



29 de Julio 2016

Abiertas las inscripciones de las actividades de Fòrum Gastronòmic Barcelona

Oriol Balaguer, Paco Torreblanca, Christian Escribà o David Gil, serán algunos de los protagonistas junto con chefs como Jordi Cruz, Paco Pérez, Carme Ruscalleda, Nandu Jubany, o los hermanos Sergio y Javier Torres

La feria crece y se internacionaliza

A través de la página web www.forumgastronomicbarcelona.com ya se pueden realizar las inscripciones para las actividades de Fòrum Gastronòmic Barcelona 2016 que se celebrará del 23 al 26 de octubre en el recinto Gran Vía de Fira Barcelona. En esta edición, la segunda en la capital catalana, el universo dulce tendrá un papel central siendo el eje vertebrador del programa de actividades.

Algunos de los participantes serán **Jordi Cruz** (Àbac), **Paco Pérez** (Miramar), **Carme Ruscalleda** (Sant Pau), **Nandu Jubany** (Can Jubany), **Ricard Camarena** (Ricard Camarena Restaurant), **Josean Alija** (Nerua), **Víctor Quintillà** (Lluerna), **Jordi Vilà** (Alkimia), **Oriol Castro** (Disfrutar), **Sergio y Javier Torres** (Dos cielos), o el tailandés **Gaggan Anand**, entre otros.

El universo dulce será el gran protagonista convirtiéndose en eje vertebrador del programa de actividades. Participarán pasteleros, cocineros de postres, chocolateros, heladeros y representantes de los oficios relacionados con el mundo dulce. Algunos de los protagonistas serán **Ramon Morató**, **Josep M^a Ribé**, **Miquel Guarro**, **Daniel Álvarez**, **Raúl Bernal**, **Jordi Butrón** y **Xano Sagner** (Espai Sucre), **David Gil** (Tickets), **Oriol Balaguer**, **Christian Escribà**, **Jordi Bordas**, **Rafa Delgado** (Can Jubany), **Betina Montagne** (Espai Sucre), **Marco Leone** (Chez Coco/Casa Paloma), **Pol Contreras** (El Portal de Echaurren), **Olivier Fernández** (Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona), **Paco Torreblanca**, **Carles Mampel** (Bubó) o **Massimo Pignata** (DelaCrem), entre otros. También el pan será, una vez más, reconocido en el Fòrum con la presencia de panaderos entre los que destaca la barcelonesa **Anna Bellsolà** de la panadería Baluard o **Xavier Barriga** de Turrís. Además,

también asistirán estrellas internacionales de la pastelería como los franceses **Patrick Roger** e **Yann Couvreur**, o la rusa **Nina Tarasova**, especialista en postres de inspiración tradicional. El Fòrum también contará con la participación del colectiva Coruña Cocina.

Las sesiones del Auditorio son de libre acceso con la compra de la entrada al recinto. Para los talleres, demostraciones de cocina en directo con degustación, es necesaria inscripción previa. Tienen un precio de 25 euros y las plazas son limitadas.

Vino y coctelería

El vino y la coctelería también tendrán un espacio destacado en el Fòrum Gastronòmic Barcelona. **Josep Pelegrín** (mejoría Sumiller de España 2016) y **Rafael Sabadí** (finalista Cata por Parejas Vila Viniteca 2015) centrarán sus ponencias en los vinos dulces. También habrá una sesión dedicada al servicio de sala con los expertos **Juan Mediavilla**, **Juan Ruiz Henestrosa** (A poniente) y **Xavi Alba** (Tickets). La coctelería contará con numerosas sesiones como, por ejemplo, con el maestro coctelero **Javier de las Muelas** o el considerando mejor barman del mundo, **Simone Caporale** además de cocteleros como **Javier Caballero**, **Hector Henche**, **Paco Bretau**, **Giacomo Giannotti**, **Yanaida Prado**, **Marc Álvarez**, **Alberto Pizarro**, **Manel Tirvió** y **Adal Márquez**.

Espacio ferial

El espacio ferial del Fòrum Gastronòmic, que cuenta ya con cerca del 90% vendido, se llenará con prestigiosas marcas de alimentación y distribución y con espacios temáticos dedicados al dulce, al vino y a la coctelería así como también con numerosos pequeños productores. Este año cabe destacar una importante internacionalización con la presencia de empresas provenientes de Japón, Reino Unido, Francia, Holanda o Bélgica, entre otros. Además del programa oficial de actividades, las empresas expositoras dispondrán de espacios donde podrán presentar y dejar degustar sus productos.

Premios y concursos

El programa de actividades también incluirá una nueva edición del premio **Cuiner de l'Any** en colaboración con La Vanguardia y al que optarán 5 candidatos, otra de los **Premios Mercader**, que reconocen la trayectoria profesional de cocineros, enólogos, responsables de sala, productores y divulgadores de la cultura culinaria catalana, y también los **Premios InnoFòrum** que son un reconocimiento a la innovación en la gastronomía. Contarán con tres categorías: producto más innovador, packaging más creativo y sabor más original.

Espacio de restauración

El espacio de restauración del Fòrum ofrecerá este año una amplia y representativa muestra de restaurantes de cocinas del mundo y de pastelería, todos ellos de la ciudad de Barcelona. Así, sigue el modelo iniciado en 2014, conjuntamente con Hostelco, con el espacio Cook Trends.

Fòrum Empresa

Junto con el grupo Vilar Riba se celebrará una nueva edición del Fòrum Empresa, en esta ocasión centrado en el mundo del pan y la pastelería. Contará con **Anna Bellsolà**, **Xabier de la Maza**, **Xavier Barriga**, **Oriol Balaguer**, **Oriol Castro**, **Elies Miró** (Presidente del Gremio de Pastelería de Barcelona), **Isabel Coderch** y **Xavier Pellicer**. El Fòrum Empresa también requiere inscripción.

El recinto acogerá además jornadas profesionales organizadas por la Agència Catalana de Turisme, la Diputació de Barcelona o el Clúster Food Service y una iniciativa de ACCIÓ que permitirá que compradores de distintos países interesados en productos catalanes acudan al Fòrum.

Barcelona Hosting Week

Fòrum Gastronòmic y **Hostelco** sumarán esfuerzos una vez más para celebrar la Barcelona Hosting Week, una oferta completa y transversal que se ha posicionado como una de las más relevantes en el sector de la industria culinaria y del foodservice internacional. Ambos eventos tienen entre sus principales objetivos servir de plataforma para la exportación, contribuyendo a la gran reputación de la cocina.

En esta edición también se celebrará el **Congreso de Restauración Colectiva**, un espacio de formación y networking dirigido a todos aquellos profesionales que intervienen en las colectividades.

La celebración simultánea permitirá, un año más, aumentar las oportunidades de networking, negocios y difusión del conocimiento de todas las empresas y profesionales que actualmente integran el mundo de la gastronomía.

El Fòrum Gastronòmic Barcelona cuenta con el apoyo de la Agència Catalana de Turisme y grandes empresas como Estrella Damm, Unilever Food Solutions y Complet Hotel, entre otros.

Más información:

Nati Palomo
Responsable de Comunicación de Fòrum Gastronòmic
T 93 883 30 45 // M 660 59 31 22
npalomo@forugastronomic.com

