Les Magnòlies), Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas (Compartir) y Joan Carles Sánchez (Es Portal). El lunes, les tocará el turno a Sergi de Meià (Restaurant Sergi de Meià), Toni Romero (Suculent), Rafa Peña (Gresca), Víctor Quintillà (Lluerna), Artur Martínez (Capritx) y Albert Raurich (Dos Palillos). Y el martes, la cocina valenciana con Vicente Patiño (Sati) y Kiko Moya (L'Escaleta) y la balear con Felip Llufríu (Mon Restaurant) y Santi Taura (Dins). Por el Auditorio y los talleres también pasarán o Joan y Josep Roca (Celler de Can Roca), Paco Pérez (Miramar), Nandu Jubany (Can Jubany), Oriol Rovira (Els Casals), Marc Gascons (Els Tinars), Damian Allsop (Mimo d'en Damián), Lluís



Costa (Vallfiorida) o Rafa Zafra (Estimar).

Como novedad y por primera vez, este año todos los ganadores de las pasadas ediciones del premio Cuiner de l'Any, organizado conjuntamente con La Vanguardia, subirán encima del escenario para ofrecer una sesión conjunta como previa a la entrega del galardón de este año. Los protagonistas serán Oriol Llavina (El Cigró d'Or) premiado en 2009, Dani Lechuga (Caldeni) en 2011, Albert Marimón (La Cava) en 2013, Albert Ortiz (Axol) en 2014, Diego Alías (Ca l'Amador) en 2015 y Vicent Guimerà (L'Antic Molí) en 2016.

En el programa tampoco faltarán otros grandes cocineros como Andoni Luis Aduriz (Mugaritz), Marcos Morán (Casa Gerardo), Paco Morales (Noor Restaurant), Rodrigo de la Calle (El Invernadero), Javier Olleros (Culler de Pau), Iago Pazos y Marcos Cerqueiro (Abastos) o Ricard Camarena (Ricard Camarena Restaurant - Bombas Gens).

También participarán cocineros internacionales como la brasileña Roberta Sudbrack (Sudtruck), la eslovena Ana Ro (Hia Franko), el londinense Isaac Mchale (The Clove Club) y los italianos Massimiliano Mascia (San Domenico), Massimo Spigaroli (Il Cavallino Bianco) y Paolo Lopriore (Il Portico).

Para los amantes del vino destaca la sesión exclusiva que hará el gran Josep Roca (Celler de Can Roca) y también dos sesiones de las sumilleres Eva Pizarro (Fierro) y Ester Bachs (Vadevi.cat). La coctelería llegará de la mano de Héctor Henche (Easy Mixers) y Javier Caballero (Espai Sucre).

El servicio de sala también tendrá su momento con una sesión propia en la que participarán grandes expertos de algunos de los mejores restaurantes como Guillermo Cruz (Mugaritz), Pablo Sacerdote (Àbac) y Toni Gerez (Castell de Peralada).

Y el Fòrum volverá a dedicar, una vez más, un espacio, el Agora, a los oficios alimentarios donde se realizarán sesiones alrededor del pan con Jordi Morera (LEspiga d'Or), del queso con Paula Fonollà (Reixagó) i Sebastien Rouche (Via Làctia), del embutido con Carles Santllehy (Eth Restilé), de frutas y verduras con Núria Casas i Carles Guirado (Espigoladors), de los vinos y licores con Jordi Codina (Russet) i Manuel di Vecchi (Vinyer de la Ruca) y de las conservas del mar con Enric Fanlo (Anxoves de L'Escala).

También cabe mencionar las numerosas demostraciones culinarias que realizarán algunos de los miembros del grupo JRE (Jóvenes Restauradores d'Europa).

Y el domingo en el Auditorio los asistentes podrán disfrutar de un original desfile de trajes de chocolate realizados por la modista Teresa Mo con la colaboración de chocolatero Quim Capdevila.

#### Premios y concursos

Diversos premios y concursos volverán a ocupar un espacio destacado en el Fòrum Gastronòmic como los Premios Josep Mercader, que este año recaen en Núria Bàguena en la categoría de divulgación, Toni Gerez en la de sala, Albert Grassot en la de productor, Miquel Bofill en la de vino y Joan Bosch, Benvingut Aligué y Jaume Font en la de cocina, o el Premio Cuiner de l'Any, este último en colaboración con La Vanguardia. Los finalistas son Albert Mendiola (La Marimorena, Sant Boi de Llobregat), Àlvar Ayuso (Alvart, L'Escala), Ariadna Julian (Monvínic, Barcelona), Kaya Jacobs (Tossal Gros, Prenafeta) i Sergi Roca (Equilibri, Navata).

Entre otros, el Fòrum acogerá una de las semifinales del World Chocolate Masters organizado por Cacao Barry, de donde saldrá el representante español que competirá en la final de París y la segunda edición del concurso de recetas asiáticas The Noodlemaster, impulsado por UDON Noodle Bar & Restaurant. También cabe destacar la final del Premio Plat Favorit dels Catalans que organiza la revista Cuina.

#### Jornadas profesionales

Además de todas las sesiones de cocina en directo el Fòrum Gastronòmic Girona acogerá diferentes jornadas empresariales como el Fòrum Empresa, en colaboración con la empresa Vilar Riba, y este año también con la Cámara de Comercio de Girona; la III Jornada de Mercados Municipales de Girona y la jornada sobre Seguridad alimentaria y economía circular organizada

por el Cluster Food Service.

La cadena de hoteles URH Hoteliers organiza una cena, en colaboración con Fòrum Gastronòmic, elaborada por el reconocido cocinero Paco Pérez (Miramar, Llançà), que será maridada con los cavas Ars Collecta de Codorniu.

Fòrum Gastronòmic 2017 cuenta con el apoyo de Estrella Damm, Ayuntamiento de Girona, Diputació de Girona, Patronat de Turisme Costa Brava Girona, Prodeca Electrolux, La Vanguardia, Cacao Barry, Cafès Cornellà o Pujadas, entre muchos otros