



4 de mayo 2016

## El Fòrum Gastronòmic más dulce de la historia

*Jordi Cruz, Paco Pérez, Carme Ruscalleda, Nandu Jubany o Ricard Camarena serán algunos de los protagonistas además de reconocidos pasteleros y cocteleros*

*El Fòrum Gastronòmic volverá a la ciudad del 23 al 26 de octubre*

El congreso enogastronómico de referencia contará una vez más con reconocidos chefs y especialistas del sector. A falta de cerrar el cartel completo del programa de actividades ya han confirmado su participación **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) o **Paolo Casagrande** (Lasarte), entre otros.

En esta próxima edición, la segunda en la capital catalana, que tendrá lugar del 23 al 26 de octubre en el recinto Gran Vía de Fira de Barcelona, el universo dulce tendrá un papel central siendo el eje vertebrador del programa de actividades. Participarán pasteleros, cocineros de postres, chocolateros, heladeros y todos aquellos oficios relacionados con el mundo dulce. Algunos de los protagonistas serán **Ramon Morató**, **Josep M<sup>a</sup> Ribé**, **Miquel Guarro**, **Raúl Bernal**, **Jordi Butrón**, **Xano Saguer** (Espai Sucre), **Oriol Balaguer**, **Christian Escrivà**, **Jordi Bordas**, **Rafa Delgado**, **Xavi Donnay** (Lasarte) o **Carles Mampel**, 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. Además también se contará con estrellas internacionales de la pastelería como el chocolatero francés **Patrick Roger** o la rusa **Nina Tarasova**, especialista en cocina de postres.

El vino y la coctelería también tendrán un espacio destacado en el Fòrum Gastronòmic Barcelona. Entre otras, habrá actividades protagonizadas con vinos dulces y sesiones

de coctelería. Entre los ponentes destacará el maestro coctelero **Javier de las Muelas** y el considerado mejor barman del mundo, **Simone Caporale**.

El programa de actividades, aún abierto y por lo tanto, pendiente de nuevas incorporaciones, incluirá actividades de cocina en directo en el Auditorio y también talleres con degustación incluida. Los talleres requerirán inscripción previa que se podrá realizar próximamente a través de la página web.

El espacio ferial del Fòrum Gastronòmic se llenará con prestigiosas marcas y con espacios temáticos dedicados por ejemplo, al dulce o el vino y la coctelería. Además del programa oficial de actividades, las empresas expositoras también dispondrán de espacios adaptados para presentar y dar a probar sus productos.

El espacio de restauración del Fòrum, en una nueva edición, con la marca CookTrends, ofrecerá una amplia y representativa muestra de restaurantes de cocinas del mundo y de pastelería, todos ellos de la ciudad de Barcelona.

Eres Fòrum?

[VÍDEO]: <http://bit.ly/1oJePrT>

+ info:

**Nati Palomo**

Responsable de Comunicación de Fòrum Gastronòmic

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



Generalitat de Catalunya  
**Agència Catalana  
de Turisme**



CATALUNYA 2016  
REGIÓ EUROPEA DE LA GASTRONOMIA



[www.forumgastronomicbarcelona.com](http://www.forumgastronomicbarcelona.com)