

FIAE Gourmet Meeting

## L'ADEG participa al 1r Fòrum Enogastronòmic

**El xef Xavier Mestres i l'Escola d'Hostaleria de Sitges formaran part de la delegació de l'ADEG al FIAE Gourmet Meeting 2011, del 26 al 28 de maig, a Viana do Castelo, Portugal.**

Del 26 al 28 de maig de 2011, a Viana do Castelo (Portugal), tindrà lloc la primera edició del FIAE Gourmet Meeting. La coincidència de tres regions d'extraordinària riquesa enològica i gastronòmica (Penedès, Bordeus i nord de Portugal) és el millor pretext per a la promoció conjunta dels actius i atractius enogastronòmics i turístics de les respectives zones geogràfiques.

Es tracta d'una trobada de caire congressual que té per objectiu intercanviar coneixements al voltant de la cultura gastronòmica i enològica per part dels entorns de les organitzacions empresarials membres de FIAE, la Federació Internacional d'Associacions Empresarials creada el mes de juny de 2010. Com a valor d'especial intencionalitat es posa major èmfasi en les matèries primeres i productes autòctons, en la línia del concepte "km. 0".

Cadascuna de les associacions promou la participació de xefs de la respectiva regió, així com d'alumnes d'escoles de restauració de la zona. A més, es pretén la implicació d'empreses del sector agroalimentari que vulguin donar a conèixer els seus productes. El programa del fòrum inclou conferències, tallers, demostracions i, com a colofó, un sopar elaborat per cuiners i alumnes de les diferents regions representades.

El *Bacallà amb zabaione d'allioli suau* serà un dels plats principals en el *Jantar dos Fundadores*, acte central del FIAE Gourmet Meeting, aquest proper cap de setmana a Viana do Castelo (Portugal). Serà una de les propostes de la delegació de l'ADEG, encapçalada pel xef Xavier Mestres i ben nodrida per un grup d'alumnes i professors de l'Escola d'Hostaleria de Sitges. En l'apartat de *showcooking*s també es presentarà un **Berenar de verema** (pa amb sardines, tomàquet i raïm) i un Mar **i muntanya de gall negre del Penedès i gambes de Vilanova**, tot ben acompanyat amb vins del Penedès.

La participació de l'ADEG al 1r FIAE Gourmet Meeting ha estat possible gràcies a la col·laboració de la Confraria de Pescadors de Vilanova i la Geltrú; l'Escorxador J. Olivella, de Castellví de la Marca; la Cooperativa Oleícola del Penedès, de Llorenç del Penedès; IRC L'Avi Pau, de Sant Jaume dels Domenys; la firma Olivé-Rueda, l'Associació Vinícola Catalana, el Grup Torres, Masia Vallformosa i la logística de Coral Transports.

Les entitats promotores de FIAE són el **Club des Entreprises de Mérignac** (Girona / França), el **Conselho Empresarial dos Vales de Lima e Minho** (Viana do Castelo / Portugal) i l'**Associació d'Empresaris de l'Alt Penedès, el Baix Penedès i el Garraf** (Penedès-Garraf / Catalunya).

Els objectius de la Federació són la creació d'una xarxa internacional d'organitzacions empresarials que tinguin àmbits d'actuació locals, comarcals o regionals i que prioritzin el progrés del seu entorn territorial a partir del creixement i la consolidació dels seus respectius teixits empresarials.

Eva Gallego  
Departament de Comunicació  
comunicacio@adeg.cat  
Tel 902 106 700

25.05.11