



24 de octubre de 2016

## El chocolate y la cocina dulce: las estrellas de una excelente segunda jornada del Fòrum Gastronòmic Barcelona 2016.

*Carme Ruscalleda, Ricard Camarena, Paco Pérez, Nina Tarasova, Ramon Morató, Josep Maria Ribé, Raúl Bernal o Miquel Guarro han sido algunos de los protagonistas del día.*

**Ramon Morató, Josep Maria Ribé, Raúl Bernal y Miquel Guarro** han sido los encargados de inaugurar las sesiones del Auditorio. Los cuatro máximos representantes de la Chocolate Academy han presentado el libro recopilatorio que se publica el próximo mes de noviembre en el que han trabajado durante los últimos años, haciendo un recorrido por sus recetas más representativas.

Los cuatro han participado también en el emotivo homenaje al maestro chocolatero **Quim Capdevila**. **Carme Ruscalleda** ha tomado el relevo con la sesión, llena hasta los topes, “Mundo dulce con sal y pimienta” que ha articulado alrededor de tres recetas en las que ha combinado dulce y salado.

El chocolate y la cocina dulce han protagonizado la jornada. La rusa **Nina Tarasova** ha inaugurado los talleres del día con una sesión de “Postres de nostalgia”, reviendo dulces de la época post-soviética con un estilo moderno. **Daniel Álvarez**, de Cacao Barry, ha seguido con una demostración magistral de panettones i repostería de calidad.

Al mediodía la entrega del premio ‘**El plato favorito de los catalanes**’, promovido por la revista Cuina, ha aportado la nota de emoción a la jornada. Después de la eliminatoria de los diferentes platos que concursaban, se han disputado el premio el ‘pa amb tomàquet’, plato apadrinado por Ferran Adrià y la ‘Escudella amb carn d’olla’, plato apadrinado por Joan Roca. Finalmente el premio se lo ha llevado la ‘Escudella’. A continuación **Víctor Quintillà** (Lluerna) y **Pere Castells** han generado expectació en el público con su sesión centrada en la revolución de la sal en pescados y carnes.

Entre las sesiones de la tarde cabe destacar la de **Paco Pérez**, del restaurante Miramar de Llançà que ha llenado el Auditorio. También la de **Carles Mampel**, que ha girado alrededor de las algas y el chocolate. También ha sido protagonista **Ricard Camarena**, que ha presentado la parte más dulce de su cocina, en la que cobran protagonismo los matices picantes, cítricos, ácidos y amargos.

La coctelería ha contado con una sesión de **Javier de las Muelas** y **Simone Caporale** además de un taller con **Giacomo Giannotti, Yanaida Prado y Marc Álvarez**.

Los profesionales del sector hoy también han tenido una cita en Fòrum Empresa que, organizado conjuntamente con Vilar Riba, ha contado con cuatro sesiones alrededor del pan, la pastelería, la sostenibilidad y el análisis con el Big Data.

Entre otros, el Fòrum ha sido escogido la presentación del **Pla de Gastronomia a Catalunya**, una de las acciones más destacadas de *Catalunya, Regió Europea de la Gastronomia 2016*, que impulsa el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya.

Una jornada más el público ha llenado la feria y ha podido conocer las últimas novedades del sector así como también ha podido participar en las múltiples actividades que se organizan en los diferentes espacios, lo cuales han contado con un 100% de ocupación.

## Ganadores de los Premios InnoFòrum

Fòrum Gastronòmic Barcelona 2016 ha entregado los Premios InnoFòrum. Estos premios quieren ser un reconocimiento a la innovación en la gastronomía. Los ganadores de las tres categorías han sido: Caliu, gama de Barbacoas y accesorios para la brasa de Bahí & Güell en la categoría de producto más innovador, Calçots cuits de la empresa Cuits – Calçots de la Terra en la categoría de packaging más creativo y el carpaccio de 'cargols a la llauna' de Cuinats Jotri en la categoría de sabor más original.

## Fòrum Gastronòmic sigue

Mañana, martes 25 de octubre, Fòrum Gastronòmic contará con sesiones a cargo de cocineros como Jordi Cruz o Josean Alija. También impartirán sesiones los maestros en postres Paco Torreblanca, Yann Couvreur, Jordi Bordas, Marco Leone, Pol Contreras y Betina Montagne, el heladero Massimo Pignata, los maestros de sala Juan Mediavilla, Juan Ruiz Henestrosa y Xavier Alba o José Ferrer con o vinos de Jerez. También habrá sesiones de coctelería con Javier Caballero, Hector Henche i Francisco Bretau.

### Más información:

**Nati Palomo**

Responsable de Comunicació de Fòrum Gastronòmic

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

[npalomo@forugastronomic.com](mailto:npalomo@forugastronomic.com)



#### PATROCINADORS INSTITUCIONALS



#### PATROCINADORS



#### COL-LABORADORS



#### MITJÀ OFICIAL



#### PATROCINADORS TÈCNICS



#### MITJANS COL-LABORADORS



#### ESDEVENIMENT ADHERIT A

