



26 de octubre de 2016

El Fòrum Gastronòmic Barcelona 2016 cierra con éxito rotundo de visitantes y una gran satisfacción en el sector

La Barcelona Hosting Week que incluye Fòrum Gastronòmic Barcelona y Hostelco ha superado los 50.000 visitantes. Fòrum Gastronòmic ha incrementado en un 50% los visitantes respecto a la pasada edición.

Se han anunciado las siguientes ediciones: del 12 al 14 de marzo se celebrará Fòrum A Coruña y del 19 al 21 de noviembre Fòrum Girona 2017

Éxito de visitantes y satisfacción entre el sector

Feria y espacios de actividades absolutamente llenos. Esta ha sido la tónica de los cuatro días en los que Fòrum Gastronòmic ha incrementado casi un 50% de visitantes respecto a la pasada edición del 2014. En total, la Barcelona Hosting Week, que incluye Fòrum Gastronòmic Barcelona 2016 y Hostelco, se cierra con 50.000 visitantes.

A lo largo de cuatro días, los asistentes al Fòrum Gastronòmic han podido disfrutar de una feria un 30% más grande y más internacional, con la presencia de las mejores empresas del sector.

Cabe destacar la gran satisfacción tanto por parte de los expositores, que han podido realizar numerosos tratos comerciales, como por parte de los visitantes profesionales que, una vez más, han visto en Fòrum el punto de encuentro entre profesionales del sector. En este sentido, una de las acciones que se han llevado a cabo ha sido la misión inversa en la que han participado compradores de México, Corea y Polonia, interesados en exportar productos catalanes.

Por lo que concierne al programa de actividades hay que destacar el alto interés en las sesiones que se han llevado a cabo con reconocidos profesionales y la alta ocupación de los espacios de actividades. Cada día se han podido ver el auditorio lleno hasta la bandera y los talleres con el 100% de ocupación. Además, también ha despertado mucho interés las demostraciones de cocina y las diferentes acciones que han realizado los expositores en sus

estands.

En esta ocasión el protagonista absoluto de Fòrum ha sido el universo dulce que ha centrado gran parte de las sesiones pero también el pan, el vino o la coctelería.

Fòrum Gastronòmic Barcelona 2016 ha acogido también 3 entregas de premios, 3 concursos y 2 homenajes. Destacan las finales de infarto de dos concursos, por un lado, el Campeonato Nacional de Coctelería Spirit Essence, y por otro, Udon, 'The NoodleMaster'.

El espacio Cuines del Món, con una oferta gastronómica de diferentes restaurantes de la ciudad de Barcelona, ha registrado también una gran afluencia de público diaria.

Fòrum Gastronòmic ha demostrado pues su consolidación en la capital catalana,

Coruña Cocina

La sesión de clausura de Fòrum Gastronòmic Barcelona 2016 ha sido protagonizada por el colectivo Coruña Cocina y ha significado el colofón final y también el anuncio de la siguiente edición de Fòrum. Del 12 al 14 de marzo se celebrará una nueva edición en A Coruña. Para oficializar el relevo se ha contado con el alcalde de la ciudad Xulio Ferreiro y Alberto Lema, en representación del Consorcio de Turismo y Congresos de A Coruña.

Resumen de la última jornada

Siguiendo con el eje temático de este año **Miquel Guarro** y **Olivier Fernández** han inaugurado las sesiones del día. Miquel Guarro, de Cacao Barry, Chocolate Academy, ha presentado su última creación: un chocolate con espíritu mediterráneo con el que ha elaborado unos postres en los que los productos más icónicos de la dieta mediterránea han sido los protagonistas. **Olivier Fernández**, de la Escuela de Pastelería de Barcelona, ha dedicado su taller al Pandoro y ha expuesto una gran cantidad de procesos y técnicas de una de las preparaciones de pastelería más especializadas.

Jordi Butrón y **Xano Saguer** de EspaiSucre han tomado el relevo con una espectacular sesión dedicada al *Método EspaiSucre* para a la creación de postres de restaurante y **Anna Bellsolà**, de Forn Baluard, ha presentado 'La cara sensorial del pan' donde ha expuesto las claves para elaborar un buen pan artesanal.

Oriol Castro y **Eduard Xatruch**, del Disfrutar, han cautivado al público con 'Un festival de creatividad' en el que han hecho una demostración de su proyecto, un espacio de juego creativo en el que operan los que fueron la mano derecha de Ferran Adrià y la base del Bulli.

Por la tarde, los dos grandes cocineros **Xavier Pellicer**, de Celerí (Barcelona) y **Javier Olleros**, de Culler de Pau (O Grove) han protagonizado la sesión 'Cocinas Vivas del Mediterráneo y el Atlántico' y simultáneamente **David Gil** de Tickets explicaba cómo se gestionan 5 partidas de postres con 5 conceptos completamente diferentes en un taller en el que ha presentado los

más representativos y característicos de cada uno de los espacios del grupo ElBarri.

De la sesión del Fòrum Vi de la jornada de hoy se ha encargado el sommelier **Rafel Sabadí**, de Roser2 de la Escala, taller en que se han rescatado del olvido vinos dulces de larga tradición vinícola y de gran riqueza histórica y territorial.

Ganadores de los Premios Josep Mercader

La última jornada de Fòrum Gastronòmic Barcelona 2016 ha contado con la entrega de los Premios Josep Mercader. Cómo en cada edición de Fòrum Gastronòmic, estos premios son un reconocimiento a la trayectoria profesional de cocineros, enólogos, responsables de sala, productores y divulgadores de la cultura culinaria.

En la categoría de cocina, el premiado ha sido **Joan Pallarès**, de Hotel-Restaurant Can Boix (Peramola) quien ha recogido el premio de la mano de Toni Massanés, director general de la Fundació Alcía; en la categoría de responsable de sala, el guardón ha sido para **Juan Carlos Ibáñez**, del restaurante Lasarte de Barcelona entregado por Jaume von Arend, director de Fòrum Gastronòmic; el premio Josep Mercader al productor ha sido para **Assumpta Codinachs**, de Vedella Ecològica Brunec que ha recibido el premio de la mano de Ramon Sentmartí, director gerente de Prodeca; el Premio Josep Mercader de Vino ha sido para **Toni Falgueras**, de Celler de Gelida (Barcelona) que ha recibido de la mano de Patrick Torrent, director ejecutivo de Agència Catalana de Turisme. Finalmente, en la categoría de difusión el premiado ha sido **Paco Solé Parellada**, del restaurante 7 Portes (Barcelona) que ha recogido el premio de la mano de Montserrat Ballarín, Regidora de Comercio y Mercados del Ayuntamiento de Barcelona.

Más información:

Nati Palomo

Responsable de Comunicación de Fòrum Gastronòmic

T 93 883 30 45 // M 660 59 31 22

npalomo@forugastronomic.com



PATROCINADORS INSTITUCIONALS



PATROCINADORS



COL-LABORADORS



MITJÀ OFICIAL



PATROCINADORS TÈCNICS



MITJANS COL-LABORADORS



ESDEVENIMENT ADHERIT A

