



23 d'octubre de 2016

El Fòrum Gastronòmic Barcelona 2016 se estrena con gran éxito y afluencia de público

Nandu Jubany, Gaggan Anand, Oriol Balaguer, Sergio y Javier Torres, Josep Pelegrín, Xano Sagner, Patrick Roger o Christian Escribà han sido algunos de los protagonistas de la primera jornada del Fòrum Gastronòmic Barcelona 2016

Vicent Guimerà recibe el premio Cuiner de l'Any 2016

El Fòrum Gastronòmic Barcelona 2016 ha vivido una primera jornada en la que ha destacado la gran afluencia de visitantes y ponencias de alto nivel. La inauguración oficial de esta edición ha sido presidida por el President de la Generalitat Carles Puigdemont que, acompañado de diversas autoridades y de los responsables de Fòrum Gastronòmic Pep Palau, Jaume von Arend y Josep Maria Matamala, ha hecho un recorrido por los diversos espacios del Fòrum.

Una de las sesiones más esperadas ha sido la de Gaggan Anand, fundador y chef del restaurant Gaggan de Bangkok, Tailandia, considerado el mejor restaurante de Asia del 2016 por la revista 'Restaurant' y ha sido la primera visita al Fòrum Gastronòmic del pionero de la alta cocina india.

El Fòrum Gastronòmic de este año pone el acento en el mundo de la pastelería y la cocina duce, convirtiéndolas en el eje vertebrador de las actividades del primer día. La jornada se ha inaugurado con el taller del Fòrum Dulce impartido por Oriol Balaguer; y siguiendo con el dulce como protagonista, Nandu Jubany ha presentado los postres que elaboran en su restaurante y Xano Sagner, de Cacao Barry y Espai Sucre, ha dedicado la sesión al chocolate en los postres y las tapas dulces.

Los hermanos Sergio y Javier Torres del restaurante Dos Cielos de Barcelona han realizado una ponencia que giraba alrededor del binomio "Esencia y Estética", y Josep Pelegrin ha ofrecido a los asistentes de su taller una ruta guiada por vinos dulces de Europa.

A la hora de comer los asistentes han podido degustar los platos del espacio Cocinas del Mundo. Un espacio de restauración en el que cada día 4 restaurantes presentan 4 propuestas gastronómicas simultáneas. Hoy ha sido el turno de los restaurantes Xemei, Ceviche 103, Fogo y Oaxaca. Los postres van a cargo de la Escuela Hofmann.

La vertiente más lúdica se ha vivido por la tarde con el Primer Concurso Nacional de recetas asiáticas Udon, "The NoodleMaster", que ha presentado Isma Prados.

Por la tarde Patrick Roger ha mostrado sus trabajos más recientes a través de esculturas de chocolate. Le ha seguido Jordi Vilà del restaurante Alkímia, con una demostración de alta cocina de Barcelona. Ha cerrado la primera jornada Christian Escribà, cuarta generación al frente de la mítica pastelería, que ha hecho una demostración de la cocina creativa que lleva a cabo. También ha habido una sesión de coctelería con Alberto Pizarro, Manuel Tirvió y Adal Márquez.

Vicent Guimerà recibe el Premio Cuiner de l'Any 2016

El Auditorio ha acogido la entrega del Premio Cuiner de l'Any 2016, en colaboración con La Vanguardia, que reconoce el trabajo de cocineros emergentes que utilizan el producto de proximidad, tienen sensibilidad por las producciones ecológicas y hacen difusión de estos valores. El ganador de la sexta edición de este certamen ha sido Vicent Guimerà, del restaurante L'Antic Molí de Ulldecona, que ha sido escogido por votación popular a través de la página web de La Vanguardia después de que un jurado especializado eligiese a los cinco finalistas.

Homenaje a Mey Hofmann

También ha habido tiempo para recordar a una figura clave de nuestra cocina que nos ha dejado este año: Mey Hofmann. El Fòrum Gastronòic ha querido rendir un homenaje a la mítica cocinera y creadora de una de las escuelas más importantes de Catalunya. Ha intervenido su hija, Silvia Hofmann, acompañada de profesores y alumnos de la escuela.

Todo a punto para continuar

Los fogones sólo se paran unas horas porque mañana vuelve la actividad. A partir de las 10h pasarán por el Fòrum Gastronòic Barcelona 2016 cocineros de la talla de Carme Ruscalleda, Ricard Camarena o Paco Pérez, además de maestros chocolateros y pasteleros como Nina Tarasova, Ramon Morató, Josep Maria Ribé, Raúl Bernal, Miquel Guarro, Daniel Álvarez o Carles Mampel. También habrá sesiones de coctelería con Javier de las Muelas y Simone Caporale y se presentará el film 'CacaoCollective. Descubre el origen del chocolate'.

En el marco de Catalunya Regió Europea de la Gastronomia mañana se presentaran las conclusiones del Plan de Gastronomía. Y seguirán los Encuentros entre compradores Internacionales de Corea, México y Polonia con empresas catalanes, una iniciativa promovida por ACCIÓ y Fòrum Gastronòmic.

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

