



11 de octubre 2016

Cocinas del mundo, el espacio de restauración del Fòrum Gastronòmic Barcelona

Un total de 8 restaurantes, todos de la ciudad de Barcelona, ofrecerán distintas propuestas gastronómicas

El Fòrum Gastronòmic Barcelona 2016 contará en esta edición con un espacio de restauración dedicado a las cocinas del mundo. Un total de 8 restaurantes, todos de la ciudad de Barcelona, ofrecerán distintas propuestas gastronómicas que trasladarán a los visitantes a distintos países.

Así se sigue el modelo iniciado en 2014, junto con Hostelco, con el espacio Cook Trends en el cual los protagonistas fueron los Food Trucks.

El domingo 23 y el lunes 24 será el turno de **Fogo**, de Joao Alcántara; **Ceviche 103**, de Roberto Sihuyay; **Xemei**, de Stefano y Max Colombo y **Oaxaca**, de Joan Bagur. El martes 25 y miércoles 26 les tomarán el relevo **Kao**, de JM Kao y Meilan Kao; **Indochine**, de Ly Leap; **Bao Bar**, de Paco Pérez y **Tandoor**, de Iván Surinder. A su lado, la **Escuela Hofmann** elaborará una amplia y cuidada selección de postres.

El visitante podrá escoger entre distintas propuestas que ofrecerá cada restaurante para confeccionar a medida su menú.

En este espacio se podrá acceder gratuitamente con la entrada al recinto (15 euros anticipada, 30 en taquilla). A través del intercambio de tiquets, que se comprarán dentro del Fòrum, se podrán degustar las propuestas de cada restaurante. Las comidas se ofrecerán entre las 13 y las 16h y el espacio también contará con un servicio de bar y cafetería.

Més informació:

Nati Palomo

Responsable de Comunicació 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

