



25 de octubre de 2016

Exitosa tercera jornada del Fòrum Gastronòmic Barcelona 2016

Jordi Cruz, Josean Alija, Paco Torreblanca, Yann Couvreur, Marco Leone, Pol Contreras Montagne o Massimo Pignata protagonizan la tercera jornada del Fòrum Gastronòmic Barcelona 2016.

El Fòrum Gastronòmic Barcelona 2016, centrado este año en el universo dulce, registra en su tercera jornada una gran asistencia de público. Este martes el cocinero **Jordi Cruz** ha dado el pistoletazo de salida a la jornada con una sesión en la que ha llenado hasta los topes el Auditorio. El chef del restaurante con dos estrellas Àbac ha presentado los últimos postres que está desarrollando, mezclando tradición y vanguardia. Simultáneamente **Juan Mediavilla, Juan Ruiz Henestrosa y Xavier Alba**, tres maestros de sala, exponían su experiencia y método de trabajo, mientras que **Jordi Bordas** presentaba una sesión centrada en cómo conseguir una pastelería más sana, ligera y sabrosa.

Al mediodía, **Josean Alija**, chef del restaurante Nerua del Museo Guggenheim de Bilbao (el cual ostenta una estrella Michelin), ha presentado una sesión centrada en potenciar el sabor dulce de los productos y ha elaborado algunos de los postres que se pueden probar en su restaurante.

A la hora de comer el público de Fòrum Gastronòmic Barcelona 2016 ha podido degustar las propuestas del espacio 'Cuines del Món', hoy y mañana centrado en la cocina asiática. Se pueden encontrar las delegaciones de los restaurantes **Bao Bar** (la última propuesta del chef multiestrellado **Paco Pérez**), **Tandoor, Indochine y Kao**, todos ellos establecimientos emblemáticos de Barcelona. Los postres siguen a cargo de la Escuela Hofmann.

Por la tarde **Marco Leone**, de Chez Coco y Casa Paloma, de Barcelona, y **Pol Contreras**, de El Portal de Echaurren, de Ezcaray, han conducido una sesión dedicada a la elaboración de postres de restaurante con base tradicional. El pastelero francés **Yann Couvreur** ha dedicado su intervención a los postres hechos en el momento y **Betina Montagne** ha presentado el método EspaiSucre para tratar con normalidad la celiaquía en la pastelería. Siguiendo con el Fòrum Dulce, **Massimo Pignata** ha expuesto la filosofía de DelaCrem, referente en el mundo de los helados y **Paco Torreblanca** ha trasladado al público a la alta pastelería con la elaboración en directo del postre 'Huevo de oro de Bigas Luna'.

El Fòrum Vino se ha acercado también al mundo dulce con la sesión de **José Ferrer**, embajador de los vinos de Jerez, que ha presentado distintos vinos dulces, los cuales han recibido grandes reconocimientos en los últimos años.

El mundo de la coctelería ha vivido su jornada más importante en la edición de este año con la celebración del Campeonato Nacional de Coctelería Spirit Essence. Por su parte, los bartenders Javier Caballero, Héctor Henche y Francisco Bretau han conducido también un exitoso taller.

Además, el Fòrum ha acogido la presentación de la marca Experiencias Gastronómicas, una iniciativa de la Agència Catalana de Turisme, que nace con el objetivo de adaptar la oferta turística de Catalunya a la demanda, con el fin de atraer más clientes y de mejor calidad.

Todo a punto para la última jornada

Mañana miércoles 26 de octubre el Fòrum Gastronòmic Barcelona vivirá su última jornada y contará con las sesiones de **David Gil, Miquel Guarro, Oliver Fernández, Oriol Castro, Mateu Casañas, Eduard Xatruch, Xavier Pellicer, Javier Olleros, Jordi Butrón y Xano Saguer**, entre otros.

El sumiller **Rafel Sabadí**, por su parte, conducirá una sesión del Fòrum Vino centrada también en los vinos dulces. Y para terminar, los **Premios Mercader** y la sesión dedicada a la nueva cocina gallega, con el colectivo **Coruña Cociña** encima del escenario, serán el colofón final de la edición de este año.

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

