



18 de octubre 2016

Todo listo, llega el Fòrum Gastronòmic más dulce, más grande y con más cocina que nunca

Contará con más de 100 ponentes, más de 80 actividades y una feria un 30% más grande

El universo dulce será el eje temático del programa de actividades

Del 23 al 26 de octubre el recinto Gran Via de Fira Barcelona (L'Hospitalet de Llobregat) acogerá una nueva edición del Fòrum Gastronòmic Barcelona. Lo hará simultáneamente con Hostelco y el Congreso de Restauración Colectiva en el marco de la Barcelona Hosting Week.

Con más de 15 años de historia desde sus inicios en 1999, Fòrum Gastronòmic llega por segundo año a la capital catalana. En esta edición el universo dulce tendrá un papel central siendo el eje temático del programa de actividades que contará con más de 80 actividades y más de 100 ponentes. Además de una feria más grande.

Jordi Cruz, Paco Pérez, Carme Ruscalleda, Nandu Jubany, Ricard Camarena, Josean Alija, Víctor Quintillà, Jordi Vilà, Oriol Castro, Mateu Casañas, Eduard Xatruch, Sergio y Javier Torres o Xavier Pellicer y Javier Olleros, son solo algunos de los participantes.

El apartado dulce contará con 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, David Gil, Oriol Balaguer, Christian Escribà, Jordi Bordas, Betina Montagne, Marco Leone, Pol Contreras, Olivier Fernández, Paco Torreblanca, Carles Mampel o Massimo Pignata, entre otros.

No faltarán estrellas internacionales de la pastelería como los franceses Patrick Roger e Yann Couvreur, o la rusa Nina Tarasova. Además de Gaggan Anand, chef del mejor restaurante de

Asia en 2016 según la revista 'Restaurant'. La sesión de clausura irá a cargo del colectivo Coruña Cociña.

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.

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 sala

En esta ocasión el **Fòrum Vino** será dulce, expresado en tres sesiones a cargo de **Josep Pelegrín, Rafel Sabadí** y **José Ferrer**.

Mención aparte merece la sala. Esta asignatura pendiente que arrastra la hostelería, obtendrá, en el **Fòrum**, matrícula de honor. Rigor y creatividad serán los vectores de una sesión en la que **Juan Mediavilla**, el maestro, estará acompañado por dos directores de salas vanguardistas, **Xavi Alba** (Tickets) y **Juan Ruiz Henestrosa** (Aponiente).

Coctelería

Atentos a las tendencias que triunfan en el mundo, la coctelería vuela sola. Cuatro sesiones lideradas por **Javier de las Muelas** mostrarán la más rabiosa actualidad en el mundo de los bármanes y la coctelería mundial. **Simone Caporale**, considerado el mejor coctelero del mundo, también estará presente, además de bármanes como **Javier Caballero, Hector Henche, Paco Bretau, Giacomo Giannotti, Yanaida Prado, Marc Álvarez, Alberto Pizarro, Manel Tirvió** y **Adal Márquez**. Habrá también un espacio propio, **Spirit Essence** donde tendrán lugar distintas demostraciones con destacados bartenders y la final del primer **Campeonato Nacional de Coctelería por equipos**.

Fòrum Empresa

Con la voluntad de mostrar casos reales prácticos para aplicar mejoras al negocio y obtener mejores resultados, una vez más, Fòrum Gastronòmic junto con el grupo de asesoramiento de empresas Vilar Riba, organizan el Fòrum Empresa que este año llega a la quinta edición. El Fòrum Empresa contará con cuatro sesiones acerca del pan, la pastelería, la sostenibilidad y el análisis con el big data.

Arrancará con una ponencia en la que **Xavier Barriga** (Turrís), **Anna Bellsolà** (Baluard) y **Xavier de la Maza** se centrarán en dos ejes, por un lado el pan como base de un modelo de negocio sostenible, y del otro, el pan como aportación de valor en la restauración. La jornada seguirá con una sesión sobre la importancia del big data aplicado a la restauración de la mano de Vilar Riba y seguirá con **Elies Miró, Oriol Balaguer** y **Oriol Castro** que hablarán del auge y de las nuevas tendencias de la pastelería. **Isabel Coderch** y el chef **Xavier Pellicer** cerrarán el **Fòrum Empresa** proponiendo ejemplos y conceptos para acercar el negocio de la restauración a la sostenibilidad.

La feria

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 un 30% además de una importante internacionalización con la presencia de empresas procedentes de Japón, Reino Unido, Francia, Holanda o Bélgica, entre otros. En total 200 empresas que representarán más de 500 marcas; 70 empresas participarán por primera vez en el Fòrum. Además del programa oficial de actividades, las empresas expositoras dispondrán de espacios donde podrán presentar y dejar degustar sus productos.

Cocinas del mundo, el espacio de restauración

Cocinas del mundo será el espacio de restauración del Fòrum que en esta ocasión ofrecerá una amplia y representativa muestra de restaurantes de cocinas del mundo, todos ellos de la ciudad de Barcelona. 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 João 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.

Premios y concursos

El domingo 23 conoceremos el **Cuiner de l'Any 2016**, al cual optan **Alain Guiard** (La Mundana), **David Andrés** (Somiatruites), **Iolanda Bustos** (La Calèndula), **Quim Coll** (4 amb 5 Mujades) y **Vicent Guimerà** (L'Antic Molí). Se otorga en colaboración con La Vanguardia.

No faltarán tampoco los **Premios Josep Mercader** a la trayectoria profesional de cocineros, enólogos, responsables de sala, productores y divulgadores de la cultura culinaria catalana. Y una nueva edición también de los **Premios InnoFòrum** que son un reconocimiento a la innovación en la gastronomía (tres categorías, producto más innovador, packaging más creativo y sabor más original). El acto de entrega será el lunes 24.

En el Fòrum se desvelará también cuál es '**El plat favorit dels catalans**', un concurso impulsado por la revista Cuina. Además, se rendirán, desde el sentimiento y el respeto, dos homenajes a dos inmensos profesionales de la pastelería y la cocina, al maestro chocolatero **Quim Capdevila** y a la cocinera y pastelera **Mey Hofmann**, que nos dejó este año.

El Fòrum será, asimismo, el escenario de las finales de dos concursos a nivel estatal; **Spirit Essence**, el primer **Campeonato Nacional de Coctelería por equipos**, y la del primer **Concurso de recetas asiáticas Udon**, "The NoddleMaster" que contará con la presencia de **Isma Prados**.

Colaboración con el Banc dels Aliments

El Fòrum, como ya ha hecho desde los inicios, apostará una vez más por los valores éticos. En esta edición destaca la presencia del Banc dels Aliments y Cuina Justa. Los participantes de cada actividad recibirán un ticket que podrán canjear en el stand del Banc dels Aliments. Con esta acción, por cada ticket canjeado, Fòrum Gastronòmic entregará un kilo de alimentos, contribuyendo así al Gran Recapte.

Jornadas profesionales

El Fòrum acogerá diversas jornadas profesionales. En el marco de Catalunya, Regió Europea de la Gastronomia 2016, el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya expondrá las conclusiones del Pla de Gastronomia en Catalunya.

El martes 24 la Agència Catalana de Turisme presentará la marca Experiències Gastronòmiques y seguidamente hará un Workshop que permitirá encuentros entre diferentes agentes clave del sector.

Por su parte, la Diputació de Barcelona, en el contexto del Año de las Leguminosas, realizará una jornada apadrinada por la embajadora del CREG 2016, Carme Rusalleda.

En el Fòrum también tendrá lugar una sesión que lleva por título El usuario en el centro de la estrategia hotelera, y que está impulsada por 5 clústers, Beauty Clúster, Clúster d'Eficiència Energètica de Catalunya, Catalan Water Partnership, Foodservice Clúster y Habitat Clúster Barcelona.

Por otro lado, los días 23 y 24, importadores y compradores de Corea del Sur, México y Polonia, se reunirán con más de 35 empresas catalanes de alimentación. Esta iniciativa, promovida conjuntamente por Fòrum Gastronòmic, el Clúster Gourmet y ACCIÓ. Así, el Fòrum contribuye a abrir nuevos canales internacionales, explorar nuevas vías Comerciales y a facilitar que productos catalanes tengan más presencia en el mundo.

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

