



Te ofrece la información económica

Barcelona Degusta acerca la gastronomía más innovadora a los 'foodlovers'

■ En Barcelona Degusta, fiesta mayor de la gastronomía dirigida a todos los públicos, participan desde pequeños productores y artesanos hasta las grandes marcas del sector

f 6 t 21 g+ 0 +

COMENTARIOS 0

EL PERIÓDICO / BARCELONA

LUNES, 7 DE SEPTIEMBRE DEL 2015 - 20.03 H

La gran **fiesta popular** de la **gastronomía** y la **alimentación** vuelve a **Barcelona** para satisfacer los amantes de la buena cocina. Así, **Barcelona Degusta** llega a su quinta edición, del 24 al 27 de septiembre, con **nuevos contenidos** y un claro objetivo: **acercar** el **universo gastronómico** todos los **públicos aficionados** a la **alimentación de calidad**.

La coincidencia con la Mercè garantiza el éxito del evento pues en plena Fiesta Mayor, Barcelona Degusta contribuirá a potenciar la ciudad como capital gastronómica de eco internacional.

Así, mercados, vinotecas, queserías, huertos urbanos y más de 90 actividades con los pesos pesados del sector convocarán en Fira de Barcelona, recinto Montjuïc, los más variados perfiles de consumidores con un denominador común: la pasión por la gastronomía.

El salón se dirige a un público diverso y plural, formado por familias, comerciantes, productores, gastrónomos, sibaritas y todo tipo de 'food-lovers'. Ahora, 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 tiene el comercio minorista en nuestras ciudades como puntos de venta especializados", subraya.

De esta manera, para los expositores -desde pequeños productores y artesanos alimentarios hasta los grandes industriales del sector- el salón es el foro popular por excelencia en el que poner a prueba 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.

ÁREAS PARA TODOS LOS GUSTOS

La próxima edición de Barcelona Degusta contará con nuevas áreas que reestructuran la oferta en exposición y permiten el salón ofrecer nuevos y atractivos contenidos de acuerdo con las nuevas tendencias de consumo. Así, Market será la gran zona de exposición donde los productores presentarán, promocionarán, darán a probar 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 urbana de calidad con la instalación de furgonetas, caravanas y otros tipos de Food Trucks de estética 'vintage'. Los que quieran pasar a la práctica sus habilidades en la cocina encontrarán 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, en Paisajes estarán los 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 Y CONCIERTOS

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 dirigidas al público infantil.

La programación incluye la celebración de talleres, catas, clases y showcooking con cocineros de prestigio como Joan Roca, Carme Ruscalleda, Fermí Puig o Christian Escribà. En la Plaza del Universo se celebrarán las actividades al aire libre como conciertos, proyecciones cinematográficas y desfiles de moda, entre otros.

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

f 6 t 21 g+ 0 +

COMENTARIOS 0