

FORUM DEL MAR

Jornadas de gastronomía mediterránea Cambrils

Antecedentes

En el 2005 Cataluña celebraba el Año Internacional de la Gastronomía y Cambrils dedicó parte de las actividades de promoción a la difusión de su gastronomía impulsando la creación del Observatorio Gastronómico, con el objetivo que fuese un organismo que coordinara todas las actuaciones que se llevasen a cabo sobre este tema. El observatorio sirvió de marco para celebrar el I Congreso de la Gastronomía Mediterránea.

Este congreso, promovido por el Patronato Municipal de Turismo de Cambrils tenía como objetivo principal conseguir que la ciudad se convirtiera en centro de atención de expertos culinarios y estudiosos, y a la vez, posicionar el sector de la gastronomía como uno de los motores de negocio con más proyección de la ciudad.

Después de celebrada la 2ª edición en el 2006, el Congreso pasó a ser bienal, con la intención de reforzar el programa de actividades. Por tanto, durante el 2007 se llevo a cabo un proceso de replanteamiento que ha dado lugar, este 2008, al Forum del Mar. Un evento que quiere mantener vivo el espíritu inicial con el que nació el Congreso Gastronómico del Mediterráneo de convertir la ciudad en punto de encuentro de cocineros, expertos y productores.

Objetivos

El Forum del Mar tiene como objetivos principales crear un punto de encuentro entre cocineros y productores; potenciar aquellas empresas artesanales o pequeños productores agroalimentarios que se caracterizan por elaborar o producir productos de calidad; contribuir a posicionar las marcas Cambrils y Costa Dorada como destinos de turismo gastronómico reforzando el prestigio de que gozan en el marco de la oferta de Cataluña y de España.

La Ciudad

Cambrils está situada en pleno centro de la Costa Dorada y es uno de los principales destinos turísticos de Cataluña. Las cortas distancias con lugares de gran interés que merecen visitas como Tarragona, Reus, Salou, La Pineda, el Priorat o las rutas del Cister la convierten en principio y fin de variadas rutas para conocer de cerca una rica oferta complementaria.

Cambrils tiene vocación de capital gastronómica. Atesora todos los atributos para serlo a la vez que goza de los atractivos más preciados para convertirse en un destino de turismo gastronómico. Reúne tanto en el ámbito propio como en el de la Costa Dorada los ingredientes necesarios para consolidar una marca de referencia que tenga en la gastronomía un dinamizador turístico de primer orden, aspirando a liderar en Cataluña y el exterior una oferta singular en turismo enogastronómico. Es un auténtica escuela de cocina de calidad.

Su oferta gastronómica es conocida por toda Europa i se caracteriza por la cocina marinera y la tradición de las recetas. Destacan la originalidad y la exquisitez de sus platos y, sobretodo, la calidad de las materias primas, los productos de la tierra, los productos del mar y un aceite de oliva, D.O. Siurana, exquisito para acabar de aliñarlo todo.

Acompañando el placer de una buena cocina, en todos los restaurantes se ofrece una selecta carta de vinos y cavas que, unidos a la pastelería, satisfará los deseos de los buenos gourmets.

Qué es el Forum del Mar?

El Forum del Mar nace con la voluntad de ser un punto de encuentro de gourmets, amantes de la cocina, productores y profesionales de las cocinas del Mediterráneo.

Se celebrará del 26 al 28 de octubre en la ciudad de Cambrils que, durante estos días, se convertirá en el centro neurálgico de las cocinas del mediterráneo, la cita obligada de los profesionales, la gran fiesta de los aficionados a la cocina y el mar.

LES ACTIVITATS

Actividades en la ciudad

Cambrils vivirá el Forum del Mar como una verdadera celebración popular. Para empezar a calentar motores, del 24 al 25 de octubre, se llevarán a cabo diversas actividades vinculadas a la gastronomía que podrán gozar cambrilenses y visitantes en diferentes espacios de la ciudad. Actividades al aire libre, de carácter lúdico y festivo como la Fiesta del Peix Mecànic* o una sardinada popular.

Actividades en el recinto

Del 26 al 28, los pequeños productores, los pescadores y campesinos, los viticultores y todo un abanico de oficios de la artesanía alimentaria se convertirán en los principales protagonistas. Todas las actividades se celebrarán en el Parc dels Pescadors.

El públic

El programa se dirige a dos públicos diferenciados.

Domingo día 26, al público general, amante de la gastronomía

Lunes 27 y martes 28 de octubre, al público profesional

*Degustación de fideos rossos. Estos fideos se basan en la calidad y la variedad del pescado. El que se utiliza para elaborar el succulento fumet (caldo) se llama peix mecànic y es la base y la gracia de este plato. En muchos casos se añade allioli.

El Programa/Els espais

El programa del domingo día 26 incluye demostraciones de cocina en directo y catas de productos de Cambrils, Tarragona, Galicia ...

El lunes 27 y martes 28 tendrán lugar las jornadas profesionales y se harán en una carpa situada en el Parc dels Pescadors. Dentro habrá tres espacios diferentes: un escenario, un aula y el Mercado del Mar.

Escenario principal: Se harán clases magistrales en forma de espectáculo de cocina en directo, y serán realizadas por ponentes de reconocido prestigio y solvencia contrastada. El origen geográfico de los ponentes, así como su calificación profesional conforman un programa rico en lo que respecta a sus contenidos temáticos y, al mismo tiempo, atractivo y lúdico a la vez. Cocineros de nivel estrellado junto con los mejores especialistas temáticos (pescado azul, atún, cefalópodos ...) que provienen de diferentes puntos del mediterráneo (Cataluña, Islas Baleares, Comunidad Valenciana, Francia, Cerdeña ...) serán los responsables de realizar estas ponencias a partir de las cuales elaborarán la propuesta culinaria que, al final de la sesión, ofrecerán a los asistentes en formato de cata.

Con el objetivo de ofrecer un espacio para el diálogo y el debate sobre los temas de interés para el sector profesional, en el escenario también se harán las sesiones del Observatorio Gastronómico. De esta manera, la máxima actualidad y el futuro del sector (pesca sostenible, reservas naturales, nuevos métodos de distribución, relación productores-cocineros, ...) serán debatidos con la participación de los mejores especialistas.

Aula: paralelamente, se harán 4 sesiones diarias de degustaciones de productos singulares del mar – con contenido de gran interés para los profesionales de la restauración en las que también tendrán un papel destacado los vinos de las Denominaciones de Origen de la provincia de Tarragona.

Mercat del Mar: a parte de las actividades programadas, el Forum del Mar también tiene un espacio dedicado a los expositores, el Mercat del Mar. Un escaparate idóneo para elaboradores de productos singulares derivados del mar, y como complemento, los derivados de la tierra, que siguen prácticas artesanales y sostenibles en la elaboración de sus productos. La mayoría de estos son originarios del marco geográfico del Mediterráneo, hecho por el cual ofrecerán a los profesionales asistentes la posibilidad de conocer la amplia gama de productos de este territorio.

La tradición, la sostenibilidad y la excelencia gastronómica son los valores de referencia de este Mercado del Mar que pondrá un especial interés en los productores para los que la investigación y el desarrollo (I+D) es una parte importante de su trabajo.

Galicia, territorio invitado

El territorio invitado es una de las piezas del Forum del Mar con el objetivo de dar a conocer a visitantes y congresistas los productos propios de otra zona, así como transmitirles su cultura gastronómica. En esta edición, el territorio invitado será Galicia que hará posible el binomio Mediterráneo – Atlántico. Cambrils y, por extensión, la provincia de Tarragona representan el Mediterráneo, mientras que Galicia, con una gran variedad y riqueza de productos del mar en sus costas, representa el Atlántico

En el Forum del Mar estarán representados los pequeños productores gallegos de productos del mar, que se caracterizan por la calidad y la singularidad. Productos que nutren una gastronomía que ha sabido reunir tradición y modernidad.

Organización

Promotores: Ayuntamiento y Patronato de Turismo de Cambrils

Organizadores: Pep Palau, von Arend&Associats

Lugar y horarios:

Lugar:

Parc dels Pescadors: en la misma zona donde se ubica la sede central del Patronato de Turismo de Cambrils y la lonja de pescado, este parque marca el inicio del paseo marítimo, con múltiples restaurantes y locales de ocio, y es un espacio donde habitualmente se celebran actividades de carácter popular con gran afluencia de público.

Horarios:

Domingo: de 11 de la mañana a 2 de la tarde y de 4 a 8 de la tarde.

Lunes: de 10 de la mañana a 2 de la tarde y de 4 a 8 de la tarde.

Martes: de 10 de la mañana a 2 de la tarde y de 4 a 7 de la tarde.

Precios:

Domingo: entrada libre (Aula: 3€)

Lunes y martes: 120€ (IVA incluido)

Incluye entrada al recinto y actividades del escenario principal y del aula.

Entrada al recinto: 10€ (Mercado del Mar)

Para más información:

Departamento de Comunicación

Tel. 93 883 30 45

Comunicacio@forumdelmar.info

www.forumdelmar.info

Patronat de Turisme de Cambrils

Tel. 977 79 23 07