



14 de septiembre 2016

El Fòrum Gastronòmic Barcelona se presenta al sector profesional en la Antiga Fàbrica Estrella Damm

Ha sido este miércoles 14 de septiembre en un acto en el que se han reunido más de 150 invitados vinculados al sector de la gastronomía. El acto ha contado con las intervenciones de Pep Palau, director del Fòrum Gastronòmic; Xavier Espasa, director de la Agència Catalana de Turisme; Arantxa Segurado, directora de Hostelco; y los chefs Joan Roca y Paco Pérez.

Pep Palau ha destacado que el Fòrum contará con 7 espacios de actividades además de una gran feria que lo convierte en 'más grande, más fuerte y con más proyección que nunca'. En total más de 80 actividades y más de 100 ponentes.

Jordi Cruz, Paco Pérez, Carme Ruscalleda, Nandu Jubany, Ricard Camarena, Josean Alija, Víctor Quintillà, Jordi Vilà, Oriol Castro, Sergio y Javier Torres o Xavier Pellicer y Javier Olleros, son sólo algunos de los protagonistas de la segunda edición del certamen en la capital catalana que se celebrará del 23 al 26 de octubre en el recinto Gran Vía de Fira de Barcelona junto con Hostelco.

Una edición que estará marcada por el universo dulce tal como ha explicado Pep Palau, director de Fòrum Gastronòmic. Ha asegurado que 'tendremos a los mejores maestros pasteleros, grandes chocolateros, excelentes heladeros, cocineros que harán postres, y también sesiones de micro especialización como por ejemplo la de celiacía'. En este contexto cabe destacar la colaboración del Gremi de Patisserie de Barcelona.

Algunos de los protagonistas serán Ramon Morató, Josep M^a Ribé, Miquel Guarro, Daniel Álvarez, Raúl Bernal, Jordi Butrón y Xano Saguer, David Gil, Oriol Balaguer, Christian Escrivà, Jordi Bordas, Rafa Delgado, Betina Montagne, Marco Leone, Pol Contreras, Olivier Fernández, Paco Torreblanca, Carles Mampel o Massimo Pignata, entre otros.

Pep Palau también ha querido poner énfasis en la presencia de estrellas internacionales de la pastelería como los franceses Patrick Roger y Yann Couvreur o la rusa Nina Tarasova. Además de Gaggan Anand, chef del mejor restaurante de Asia en 2016 según la revista 'Restaurant'.

También el pan será, una vez más, reconocido en el Fòrum con la presencia de panaderos entre los que destaca **Anna Bellsolà** de la panadería Baluard o **Xavier Barriga** de Turris.

Por lo que al vino se refiere, y siguiendo la línea temática del Fòrum, habrá actividades con vinos dulces conducidas por los expertos **Josep Pelegrín** y **Rafel Sabadí**. Mención especial para la coctelería que tendrá un papel destacado en la edición de Barcelona. Alguno de los ponentes de estas sesiones serán **Javier de las Muelas** o **Simone Caporale**, considerado el mejor coctelero del mundo. Además, la coctelería tendrá un espacio propio, el **Spirit Essence** donde tendrán lugar diversas demostraciones.

Este año el Fòrum ha querido destacar la importancia del servicio de sala con especialistas como **Juan Mediavilla**, **Juan Ruiz Henestrosa** y **Xavi Alba**.

Y también se celebrará una nueva edición del **Fòrum Empresa** en colaboración con el grupo de asesoramiento empresarial Vilar Riba en el que los protagonistas serán el pan, la pastelería, la sostenibilidad y el análisis con el big data.

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.

El espacio ferial del Fòrum Gastronòmic 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 la ampliación de la feria, que crece en un 30%, y una importante internacionalización con la presencia de empresas de Japón, Reino Unido, Francia, Holanda, Alemania, Irlanda o Bélgica, entre otros. En total habrá representadas más de 500 marcas; 70 empresas expondrán por primera vez en el Fòrum. Además del programa oficial de actividades, las empresas expositoras dispondrán de espacios en los que podrán presentar y dar a probar sus productos.

Palau también ha señalado la apuesta por las Cocinas del Mundo, que será el espacio de restauración del Fòrum y que en esta ocasión ofrecerá una amplia y representativa muestra de restaurantes de cocinas del mundo, todos ellos de la ciudad de Barcelona. De esta manera sigue el modelo iniciado en 2014, conjuntamente con Hostelco, con el espacio Cook Trends. Este espacio contará con la participación de los restaurantes Oaxaca, de Joan Bagur; Tandoor, de Iván Surinder; Bao Bar, de Paco Pérez; Ceviche 103, de Roberto Sihuay; Kao, de JM Kao y Meilan Kao; Indochine, de Ly Leap; Xemei, de Stefano y Max Colombo y Fogo, de Joao Alcántara. Los postres irán a cargo de la Escuela Hofmann.

Pep Palau ha hecho asimismo referencia a la apuesta que el Fòrum ha hecho desde los inicios por los valores éticos destacando la presencia del Banc dels Aliments y Cuina Justa.

El programa de actividades también incluirá una nueva edición del premio **Cuiner de l'Any** en colaboración con La Vanguardia, los premios InnoFòrum o los Premios Mercader. Además de la entrega del premio **El plat favorit dels catalans** (Revista Cuina), reconocimientos especiales a **Mey Hofmann** y **Quim Capdevila**, final del **Spirit Essence**, el primer **Campeonato Nacional de Coctelería** y el primer concurso de recetas asiáticas a nivel nacional de **Udon, The NoodleMaster**.

Por su parte **Paco Pérez** y **Joan Roca** han querido estar, una vez más, del Fòrum, y han coincidido en afirmar que el evento pone en valor la cocina catalana y apuesta firmemente por la gastronomía. Ambos han agradecido la tarea de todo el equipo que lo hace posible.

A continuació, Arantxa Segurado, directora de Hostelco, ha manifestado su agradecimiento por el apoyo y la confianza que han recibido desde Fòrum Gastronòmic y ha destacado que esta alianza hace que los dos eventos crezcan juntos y se consolide la Barcelona Hosting Week.

Y Xavier Espasa, Director de la Agència Catalana de Turisme, ha cerrado los parlamentos y ha destacado que este es un año muy especial por el nombramiento de Catalunya como Regió Europea de Gastronomia 2016 y que en el Fòrum culminarán una serie de 100 acciones que se han hecho durante todo el año.

El Fòrum acogerá jornadas profesionales organizadas por la Agència Catalana de Turisme como la presentación del 'Pla de Gastronomia a Catalunya' o la de la marca 'Experiències Gastronòmiques' y un workshop. También celebrarán encuentros la Diputació de Barcelona o el Clúster Food Service.

Asimismo será el punto de encuentro de una iniciativa que permitirá que compradores de varios países interesados en productos catalanes visiten el Fòrum. Los días 23 y 24 contará con importadores y compradores de Corea del Sur, México y Polonia que harán reuniones con unas 35 empresas catalanas de alimentación del sector gourmet, la gran distribución, HORECA y Foodservice. La acción está promovida conjuntamente por Fòrum Gastronòmic, el Clúster Gourmet y ACCIÓ. De esta manera el Fòrum contribuye a abrir nuevos canales internacionales y a explorar nuevas vías comerciales y facilitar así que productos catalanes tengan más presencia en el mundo.

Las inscripciones para los talleres están abiertas y se pueden realizar a través de la web del Fòrum Gastronòmic Barcelona.

Más información:

Nati Palomo

Responsable de Comunicació de Fòrum Gastronòmic

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

npalomo@forugastronomic.com



PATROCINADORS INSTITUCIONALS



COL-LABORADORS



PATROCINADORS TÈCNICS



PATROCINADORS



MITJÀ OFICIAL



MITJÀ COL-LABORADOR



ESDEVENIMENT ADHERIT A

