

SNACKS

La Antiga Fàbrica Estrella Damm acoge la presentación del Fòrum Gastronòmic Barcelona



Redacción

15/9/2016

Comentarios

Like Share 13 people like this. Sign Up to see what your friends like.

El miércoles pasado fue el día escogido para presentar una nueva edición del Fòrum Gastronòmic Barcelona que se celebrará del 23 al 26 de octubre en el recinto Gran Vía de Fira de Barcelona, junto con Hostelco. Durante el acto, que reunió a más de 150 personas, **Pep Palau**, director de esta iniciativa gastronómica, destacó que el Fòrum contará con siete espacios, un total de 80 actividades y más de cien ponentes.



Los chefs **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 de este certamen. Una edición que estará marcada por el universo dulce tal y como explicó Pep Palau, director de Fòrum Gastronòmic, "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 celiacuía". En este contexto cabe destacar la colaboración del Gremi de Pastisseria 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 Escribà**, **Jordi Bordas**, **Rafa Delgado**, **Betina Montagne**, **Marco Leone**, **Pol Contreras**, **Olivier Fernández**, **Paco Torreblanca**, **Carles Mampel** o **Massimo Pignata**. 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*.

El pan será, una vez más, reconocido en el Fòrum con la presencia de importantes panaderos. 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 tendrá 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.



Las sesiones del Auditorio serán de libre acceso con la compra de la entrada al recinto. Para los talleres, demostraciones de cocina en directo con degustación, será necesaria inscripción previa.

El espacio ferial del Fòrum Gastronòmic se llenará con diversas 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.

Palau también señaló 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. 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.

El acto, además de las intervenciones de Pep Palau, contó con **Xavier Espasa**, director de la Agència Catalana de Turisme; **Arantxa Segurado**, directora de Hostelco; y los chefs **Joan Roca** y **Paco Pérez**. Xavier Espasa cerró los parlamentos y destacó 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, 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. Se 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.



Artículos Relacionados