

GASTRONOMÍA

Barcelona Degusta acerca la gastronomía más innovadora a los foodlovers

La feria contará con nuevas áreas que reestructuran la oferta en exposición y que permiten al salón ofrecer nuevos y atractivos contenidos acorde con las nuevas tendencias del consumo

ESTRELLA DIGITAL (/AUTHOR/ESTRELLA.DIGITAL) | COMUNICAE    | 21/09/2015 | 20:32 H.

[BARCELONA](#) (/SEARCH/GOOGLE?CX=&IE=UTF-8&KEY=01756613722422066133:GPZO-LMUT-W&Q=BARCELONA) [DEGUSTA](#) (/SEARCH/GOOGLE?CX=&IE=UTF-8&KEY=01756613722422066133:GPZO-LMUT-W&Q=DEGUSTA) [ACERCA](#) (/SEARCH/GOOGLE?CX=&IE=UTF-8&KEY=01756613722422066133:GPZO-

La gran fiesta popular de la gastronomía y la alimentación vuelve a Barcelona para el deleite de todos los amantes de la buena mesa. Barcelona Degusta llega a su 5ª edición, del 24 al 27 de septiembre, con nuevos contenidos y un claro objetivo: **acercar el universo gastronómico a todos los públicos aficionados a la alimentación de calidad**. Su coincidencia con La Mercè garantiza un mayor éxito del evento.



(http://static.comunicae.com/photos/notas/1126659/1442849947_BCN_Degusta_2015.jpg)

En plena Fiesta Mayor, Barcelona Degusta contribuirá a **potenciar la ciudad como capital gastronómica de alcance internacional**. Mercados, vinotecas, talleres, clases, demostraciones, degustaciones, queserías, huertos urbanos y más de 90 actividades con los primeros espadas del sector convocarán en Fira de Barcelona, recinto Montjuic, los más variados perfiles de consumidor con un denominador común: **la pasión por la gastronomía**.

El salón se dirige a un público diverso y plural, compuesto por familias, comerciantes, productores, gastrónomos, sibaritas y demás *food-lovers*. Este gran festival gastronómico popular **renueva sus contenidos e incorpora nuevas secciones y actividades** con el objetivo de ofrecer el más amplio recorrido transversal por la alimentación.

Barcelona Degusta mantiene su vocación didáctica, lúdica y comercial.

“Su misión es transmitir la cultura alimentaria y gastronómica en toda su complejidad pero de forma popular y divulgativa”, explica su directora, Susana Gibert. “Buscamos **fomentar el consumo de productos de calidad, ya sean de elaboración industrial, artesanal o tradicional, y poner en valor el importante papel que desarrolla el comercio detallista** en nuestras ciudades como puntos de venta especializados”, subraya.

De este modo, para los expositores, desde pequeños productores y artesanos alimentarios hasta grandes industriales del sector, **el salón es el foro popular por excelencia en el que testar nuevos productos**, y conocer en vivo las opiniones del consumidor y sus preferencias.

Asimismo, **para los visitantes es la oportunidad de descubrir nuevos productos, degustarlos y finalmente poder adquirirlos**, bajo un formato que también permite asistir a sesiones, conferencias, catas y otras actividades formativas y lúdicas. Una cita imprescindible en la que aprender sin renunciar a la diversión.

Áreas para todos los gustos

La próxima edición de Barcelona Degusta contará con **nuevas áreas que reestructuran la oferta en exposición y que permiten al salón ofrecer nuevos y atractivos contenidos acorde con las nuevas tendencias del consumo**. Market será la gran zona de exposición donde los productores presentarán, promocionarán, darán a degustar y podrán vender directamente al consumidor sus elaboraciones y especialidades alimentarias.

La feria también contará con una **variada muestra de vinos y quesos**, mientras que los aficionados al dulce podrán degustar todo tipo de chocolates, pasteles y postres, que tendrán un espacio destacado en el Barcelona Degusta gracias a la incorporación del BCN&CAKE, la feria de la pastelería y repostería creativa de referencia en el sur de Europa. **La muestra contará con pasteleros, maestros chocolateros, panaderos creativos y diseñadores reposteros** como Christian Escribà (Pastelería Escribà), Jordi Butrón (EspaiSucre) y Elisa Calcagno (Pies and Tarts) para multiplicar las actividades previstas en la feria. **Los amantes de la cerveza también encontrarán su espacio gracias a la celebración del Degusta Beer Festival**, que instalará una gran barra en el salón para dar a probar cervezas artesanales de todo el mundo.

La zona Street Food reunirá las últimas tendencias en alimentación callejera de calidad con la instalación de furgonetas, caravanas y demás Food Trucks de estética vintage. Los que quieran pasar a la práctica sus habilidades en la cocina podrán encontrar **todo tipo de artículos en el Bazar**.

El visitante de Barcelona Degusta valora especialmente los productos procedentes de Denominaciones de Origen, Indicaciones Geográficas Protegidas y en general los alimentos típicos de un territorio. Por ello, a Paisajes acudirán productores, organismos, colectivos e instituciones vinculados a una zona geográfica concreta **para mostrar la riqueza de su producción alimentaria autóctona y fomentar el turismo enogastronómico**. Los alimentos de proximidad, frescos y de Km. 0 se localizarán en nuestro Huerto y el Rincón Solidario se dedicará a mostrar la actividad de ONGs y otras entidades solidarias relacionadas con la alimentación.

Talleres, clases, cine,...

Barcelona Degusta versionará el exitoso espacio gastronómico de Alimentaria, Alimentaria Experience, para **ofrecer a sus visitantes el Degusta Experience con más de 90 actividades para todas las edades y especialmente para el público infantil**. El programa incluye la celebración de **talleres, degustaciones, clases y showcooking con cocineros de prestigio** como Joan Roca, Carme Ruscalleda, Fermí Puig o Christian Escribà. En la Plaça de l'Univers se celebrarán las actividades al aire libre como proyecciones cinematográficas y desfiles de moda, entre otras.

Para los organizadores del salón, Alimentaria Exhibitions, **“la feria es patrimonio de Barcelona y se celebra por y para la ciudad**. Desde Barcelona al mundo, desde el recetario local más popular hasta la producción más saludable y variada del ámbito internacional”, concluye Gibert.