



# FÀRUM

## GASTRONÒMIC

### GIRONA

# 9-11 FEBRER 2026

## FIRA DE GIRONA

Amb el suport de



Organitza



# PATROCINADORS

AMB EL SUPORT DE



PATROCINADORS ★★★★★



PATROCINADORS ★★★



COL·LABORADORS



# EDITORIAL

ALBERT LABASTIDA  
DIRECTOR DE FGG



Us donem la benvinguda a la 12a edició del Fòrum Gastronòmic Girona, consolidant-se com a espai de trobada per a professionals, expositors i amants de la gastronomia. Aquesta edició consolida el creixement del Fòrum amb més de 200 empreses expositores, i reforça el seu compromís amb el territori i el producte com a eixos centrals del projecte. El 2026 s'amplia l'experiència amb nous espais de degustació, tres barres gastronòmiques, una barra del vi i un espai dedicat a l'oli. El Fòrum Gastronòmic Girona reforça la seva vocació de connexió professional transfronterera i internacionalització, amb la participació d'empreses franceses i la continuïtat de la col·laboració amb Latino Gastronomic (Mèxic). Us convidem a viure aquesta edició com un espai compartit d'inspiració, relació i projecció de futur.

SALVADOR GARCIA-ARBÓS  
DIRECTOR DE CONTINGUTS DE FGG



El Fòrum Gastronòmic Girona vol esdevenir un referent de la cuina catalana. Volem posar cullerada a tot el receptari, a un plat icònic o a un concepte, perquè faci de fil conductor de cada edició. Tot i que no són exclusius de cap cuina, els conceptes o la suma de conceptes, i els 'plats tòtem' ajuden a definir una cuina. Comencem per l'escudella. Expressa molts accents i moments: la cuina diària i la gran cuina festiva del Nadal, amb moltes versions, siguin populars o refinades, clàssiques, vegetals, de caça o marineres. Els 'plats tòtem' són marcadors de l'especificitat i la diferència, perquè responen a la gramàtica de cada cuina.



**AUDITORI  
GASTRONÒMIC**



CARME RUSCALLEDA, TONI MASSANÉS, JOSEP ROCA,  
FRANCESC MONRABÀ, ANTONI CAMPINS, CARME PICAS, NÚRIA MAY

## Fem la pilota

Començarem fent bullir l'olla durant tres hores per fer escudella al voltant d'un plat totèmic de la cuina catalana, amb Carme Rusalleda, vicepresidenta de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició. Toni Massanés, director general de la Fundació Alícia, farà un repàs de l'escudella i carn d'olla, un plat que es mou entre la cuina popular i la cuina festiva. Josep Roca, d'El Celler de Can Roca, parlarà del refinament de l'escudella, a partir d'alguns plats icònics dels cèlebres establiments de la seva família. Acabarem amb una Taula Rodona, amb Carme Rusalleda; Antoni Campins, de la Confraria Escudella; Carme Picas, cuinera del Ginjoler; i Núria May, investigadora de Fundació Alícia i coordinadora de GastroSàvies.

### Auditori Gastronòmic

DI 9 febrer · 11 a 11.15 h  
Obertura

DI 9 febrer · 11.15 a 11.50 h  
Toni Massanés

DI 9 febrer · 11.50 a 12.25 h  
Josep Roca

DI 9 febrer · 12.25 a 13.15 h  
Taula rodona

*Modera: Carme Gasull*



### COMPETICIÓ DE PROFESSIONALS

## Millor Sommelier de Catalunya 2026

La final del concurs comptarà amb una prova sorpresa, prova de servei, tast i identificació de productes, correcció d'una carta errònia, presa de comanda i maridatge, decantació i estil. El jurat professional que avalua les proves estarà format per sommeliers professionals i antics guanyadors del concurs. Amb aquest concurs, l'Associació Catalana de Sommeliers té com a objectiu desenvolupar i promoure el coneixement de la professió, el coneixement dels vins i productes gastronòmics de tot el món, així com reforçar els vincles, l'amistat i la col·laboració entre els professionals del vi. El guanyador o guanyadora del concurs es donarà a conèixer a la tradicional Nit del Sommelier.

### Auditori Gastronòmic

DI 9 febrer · 15.30 a 18 h

Coorganitzat amb



*Modera: Ruth Troyano*

# Girona Delícia

Menjar, beure, viure.

JOAN MORILLO, LAURA TEJERO, LLUÍS COLL

## Premis Professionals de Sala

L'Associació de Professionals de Sala de Girona lliura els seus premis anuals. L'entitat té com a objectiu agrupar els professionals del sector, així com promocionar i defensar la professió de sala. A través d'aquests guardons, es reconeix la tasca dels professionals del sector i es contribueix a donar prestigi i visibilitat a la feina dels guardonats.

Auditori Gastronòmic

DI 9 febrer · 18 a 19 h

Coorganitzat amb



*Modera: Salvador Garcia-Arbós*

MANEU FERNÁNDEZ, ALFONS PETIT

## Presentació de Girona Delícia i dels Premis Girona Delícia

Girona Delícia és el nou espai de Diari de Girona dedicat exclusivament a la informació gastronòmica de les comarques gironines: recull notícies, reportatges i entrevistes sobre la gastronomia gironina en sentit ampli, des dels productors als restauradors, passant per elaboradors, cambrers, comerços... amb l'objectiu de posar al davant el que hi ha a darrere de cada plat. Té una edició digital dins de la web del diari, una intensa activitat a les xarxes socials i part dels continguts també es publiquen en l'edició de paper del diari. I ara posa en marxa els Premis Girona Delícia.

Auditori Gastronòmic

Dt 10 febrer · 11 a 11.45 h

Coorganitzat amb





MARTINA PUIGVERT, CARLOTA PUIGVERT,  
PACO PÉREZ, ORIOL CASTRO

## Parlem de pasta. De com la cuina moderna beu de la cuina tradicional

Segona jornada de fer la pilota a l'escudella. Avui toca parlar de pasta, dels vegetals i dels seus colors, i també de l'aigua. Amb l'escudella com a fil conductor, perquè, ja se sap, qui menja sopes se les sap totes, la Martina i la Carlota Puigvert, de Les Cols; en Paco Pérez, del Miramar; i l'Oriol Castro, del Disfrutar, reflexionaran sobre el pes de la tradició en l'alta cuina. També protagonitzaran una taula rodona sobre com reinterpretar les cuines clàssiques i tradicionals per portar-les cap a un univers més artístic i conceptual.

### Auditori Gastronòmic

Dt 10 febrer · 12 a 12.15 h  
Les Cols

Dt 10 febrer · 12.20 a 12.35 h  
Miramar

Dt 10 febrer · 12.40 a 12.55 h  
Disfrutar

Dt 10 febrer · 13 a 13.15 h  
Premis Sabor Mediterrani

Dt 10 febrer · 13.15 a 14 h  
Taula rodona

Modera: Mònica Ramírez



EVA COLOMER I FRAN MONRABÀ

## Premis Sabor Mediterrani

El Sabor del Mediterrani són els premis que va instituir el Fòrum Gastronòmic Girona en col·laboració amb CaixaBank. Els guardons són obra de Joan Crous, artista de Banyoles establert a Bolonya. Enguany els premis els rebran Eva Colomer Riu, del restaurant La Caseta, de Les Planes d'Hostoles, i Fran Monrabà, del Haddock La Taverne Canaille, de Barcelona, pel seu compromís setmanal amb l'Escudella i Carn d'Olla. Eva Colomer serveix escudella els dimecres tot l'any i els divendres d'hivern. Ànima i apòstol de la Confraria de l'Escudella i la Carn d'Olla, Fran Monrabà serveix l'escudella els divendres.

### Auditori Gastronòmic

Dt 10 febrer · 13 a 13.15 h

Patrocina



Modera: Mònica Ramírez



JORDI ESTEVE, ANNA VICENS, JOAN SALA,  
CLARA ISAMAT, RAMON ROSET

## Beure vi no és cap addicció

Baixa el consum de vi. La gent es preocupa per la salut i deixa de consumir alcohol. El vi deixa de ser una beguda que forma part dels àpats diaris i ha passat al gaudi esporàdic, de cap de setmana o de celebració. La tendència és beure menys, però millor, pagant també més diners per ampolla. El descens del consum de vi enguany ha fet que els cellers tinguin estoc, que baixi el preu del quilo de raïm i, com a conseqüència, que es continuï precaritzant la pagesia, que fins i tot ha deixat de collir algunes vinyes. L'abandonament de vinyes pot ser el primer pas per a l'abandonament de l'ofici de pagès i també l'abandonament d'un paisatge conreat. Per tot això (i més) sabem que beure vi no és una addicció.

### Auditori Gastronòmic

Dt 10 febrer · 16 a 17 h

*Moderar: Montse Serra*



ROMODRINK, POSEIDONA, VAPORCREM, MENUVEO

## 5è Summit Startups Gastronòmiques

Fòrum Gastronòmic Girona i Business Angels Girona, amb el suport de la Cambra de Comerç de Girona, impulsen la 5a edició del Summit Startups Gastronòmiques, una iniciativa que vol detectar i donar visibilitat a projectes innovadors vinculats a la gastronomia. La convocatòria s'adreça a professionals i empreses amb propostes creatives que aportin valor, talent i noves mirades al present i al futur del sector.

### Auditori Gastronòmic

Dt 10 febrer · 17.45 a 19 h

Coorganitzat amb



Amb el suport de



# Latino

CONGRESO  
Y FESTIVAL

## GASTRONOMIC



EDUARDO LUNA

## Latino Gastronomic

Des de l'any passat, el Fòrum Gastronòmic Girona i Latino Gastronomic han consolidat una col·laboració sòlida per crear espais de trobada, diàleg i inspiració entre professionals de la cuina, posant en valor la creativitat, l'excel·lència i la diversitat gastronòmica. Aquest compromís es reflecteix en l'edició actual amb la presència del xef llatinoamericà Eduardo Luna, del restaurant Valiente Kitchen Bar (San Pedro Cholula, Puebla, Mèxic), referent en cuina mexicana contemporània amb influències internacionals i una experiència culinària innovadora i personal.

### Auditori Gastronòmic

Dc 11 febrer · 11 a 12 h



JORDI VILÀ, PERE PLANAGUMÀ, ROGER CAMA, ÀLEX CARRERA

## Les altres escudelles del país

Tothom té una escudella idealitzada, perquè totes són diferents i perquè tothom estima més un ingredient que un altre, sense moure's del cànon. Tanmateix, hi ha escudelles encara més diferents, perquè gent inquieta l'ha regirat de dalt a baix. Som una terra d'escudelles i ens agrada fer escudella de tot: de caça, de peix, de carns diverses, de vegetals... Per parlar-ne hem reunit a una taula rodona el xef Jordi Vilà, autor de les escudelles de caça i de peix; Pere Planagumà, que fa l'escudella amb gàrum; Roger Cama, d'Entre dos mons i de l'Espai Peix de Palamós; i Àlex Carrera, autor d'una escudella d'ànec molt especial.

### Auditori Gastronòmic

Dc 11 febrer · 12.15 a 13.30 h

*Moderar: Mònica Ramírez*

PONÈNCIA



ESCOLA D'HOSTALERIA I TURISME DE GIRONA

## Celebració 60è aniversari EHTG

L'Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona, la segona més antiga de l'Estat espanyol, commemora els seus seixanta anys formants cuiners i cambrers. La festa de celebració d'aquesta gran institució gironina serà la cloenda del Fòrum Gastronòmic Girona 2026. Una demostració dels estrets lligams entre l'EHTG i el Fòrum.

Auditori Gastronòmic

Dc 11 febrer · 14 a 15 h

Coorganitzat amb



### Els teus productes a temps i a la temperatura òptima.

Quan l'èxit del teu lliurament depèn de la temperatura, pots confiar en les furgonetes isoterm i refrigerades de Mercedes-Benz. Citan, Vito o Sprinter, tant de combustió com 100% elèctriques, seran les teves millors aliades. Amb quina et quedes?

Mercedes-Benz



**Garatge Plana**

Concessionari Mercedes-Benz

Vilamallà - Fornells de la Selva - Blanes. Tel.: 972 47 69 69.

[garatgeplana@garatgeplana.com](mailto:garatgeplana@garatgeplana.com) [www.mercedes-benz-garatgeplana.es/vans/](http://www.mercedes-benz-garatgeplana.es/vans/)



**BARRA  
TRADICIÓ**



HELENA ULLASTRES, SARA MARTÍNEZ, ALBERT HINOJOSA

## Tastos dirigits d'oli

L'oli d'oliva verge extra viu un moment clau en la gastronomia catalana. A la Barra Tradició del Fòrum Gastronòmic Girona proposem tres xerrades amb tastos participatius per reivindicar l'OOVE com a ingredient essencial a l'hostaleria. Olis que expliquen territori, varietats i persones; olis que defineixen estil, identitat i tendències. Una invitació a tastar, dialogar i repensar l'oli com un producte gastronòmic de present i de futur.

### Barra Tradició

DI 9 febrer · 11 a 11.40 h  
3 Vessanes

DI 9 febrer · 11.50 a 12.30 h  
Foodmelodies

DI 9 febrer · 12.45 a 13.30 h  
Molí Coloma

*Modera: Clara Antúnez*



RECONEGUTS PROFESSIONALS DEL SECTOR

## Concurs nacional de pilota i botifarra negra per escudella

Presentem un nou concurs, només per a l'edició del Fòrum Gastronòmic Girona 2026, amb voluntat de fer un spinoff a partir d'aquest mes de novembre. El Fòrum Gastronòmic Girona, Fundació Oficis de la Carn i la Confraria del Gras i el Magre, amb el suport de Gremicarn i del Gremi de Carnissers de Girona, organitzen aquest concurs per animar a fer escudella tot l'any i a consumir productes dels artesans catalans. Vuit carnisseries de tot Catalunya presentaran la seva pilota i la seva botifarra negra per a escudella. Es posaran a l'olla i un jurat decidirà quines són més delicioses.

### Barra Tradició

DI 9 febrer · 13.45 a 15.15 h

Patrocina



*Modera: Josep Dolcet*



SERGI DE MEIÀ, CARLOTA CLAVER, IGNASI CÉSPEDES, PERE MASSANA RÀFOLS, PERE MASSANA ROGER, CARLES RIPOLL, LLUÍS COLL

## Tast d'escudella

El món de la cuina exposarà les seves interpretacions sobre l'escudella i carn d'olla. Sergi de Meià presentarà la seva Guia Solució "La Recepta Verda. Instruccions concretes per reutilitzar les restes. Rendibilitat econòmica + preservació tècnica." Per què l'Escudella sigui cuina d'aprofitament des d'abans de posar l'olla al foc. Carlota Claver, de La Gormanda, presentarà la seva gyoza de carn d'olla. Pere Massana, del Massana, presentarà la seva terrina de carn d'olla i vinagreta de pinyons.

### Barra Tradició

DI 9 febrer · 15.30 a 16 h  
Fundació Coma de Meià

DI 9 febrer · 16.30 a 17 h  
La Gormanda

DI 9 febrer · 17.30 a 18 h  
Restaurant Massana

DI 9 febrer · 18.30 a 19 h  
Guanyador/a Concurs  
Escudella EHTG

*Moderador: Carme Gasull*

XAVIER AGUADO, LUIS ARRUFAT, GUILLEM GAVILÁN, PAU JAMÀS

## Tothom hi fum cullerada

El món de la cuina exposarà les seves interpretacions sobre l'escudella i carn d'olla. Xavier Aguado, xef autor del llibre Cuina amb colors, revelarà com posar color a l'escudella mantenint el verd de les verdures. Luis Arrufat, del Basque Culinary Center, autor del llibre Arroz, Técnica y esencia, tractarà del paper de l'arròs als brous, en especial a l'escudella. Guillem Gavilán i Pau Jamàs, del Voramar de Portbou, explicaran els seus dos plats d'escudella.

### Barra Tradició

Dt 10 febrer · 12 a 12.30 h  
BionBo Club

Dt 10 febrer · 13 a 13.30 h  
Basque Culinary Center

Dt 10 febrer · 14 a 15 h  
Voramar

*Moderador: Lúdia Casademont*



XESC ROVIRA, HERVÈ CORVITTO, ORIOL BALAGUER

## Cuinaigua FGG 2026

L'agua és essencial a la cuina, per no dir l'ingredient més utilitzat i, a vegades, el menys valorat. Tres grans professionals de diferents sectors de la gastronomia faran tres propostes amb aigua. Xesc Rovira, de la Fonda Xesc de Combrèn, parlarà de Brous i infusions amb producte de territori. El gelater Hervè Corvito, de Gelats Angelo, proposarà els sorprenents Gelats d'aigua. I el pastisser Oriol Balaguer, Membre de Relais Desserts, trençarà esquemes amb els bombons d'aigua.

### Barra Tradició

Dt 10 febrer · 16 a 17 h  
Fonda Xesc

Dt 10 febrer · 17 a 18 h  
Gelats Angelo

Dt 10 febrer · 18 a 19 h  
Relais Desserts

### Patrocina



Modera: Lluís Bofill



PERE PLANAGUMÀ

## Sostenibilitat i aprofitament: Els brous del Mercat d'Olot

El xef Pere Planagumà ha desenvolupat amb els placers del Mercat d'Olot tres nous brous basats en l'aprofitament, en l'economia circular, el residu zero i en l'escandall que han après a fer els cuiners per fer rendibles els restaurants. Sota la marca Minva, es comercialitzen tres brous, en 2 formats, de 850mL i de 225mL: L'Escudella, d'hortalisses i carns; el Brou de peix, i el Brou de llegums. Planagumà també parlarà del garum i la sal umami per l'enrancament, saborització de les carns per a l'escudella.

### Barra Tradició

Dc 11 febrer · 11 a 11.30 h

Modera: Lúdia Casademont

# Programació Fòrum Gastronòmic Girona

DILLUNS 9 DE FEBRER

| AUDITORI<br>GASTRONÒMIC                                                                                                                                   | BARRA<br>TRADICIÓ                                                                                                                | BARRA<br>GASTRONÒMICA                                                                           | BARRA GIRONA<br>EXCEL·LENT                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 11 - 13.30 h<br><b>Fem la pilota</b><br>Carme Ruscalleda<br>Toni Massanés<br>Josep Roca<br>Francesc Monrabà<br>Antoni Campins<br>Carme Picas<br>Núria May | 11 - 13.30 h<br><b>Tastos dirigits d'oli</b><br>3 Vessanes<br>Foodmelodies<br>Molí i Coloma                                      | 11 - 11.50 h<br><b>Bacallà en equilibri</b><br>Jordi Parés<br>David Sais<br>Carles Mera         | 11.30 - 12 h<br><b>Degustació</b><br>Girona Excel·lent |
|                                                                                                                                                           |                                                                                                                                  | 12 - 12.30 h<br><b>Territori d'Estrelles</b><br>Castell Perelada                                | 12.30 - 13 h<br><b>Degustació</b><br>Girona Excel·lent |
|                                                                                                                                                           |                                                                                                                                  | 13 - 13.30 h<br><b>Territori d'Estrelles</b><br>Ca l'Enric                                      |                                                        |
|                                                                                                                                                           |                                                                                                                                  |                                                                                                 | 13.30 - 14 h<br><b>Degustació</b><br>Girona Excel·lent |
|                                                                                                                                                           | 13.45 - 15.15 h<br><b>Concurs nacional de pilota i botifarra negra per escudella</b><br><br>Reconeixuts professionals del sector | 14 - 16 h<br><b>5è Concurs Millor Steak Tartare</b><br><br>Reconeixuts professionals del sector |                                                        |
| 15.30 - 18 h<br><b>Millor Sommelier de Catalunya 2026</b><br><br>Competició de professionals                                                              | 15.30 - 16 h<br><b>Tast d'escudella</b><br>Sergi de Meia                                                                         |                                                                                                 | 16 - 16.30 h<br><b>Degustació</b><br>Girona Excel·lent |
|                                                                                                                                                           | 16.30 - 17 h<br><b>Tast d'escudella</b><br>Carlota Claver<br>Ignasi Céspedes                                                     | 16.15 - 16.45 h<br><b>Elaboració de còctels</b><br>EHTG I UVP                                   |                                                        |
|                                                                                                                                                           | 17.30 - 18 h<br><b>Tast d'escudella</b><br>Pere Massana<br>Pere Massana                                                          | 17 - 17.30 h<br><b>Territori d'Estrelles</b><br>Empòrium                                        | 17 - 17.30 h<br><b>Degustació</b><br>Girona Excel·lent |
|                                                                                                                                                           | 18 - 19 h<br><b>Premis PdS</b><br><br>Joan Morillo<br>Laura Tejero<br>Lluís Coll                                                 | 17.45 - 18.15 h<br><b>Terrines d'Alta Cuina de Ramats de Foc</b>                                |                                                        |
|                                                                                                                                                           | 18.30 - 19 h<br><b>Tast d'escudella</b><br>Alumne/-a EHTG                                                                        |                                                                                                 |                                                        |

DIMARTS 10 DE FEBRER

| AUDITORI<br>GASTRONÒMIC                                                                                                                  | BARRA<br>TRADICIÓ                                         | BARRA<br>GASTRONÒMICA                                                                               | BARRA GIRONA<br>EXCEL·LENT                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 11 - 11.45 h<br><b>Girona Delícia</b><br>Maneu Fernández<br>Alfons Petit                                                                 |                                                           | 11 - 11.45 h<br><b>La influència del<br/>disseny</b><br>Viti<br>Influencia Espais                   | 11 - 11.30 h<br><b>Degustació</b><br><b>Girona Excel·lent</b> |
|                                                                                                                                          |                                                           |                                                                                                     |                                                               |
| 12 - 14 h<br><b>Parlem de pasta</b><br>Martina Puigvert<br>Carlota Puigvert<br>Paco Pérez<br>Oriol Castro<br>Fran Monrabà<br>Eva Colomer | 12 - 12.30 h<br><b>Tast d'escudella</b><br>Xavier Aguado  |                                                                                                     | 12 - 12.30 h<br><b>Degustació</b><br><b>Girona Excel·lent</b> |
|                                                                                                                                          | 13 - 13.30 h<br><b>Tast d'escudella</b><br>Luis Arrufat   | 12 - 12.30 h<br><b>Territori d'Estrelles</b><br>Els Tinars                                          |                                                               |
|                                                                                                                                          |                                                           | 13.30 - 14 h<br><b>Territori d'Estrelles</b><br>Divinum                                             | 13 - 13.30 h<br><b>Degustació</b><br><b>Girona Excel·lent</b> |
|                                                                                                                                          | 14 - 15 h<br><b>Escudella i carn d'olla</b><br>Voramar    |                                                                                                     |                                                               |
|                                                                                                                                          |                                                           |                                                                                                     |                                                               |
| 16 - 17 h<br><b>Beure vi no és cap<br/>addició</b><br>Jordi Esteve<br>Anna Vicens<br>Joan Sala<br>Clara Isamat<br>Ramon Roset            | 16 - 17 h<br><b>Cuinaigua FGG 2026</b><br>Fonda Xesc      | 16.30 - 17.15 h<br><b>La mesa del Ramadán</b><br>Maricel Novell<br>Saloua Loqmane<br>Fátima Labyedh | 16 - 16.30 h<br><b>Degustació</b><br><b>Girona Excel·lent</b> |
|                                                                                                                                          | 17 - 18 h<br><b>Cuinaigua FGG 2026</b><br>Gelats Angelo   |                                                                                                     | 17 - 17.30 h<br><b>Degustació</b><br><b>Girona Excel·lent</b> |
| 17.45 - 19 h<br><b>5è Summit Startups<br/>Gastronòmiques</b><br><br>Romodrink<br>Poseidona<br>Vaporcrem<br>Menuevo                       | 18 - 19 h<br><b>Cuinaigua FGG 2026</b><br>Relais Desserts | 17.30 - 19 h<br><b>3r Concurs Tagin</b><br><br>Reconeguts<br>professionals del<br>sector            |                                                               |

DIMECRES 11 DE FEBRER

| AUDITORI<br>GASTRONÒMIC                                                                                                        | BARRA<br>TRADICIÓ                                                                       | BARRA<br>GASTRONÒMICA                                                    | BARRA GIRONA<br>EXCEL·LENT                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 11 - 12 h<br><b>Latino Gastronomic</b><br><br>Eduardo Luna                                                                     | 11 - 11.30 h<br><b>Els brous del<br/>mercat d'Olot</b><br>Pere Planagumà                | 11.30 - 12 h<br><b>Territori d'Estrelles</b><br>L'Aliança                | 11 - 11.30 h<br><b>Degustació</b><br><b>Girona Excel·lent</b> |
| 12.15 - 13.30 h<br><b>Les altres<br/>escudelles del país</b><br><br>Jordi Vilà<br>Pere Planagumà<br>Roger Cama<br>Alex Carrera | 12 - 12.30 h<br><b>Escudella i carn d'olla<br/>al ritme actual</b><br>Francesc Baltrons | 12.30 - 13 h<br><b>Territori d'Estrelles</b><br>Fonda Xesc               | 12 - 12.30 h<br><b>Degustació</b><br><b>Girona Excel·lent</b> |
| 14 - 15 h<br><b>Celebració 60è<br/>aniversari EHTG</b>                                                                         | 13.30 - 14 h<br><b>L'Escudella de Palamós</b><br>Narcís Oliu<br>Lluïsa Ferrer           | 13 - 13.30 h<br><b>Premisses d'una<br/>bullabessa</b><br>Dennys Teixeira | 13 - 13.30 h<br><b>Degustació</b><br><b>Girona Excel·lent</b> |



FRANCESC BALTRONS

## Escudella i carn d'olla amb pilotes adaptada al ritme actual

Cuinats Jotri introduirà l'empresa i les seves marques, Jotri i Degusta, i parlarà dels productes que elaboren i de com combinen tradició i innovació. També presentaran la seva escudella directa per menjar i el seu sistema innovador: explicar el procés de creació, com va sorgir, ingredients, mètode de regeneració i els canals on es pot trobar.

Barra Tradició

Dc 11 febrer · 12 a 12.30 h

*Moderar: Lúdia Casademont*



NARCÍS OLIU, LLUÏSA FERRER

## L'Escudella de Palamós

Amb l'objectiu de posar a l'aparador les espècies amb menys sortida comercial de la Llotja de Palamós, reforçar la identitat gastronòmica local i ampliar l'oferta culinària amb opcions de peix i marisc autòcton, la vila de Palamós amb el lideratge de l'àrea de Turisme i l'Espai Peix va idear l'Escudella de Palamós. Una recepta inspirada en l'escudella tradicional, amb pilota inclosa, feta íntegrament amb peix i productes de l'horta de proximitat. La creació d'aquesta recepta es va realitzar de manera col·laborativa, amb la participació de restaurants, de pescadors i de veïnes GastroSàvies de Palamós. El cuiner Narcís Oliu, de l'Espai Peix, i la GastroSàvia Lluïsa Ferrer ens n'explicaran els secrets.

Barra Tradició

Dc 11 febrer · 13.30 a 14 h

*Moderar: Lúdia Casademont*

Girona Delícia no només parla de **restaurants**.  
Parla d'una manera de viure la **gastronomia**.

# Girona .es menja

Girona Delícia

Descobreix-ho a [www.gironadelicia.cat](http://www.gironadelicia.cat)

Diari de Girona | PRENSA  
IBÉRICA

Girona Delícia

Menjar, beure, viure.

Girona Delícia neix amb la voluntat de **donar a conèixer, difondre i fer costata l'univers gastronòmic** de les comarques gironines. No per fer llistes infinites, ni publicitat, sinó per explicar amb criteri periodístic i rigor què passa quan un territori cuina amb identitat i respecte pel producte.

Aquí la gastronomia no és tendència ni espectacle. És **cultura quotidiana**. És memòria, ofici i present. És el bar de sempre, el productor que fa anys que s'hi dedica, i el restaurant que mira endavant sense perdre les arrels.

**Girona Delícia observa, escolta i informa.** Acompanya el lector, el visitant i el sector per entendre per què Girona es menja així i no d'una altra manera. Perquè al darrere de cada aliment, de cada plat, hi ha una història que val la pena que es conegui.

**Girona es menja.**  
I Girona Delícia és la veu que ho explica.

Segueix a [@gironadelicia](https://www.instagram.com/gironadelicia) a totes les plataformes:





**BARRA  
GASTRONÒMICA**

TAST



JORDI PARÉS, DAVID SAIS, CARLES MERA

## Bacallà en equilibri, de la sal al plat

Mera, empresa que elabora i dessala el bacallà d'Islàndia (*Gadus Morhua*) de la manera més natural, presentarà quatre plats que expliquen la història d'aquest tresor gastronòmic. D'equilibri subtil entre la gelatina i la melositat, és molt versàtil. Al pil-pil el bacallà esdevé gairebé l'únic protagonista. Al bacallà a la catalana, acompanyat de panses, tomàquet i pinyons, aquest producte admet interpretacions diverses sense perdre identitat. Elements com la tinta de calamar o els pebrots vermells n'intensifiquen la profunditat gustativa, mentre que les olives mortes i l'oli de julivert, en ressalten els colors vius i evocuen l'essència de la cuina catalana.

---

 Barra Gastronòmica

DI 9 febrer · 11 a 11.50 h

TAST

JAVI MARTÍNEZ, QUIM BRUGAT,  
SALVADOR JORDÀ, JOAN JORDÀ, MÀRIUS JORDÀ

## Territori d'Estrelles

Javi Martínez, del Castell Perelada Restaurant, de Peralada; Isabel Juncà, de Ca l'Enric, de la Vall de Bianya; i Salvador, Joan i Màrius Jordà, del restaurant Empòrium, de Castelló d'Empúries, protagonitzen la primera jornada de Territori d'Estrelles, en què restaurants amb estrella Michelin presenten els seus plats més icònics. Cuina en directe i degustació amb places limitades.

---

 Barra Gastronòmica
DI 9 febrer · 12 a 12.30 h  
Castell PereladaDI 9 febrer · 13 a 13.30 h  
Ca l'EnricDI 9 febrer · 17 a 17.30 h  
Empòrium

Col·labora



Modera: Lúdia Casademont



RECONEGUTS PROFESSIONALS DEL SECTOR

## 5è Concurs Millor Steak Tartare

Un dels imprescindibles del Fòrum Gastronòmic de Girona. Els participants hauran de demostrar el domini d'aquest gran clàssic elaborant el plat en directe davant d'un jurat professional i d'un jurat popular. Es valoraran l'aspecte visual, la precisió del tall, el sabor i l'aroma, el punt de la carn, la condimentació i molts altres detalls. El concurs comptarà exclusivament amb participants de les comarques gironines, posant en relleu el talent gastronòmic del territori. A més, els concursants hauran d'elaborar dos steak tàrtars, un dels quals amb carn Bencriada.

Barra Gastronòmica

DI 9 febrer · 14 a 16 h

Patrocina

**bencriada** ♥

**Girona Delícia**   
Menjar, beure, viure.



Modera: *Alfons Petit*



ESCOLA D'HOSTALERIA I TURISME DE GIRONA,  
UNIVERSIDAD DEL VALLE DE PUEBLA

## Elaboració de còctels a dos veus: L'EHTG i la UVP

La sessió Elaboració de còctels a dues veus reuneix dos centres de referència en formació en hostaleria: l'EHTG – Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona i la UPV Puebla. En aquesta trobada, cada centre presentarà una elaboració de còctel premiada, posant en valor la cocteleria com a disciplina creativa i gastronòmica. El format permet un diàleg enriquidor entre territori i internacionalització, mostrant el paper clau de la formació en la generació de talent i innovació per al sector.

Barra Gastronòmica

DI 9 febrer · 16.15 a 16.45 h

Modera: *Lidia Casademont*



# VITI AGÈNCIA CREATIVA

EMMA SOY, JOSEP CHAVARRIA, PERE MALAGELADA, JAUME FONT

## Conservant el paisatge: Les Terrines d'Alta Cuina de Ramats de foc

Presentem una gamma de conserves gastronòmiques que transforma el compromís amb el territori en excel·lència culinària. Impulsades pel projecte Ramats de Foc, de la Fundació Pau Costa, i elaborades en col·laboració amb Pibernat Alimentària, aquestes conserves s'elaboren a partir de xais criats en pastura extensiva, una pràctica clau per a la gestió del risc d'incendi forestal i la conservació del paisatge. L'any 2026 arriba una nova proposta: el paté de xai de Ramats de Foc, presentat en primícia al Fòrum. Una creació desenvolupada amb els cuiners Pere Malagelada i Jaume Font, i que reforça el vincle entre gastronomia d'alta qualitat i el compromís amb el territori.

### Barra Gastronòmica

DI 9 febrer · 17.45 a 18.15 h

*Modera: Lúdia Casademont*

MERCÈ DE LAS HERAS, PAU DE LAS HERAS, SERGI BAS, JORDINA TIÓ

## La influència del disseny en l'experiència gastronòmica

Explorem com el disseny influeix de manera decisiva en l'experiència gastronòmica, més enllà del que apareix a la carta. Parlem de tot allò que passa abans, durant i després de menjar, del visible i de l'invisible, i de com cada detall construeix un record. A través del disseny, l'estratègia i la creativitat, s'analitza com factors com la llum, la narració, l'ordre, els espais, les textures o la comunicació transformen la percepció del gust. Perquè menjar és molt més que menjar: el menjar entra pels ulls... i per tot el que t'envolta.

### Barra Gastronòmica

Dt 10 febrer · 11 a 11.45 h

*Modera: Sílvia Abril*



MARC GASCONS, ARNAU CASADEVALL, ISIDRE SOLÉ, JOAN MORILLO

## Territori d'Estrelles

Marc Gascons, d'Els Tinars, de Llagostera; i Joan Morillo, del Divinum, de Girona, protagonitzen la segona jornada de Territori d'Estrelles, en què restaurants amb estrella Michelin presenten els seus plats més icònics. Cuina en directe i degustació amb places limitades.

### Barra Gastronòmica

Dt 10 febrer · 12.30 a 13 h  
Els Tinars

Dt 10 febrer · 13.30 a 14 h  
Divinum

Col·labora



Moderada: Àgata Alberó



MARICEL NOVELL, SALOUA LOQMANE, FÀTIMA LABYEDH

## Receptari *La Mesa de Ramadán*

En aquesta sessió, la marca Frinuts de l'empresa Frit Ravich presenta el receptari *La Mesa de Ramadán*, una publicació pensada especialment per a la comunitat marroquina. El llibre recull receptes i propostes gastronòmiques vinculades a aquesta celebració, amb l'objectiu de posar en valor la tradició culinària del Ramadà. La trobada inclourà una demostració de cuina a quatre mans, en què s'elaboraran dues receptes tradicionals del receptari, tot mostrant-ne els ingredients, els processos i el context cultural que les acompanya.

### Barra Gastronòmica

Dt 10 febrer · 16.30 a 17.15 h

Patrocina



Moderada: Àgata Alberó



REDOUAN ESSETTI, KHADIJA MABROUKI, BOUCHRA SADIQ,  
FAIROUZ FANKOUCH, SARA BENYAMNA

## 3r Concurs Tagín

El Tagín és un dels plats tòtem de la cuina marroquina, un altre guisat que també pren el nom del recipient on es cuina. Aquesta especialitat ofereix una àmplia varietat de versions: de peix, carn picada o kefta, pollastre, verdures, tonyina, entre altres combinacions. El concurs té com a objectiu reconèixer la gent de la cuina que elabora plats marroquins de gran valor gastronòmic al nostre país i posar en valor la seva riquesa culinària.

### Barra Gastronòmica

Dt 10 febrer · 17.30 a 19 h

Patrocina



Moderar: Àgata Albero



ÀLEX CARRERA, XESC ROVIRA

## Territori d'Estrelles

Àlex Carrera, de L'Aliança, d'Anglès; i Francesc Rovira, de Fonda Xesc, de Gombren, protagonitzen la tercera jornada de Territori d'Estrelles, un cicle en què restaurants amb estrella Michelin presenten els seus plats més icònics. Cuina en directe i degustació amb places limitades.

### Barra Gastronòmica

Dc 11 febrer · 11.30 a 12 h  
L'Aliança

Dc 10 febrer · 12.30 a 13 h  
Fonda Xesc

Col·labora



Moderar: Àgata Albero



DENNYS TEIXEIRA

## Premises d'una bullabessa

Nascut del vi, el Domaine Riberach habita una antiga cooperativa vinícola al cor del Rosselló. Entre murs carregats de memòria, l'hotel, el celler, la taula gastronòmica i l'espai d'esdeveniments dialoguen sota una mateixa mirada: revelar l'ànima del territori amb sensibilitat, respecte i una relació profunda amb el vi. A La Coopérative, el jove xef Dennys Teixeira dona continuïtat a aquesta visió amb una cuina que escolta el producte, honra el gest i segueix el ritme de les estacions. El Domaine Riberach convida a viure una experiència on vi i gastronomia es troben, es ressonen i s'inscriuen en el temps, com una expressió viva del lloc.

### Barra Gastronòmica

Dc 11 febrer · 13 a 13.30 h

Modera: Àgata Albero

Des de  
1997

## Bugaderia Eslamatex

ESPECIALISTES EN HOSTALERIA I RESTAURACIÓ

La **tranquil·litat** i **confiança** de saber que tindràs la roba neta a temps

Atenció telefònica les **24 hores** i servei complet de **recollida i entrega** perquè hotels, restaurants i centres de salut funcionin sense interrupcions

Coneix-nos!



☎ 933 98 85 39 | 659865623

✉ info.eslamatex@gmail.com

🌐 www.bugaderiaeslamatex.es

### Ens trobaràs al Fòrum Gastronòmic 2026



DISPUIG

DISPUIG

DISPUIG

PRODAL

Dispuig

# DISPUIG

El servei i la qualitat  
de sempre

www.dispuig.com T. 972 20 67 13

VISITA'NS A  
@dispuigPER A MÉS  
INFORMACIÓ

## Barra Girona Excel·lent

### Dilluns 9 febrer

|              |                                           |                                                      |
|--------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| 11.30 a 12 h | Degustació de productes Girona Excel·lent | Anxoves Callol Serrats - L'Escala, Cervesa Albera    |
| 12.30 a 13 h | Degustació de productes Girona Excel·lent | Cuinats Jotri, Formatges Aubreda, Clos de Basella    |
| 13.30 a 14 h | Degustació de productes Girona Excel·lent | Arròs Molí de Pals, Pibernat, Quim Matas, Mas Llunes |
| 16 a 16.30 h | Degustació de productes Girona Excel·lent | El Xuixo de Can Castelló, Sweet Virginia             |
| 17 a 17.30 h | Degustació de productes Girona Excel·lent | Can Bech, Castanya de Viladrau, Pere Guardiola       |

### Dimarts 10 febrer

|              |                                           |                                                          |
|--------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 11 a 11.30 h | Degustació de productes Girona Excel·lent | Embotits Vilanova, Masia Empordà, Pernils Mateu          |
| 12 a 12.30 h | Degustació de productes Girona Excel·lent | Embotits Boada Porcel, Mont-Corb, Collverd               |
| 13 a 13.30 h | Degustació de productes Girona Excel·lent | Anxoves de Roses, Sant Aniol, Emporrom, Verdura la Canya |
| 16 a 16.30 h | Degustació de productes Girona Excel·lent | Mooma, Licors Moliné, Ratafia Russet                     |
| 17 a 17.30 h | Degustació de productes Girona Excel·lent | Sa Tuna, Mas Fuertes, Red Passion Berries                |

### Dimecres 11 febrer

|              |                                           |                                                                               |
|--------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 11 a 11.30 h | Degustació de productes Girona Excel·lent | Granja Mas Casas, Recuits de Fonteta, Peralada Mas Marcè, Granja El Provençal |
| 12 a 12.30 h | Degustació de productes Girona Excel·lent | Oli Fontclara, Mas Auró                                                       |
| 13 a 13.30 h | Degustació de productes Girona Excel·lent | Eccocivi, Mas Vida Celler, Celler Gerisena, Celler Espolla                    |

## Espai Oli

Espai situat al primer pis, dedicat a la divulgació i degustació d'un dels grans tresors de la gastronomia mediterrània: l'oli d'oliva. Enguany, l'espai creix fins a ser gairebé el doble de gran, oferint una experiència encara més completa i immersiva.

Aquí, els visitants poden gaudir d'una experiència sensorial única, tastant fins a més de cinquanta varietats d'olis d'oliva verge extra, tant catalans com d'altres regions. Aquest espai posa en valor tres elements essencials de la nostra cultura gastronòmica: el pa, l'oli d'oliva i la sal.

Amb el suport de



### Tast d'olis

DOP Oli de l'Empordà  
DOP Les Garrigues  
DOP Oli del Baix Ebre - Montsià  
DOP Siurana  
DOP Oli Terra Alta  
ADN Argudell  
Apasitolento Viticultor  
Brugarol  
Celler Cooperatiu d'Espolla  
Celler Martín Faixó  
Empordàlia  
Fundació Terra i Ànima  
L'Olivina  
Mas Auró  
Mas Vida Celler  
Masetplana  
Molí Salar d'Arbúcies  
Oli de Ventalló  
Oli Fontclara  
Or de l'Albera

Pedrigalet  
Productora d'Oli de l'Empordà  
Cooperativa Albagés  
Cooperativa dels Torms  
Cuadrat Valley  
L'Olivera  
Novacoop Mediterranea  
Cellers Domenys  
Cooperativa Cabacés  
Cooperativa Falset Marçà  
D'Oliciós  
Grup Unió  
Miliunverd Olis de Finca  
Olis de Catalunya  
Olis Solé  
Verolat de l'Ebre  
Molí Coloma  
Ad Olivetum  
Caseria de Jesús



## La Barra del Vi by Alregi-WinePalace

El Fòrum Gastronòmic Girona 2026 dona la benvinguda a la Barra del Vi, un espai amb clara vocació de servei al visitant i al professional, impulsat per Alregi-WinePalace. La coincidència amb la celebració de la Final del Concurs Millor Sommelier de Catalunya converteix la Barra del Vi en un punt de trobada natural entre el món del vi, la sommelieria, els professionals del sector i el públic amant del gastronòmic avançat, aportant un valor diferencial dins del programa del Fòrum.

L'objectiu principal de la Barra del Vi és fer accessible el coneixement del vi a través d'una experiència de tast lliure, propera i professional, que permeti descobrir noves referències, ampliar criteri i coneixement i inspirar la incorporació de vins a cartes i projectes gastronòmics. La Barra del Vi es concep com una porta oberta, on el visitant pot entrar, tastar, preguntar i aprendre de la mà de sommeliers i personal expert.

## Memòria líquida davant l'oblit

Custodiar la terra és gastronomia

*Llegat Argudell*



**Jotri**  
A FOC LENT AMB TU

**DEGUSTA**  
LA CUINA DE CASA

**NATURAL  
I SENSE  
PUNYETES**

[WWW.DEGUSTA.FOOD](http://WWW.DEGUSTA.FOOD)

Propers llançaments

## EMPRESSES EXPOSITORES

|                                    |                           |                         |                          |
|------------------------------------|---------------------------|-------------------------|--------------------------|
| 3 Vessanes                         | Celler Kripta             | Espurna Energia         | Mera                     |
| 6con - control i suport            | Celler Martín Faixó       | Estiu Drinks            | Mooma                    |
| A mar es espectacular              | Celler Olivada            | Fabré Tall              | Montaraz                 |
| Ad Olivetum                        | Celler Parató             | factoria81              | Mont-Corb                |
| Agrofreq                           | Cellers Perelló           | Fet a les Gavarres      | Nonna Pina Ajonegro      |
| Aigua Acabada de Fer®              | Cervesa Albera            | Formatgeria Mas Borni   | Nuaset                   |
| Aigua de Sant Aniol                | Cheesepeante              | Fruites Gonzalez        | Nexogestió               |
| Aire Sano                          | Clarella                  | Fruites Gozalbo         | Oli Fontclara            |
| Alicia i Josep Viticultors         | Clos de Basella           | FredJove                | Olispania Aceitunas      |
| Alregi-WinePalace                  | Cluizel                   | Fundació Pau Costa      | Oxefruit                 |
| Ametoi                             | Cofab                     | Gadira                  | Paela                    |
| Anxoves Callol Serrats - L'Escala  | Coffee-Center             | Gelats Angelo           | Pacfen                   |
| Anxoves de Roses - Conserves Bahia | Collverd                  | Girona Excel·lent       | Pa Solà                  |
| Apasitolento Viticultor            | Comercial Amat            | Girotel                 | Peixos Ros               |
| Aplitec                            | Comercial Miquel          | Girbau                  | Peixoto                  |
| Arcon                              | Valentí                   | Granets Montgrí         | Peralada Mas Marcè       |
| Arnall                             | Cominport Distribució     | Granja El Provençal     | Pere Guardiola           |
| Arròs Molí de Pals                 | Concept Pa                | Granja Mas Casas        | Pernils Can Mateu        |
| Artic Water                        | Conserves Pibernat        | Grup Darnés             | Pordamsa                 |
| Artipasta                          | Consultoria Energètica    | Halal Empordà           | Productes de Lluena      |
| Bacalaos Alejandra                 | Covica Empordà            | High Tech Mobile        | Projectos Sin Etiquetas  |
| Balanzó Export                     | Crepiole                  | Hugas de Batlle         | Pujadas                  |
| BdeGust                            | Culligan Water            | Humitas                 | Punset Cafè              |
| Bièrre du Canigou                  | Cuinat i al Plat          | Iberconseil             | Punset Distribució       |
| Bodegas Tobía                      | Cuinats Jotri             | Imàtica                 | Ratafia Russet           |
| Bodegas y viñedos                  | Cusins                    | Influenza Espais        | Rational                 |
| Tamaral                            | D'encinases               | Josper                  | Recuits de Fonteta       |
| Bodegas Yzaguirre                  | Damm                      | Karetta Maluca          | Red Passion Berries      |
| Boletruff                          | Daruma IT                 | Ken Foods               | Rona                     |
| Bovis                              | Demetra Food              | L'Estella               | Salma Food Services      |
| Bugaderia Eslamatex                | Disfribell                | Lafitte                 | Santamaria Gastronòmic   |
| Butsir                             | Dispuig                   | Lantxaga Carne de Caza  | Selecció Regisa          |
| Cafès Cornellà                     | Domaine Riberach          | La Casa de la Pizza     | Si Bio !                 |
| Can Bech                           | Domaine Sol Payré         | La Sobirana Cooperativa | Solucions Hostaleria     |
| Canals i Munne                     | Domenio                   | Laüfer Food             | SweetVirginia            |
| Caracoles de Aliste                | Drylaw                    | Les Glaces du Canigou   | Tacho - Pistacrem        |
| Carbó Girona                       | Eccocivi                  | L'Hort de les Mulleres  | Taller de Indias         |
| Carnes Okelan                      | Ecofrog                   | Licors Moliné           | Tecnimel                 |
| Casanovas Distribution             | El Almogrote del Montseny | Mastinell               | Techni-Web               |
| Cascajares                         | El Gat Blanc              | Mas Auró                | Tegust                   |
| Castanya de Viladrau               | El Rosal                  | Mas Fuertes             | Thermomix                |
| Cava Maria Casanovas               | El Xuixo de Can Castelló  | Mas Geli                | Transgourmet             |
| Cava Miquel Pons                   | Enso Ferments             | Mas Gomà                | Ubach Formatgers         |
| Caviar del Tibet                   | Embotits Boada Porcel     | Mas Llunes              | Vera                     |
| Celler Ardèvol                     | Embotits Bundó            | Mas Vida Celler         | Verdures de la Canya     |
| Celler Cooperatiu d'Espolla        | Embotits Obach            | Masia Can Sení          | Vins Argentins i del Món |
| Celler Esclanyà                    | Embotits Vilanova         | Masia Empordà           | Vins Estela              |
| Celler Gerisena                    | Emporaron                 | Massegur                | Vitae Kombucha           |
|                                    | Equip Girona              | Mec3                    | Viti Agència Creativa    |
|                                    |                           | Meritem                 | Wagyu Empordà            |
|                                    |                           |                         | Watts Renovables         |

## El cash dels professionals de l'HOSTALERIA i el COMERÇ

## UN AMPLI ASSORTIMENT, AMB LA QUALITAT QUE NECESSITES



**Som el proveïdor de confiança de l'hostaleria amb un servei exclusiu**



**Fes-te client aquí:**



## A la provincia de Girona ens trobaràs a :

### GROS MERCAT GIRONA

Pol. ind. Mas Xirgu II, c/ Torre Vedruna, s/n.  
17005 - GIRONA  
Tel: 972 24 19 12

### GROS MERCAT FIGUERES

Avda. de Roses, s/n.  
17600 - FIGUERES  
Tel: 972 50 42 62

### GROS MERCAT PALAMÓS

Pol. ind. Plaza de Sant Joan, s/n.  
17230 - PALAMÓS  
Tel: 972 31 72 74

### GROS MERCAT BLANES

Avda. de Europa, 56-61.  
17300 - BLANES  
Tel: 972 34 80 61

### GROS MERCAT LLORET

Avda. de Las Alegrías, 81-83.  
17310 - LLORET DE MAR  
Tel: 972 36 55 45

### GROS MERCAT OLOT

Pol. ind. Les Mates, c/ Mestre Falla, s/n.  
17800 - OLOT  
Tel: 972 26 42 50



## ELS SEGELLS GIRONA EXCEL·LENT 2025-2026

La Diputació de Girona concedeix els segells Girona Excel·lent de qualitat agroalimentària als guanyadors del seu **concurs biennal**.

Els productes són valorats per **jurats formats per reconeguts professionals** del sector agroalimentari, a través de **tastos a cegues**.

Trobareu tots els productes amb el segell Girona Excel·lent de qualitat agroalimentària 2025-2026 al web [www.gironaexcellent.cat](http://www.gironaexcellent.cat).



Diputació de Girona

**DDGI2030**  
DEMARCACIÓ SOSTENIBLE