

Estamos en el Fòrum Gastronòmic Barcelona 2016

Del 23 al 26 de octubre se celebra el Fòrum Gastronòmic de Barcelona 2016, es la segunda edición de este congreso en la capital catalana, y se ha organizado un programa de talleres, ponencias y actividades que va a atraer a un gran número de profesionales y aficionados del mundo de la cocina y la gastronomía. Nosotros estamos en el Fòrum Gastronòmic de Barcelona 2016, así que quienes no os podáis acercar, no dejéis de seguirnos para conocer qué se cuece en la ciudad condal.



VelSid
23 OCT 16



Ha llegado el día en el que se inaugura el Fòrum Gastronòmic que se va a celebrar en Barcelona hasta el próximo miércoles 26 de octubre, es la segunda edición de este congreso gastronómico en la ciudad condal, un congreso que fue pionero en el sector (nació en 1999), y que como ya sabéis, se desarrolla también en Girona y en Coruña (Galicia) en años alternos. Y también ha llegado el día en el que nosotros volvemos a disfrutar in vivo de lo que estas citas nos ofrecen, así que desde hoy, **estamos en el Fòrum Gastronòmic Barcelona 2016**.

Para quienes estéis en la ciudad de Barcelona y en cercanías, estáis a tiempo de acompañarnos en estos días, la cita bien merece la pena tanto si sois profesionales del sector, como si sois amantes de la cocina y la gastronomía en general. Recordad además que el Fòrum Gastronòmic se celebra de forma paralela a Hostelco, el salón del equipamiento para restauración, hotelería y colectividades, con lo que suman esfuerzos para celebrar, también por segunda vez, la Barcelona Hosting Week.

Y eso no es todo, en esta edición también va a tener lugar el Congreso de Restauración Colectiva, un espacio para la formación y el networking que está especialmente dirigido a los profesionales que intervienen en las colectividades. Todo ello tendrá lugar en el recinto **Gran Via de Fira de Barcelona**.

Si tenéis interés en acudir a este gran evento gastronómico, os recomendamos que deis un repaso al programa de actividades, talleres y ponencias del Fòrum Gastronòmic Barcelona, lo compartimos con vosotros en [este post](#). Y si queréis conocer más detalles o adquirir las entradas, podéis entrar en la web del Fòrum a través de [este enlace](#). Os recordamos que los responsables de esta ineludible cita gastronómica, Pep Palau, von Arend & Associats, aseguran haber organizado el Fòrum más dulce, más grande y con más cocina que nunca.

Además de que la zona de feria será más grande, el programa consta de más de 80 actividades y la participación de más de 100 ponentes, entre los que se encuentran muchos grandes chefs del panorama nacional e internacional, como Paco Pérez, Carme Ruscalleda, Nandu Jubany, Ricard Camarena, Josean Aluja, Víctor Quintillà, Jordi Vilà, Oriol Castro, Mateu Casañas, Eduard Xatruch, Sergio y Javier Torres, Jordi Cruz, Xavier Pellicer o Gaggan Anand, chef del mejor restaurante de Asia en 2016, entre otros.

Hay que destacar que en esta edición, y como ya os hemos comentado, tiene especial relevancia la cocina dulce, por lo que también estarán en el **Fòrum Gastronòmic de Barcelona** los mejores pasteleros, cocineros de postres, chocolateros, heladeros y otros profesionales relacionados con el mundo dulce, como 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, Betina Montagne, Marco Leone, Pol Contreras, Olivier Fernández, Paco Torreblanca, Carles Mampel, Massimo Pignata, Yann Couvreur o Patrick Roger.

También os queremos recordar que el Fòrum cuenta con espacios dedicados a otras disciplinas como, la sala, el vino, la coctelería, el asesoramiento a empresas, etc. Lo dicho, es una cita ineludible por varios motivos y para profesionales y aficionados con distintos objetivos, así que si queréis, nos vemos en el Fòrum Barcelona, y para los que tengáis difícil acercaros, podéis seguir el hashtag **#forumbaselona16** en Twitter y en el resto de redes sociales, y no dejar de seguirnos a través de las nuestras y del blog para conocer los acontecimientos al detalle.