



Este sitio web utiliza cookies, tanto propias como de terceros, para recopilar información estadística sobre su navegación y mostrarle publicidad relacionada con sus preferencias, generada a partir de sus pautas de navegación. Si continúa navegando, consideramos que acepta su uso. [Más información](#)

## Fòrum Gastronòmic celebra sus 15 años en Barcelona y con México como invitado

Cultura | 19/10/2014 - 16:23h

Madrid, 19 oct (EFE).- El Fòrum Gastronòmic, el congreso pionero de enogastronomía en España, celebra desde mañana y hasta el 23 de octubre en Fira de Barcelona su 15 aniversario, con casi un centenar de ponentes, más de 200 empresas participantes y México como país invitado.

Lo mejor de la gastronomía española y mexicana, de la cocina dulce y del mundo del vino y los productos más destacados del panorama culinario estarán presentes en este Fòrum Gastronòmic que se organiza por primera vez en Barcelona y coincidiendo con el salón de la hostelería y la restauración Hostelco, que mostrará productos de cerca de 500 empresas procedentes de más de 30 países.

Ambos eventos conforman la Barcelona HostingWeek, que aspira a convertir la ciudad condal en "un referente obligado para la industria culinaria", según sus organizadores.

En el Fòrum Gastronòmic se han programado más de 80 sesiones, entre ponencias y talleres, a cargo de los mejores cocineros de Cataluña, como Carme Ruscalleda (Sant Pau), Joan y Jordi Roca (El Celler de Can Roca), Jordi Cruz (Àbac), Paco Pérez (Miramar), Nandu Jubany (Can Jubany), los hermanos Sergio y Javier Torres (Dos Cielos) y Carles Gaig (Gaig), entre otros.

También de chefs del resto de España, como Dani García (Dani Garcia Restaurante), Ángel León (Aponiente), Eneko Atxa (Azurmendi) y Sacha Hormaechea (Sacha).

México es el territorio invitado de esta edición, con la presencia de Jorge Vallejo (Quintonil), José Ramón Castillo (Que bo! Chocolates), Mikel Alonso (Biko), Daniel Ovadia (Paxia), Carmen Ramírez Degollado 'Titita' (El Bajío) y Joan Bagur, que ha llevado los sabores mexicanos a Barcelona con el restaurante Oaxaca.

La cocina de postres será la protagonista del Fòrum Dulce, coorganizado con la revista especializada PăstryRevolution (Montagud Editores), a través del Colectivo 21 Brix, Josep Maria Rodríguez (La pastisseria), Fernando Sáenz (Heladería Della Sera), Alejandra Rivas (Rocambolesc) o Jordi Butrón, (Espai Sucre).

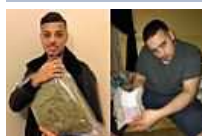
La programación se completa con las actividades del Fòrum Vino, Fòrum Empresa y Fòrum Ciudad, a los que este año se suma, en colaboración con Hostelco, "Cook Trends" un "food court" al estilo estadounidense que exhibirá las últimas tendencias en comida callejera de calidad.

Además, se desarrollará la cuarta edición del premio Cuiner de l'Any, al que optan Jordi Guillem (Lo Mam), Albert Ortiz (Axol), Anna Maria Tengo (Can Major), Guillem Oliva (Monvinic) y Miquel Aldana (Tres Macarrons), seleccionados por "representar la nueva cocina catalana y destacar por la utilización de productos de proximidad y el respeto por la tierra", según la organización.

También se entregarán los premios Josep Mercader en reconocimiento a la trayectoria profesional de cocineros, enólogos, responsables de sala, productores y divulgadores de la cultura culinaria catalana.

El Fòrum, creado en 1999, fue el primer congreso de gastronomía con feria de productos de España y se celebra anualmente alternando como sedes Galicia y Cataluña.

### Te recomendamos



Las 'selfies' de unos narcotraficantes con



Zara limita a sus clientes de



Fallece Alicia Fernandez, del júnior



Mensaje de Herrera al 'Cholo': "Jiménez