



Así fue el Fòrum Gastronòmic 2016

Más de 100 ponentes, se han reunido en la ciudad condal con motivo del **Fòrum Gastronòmic Barcelona 2016**, congreso que se celebra simultáneamente con Hostelco y el Congreso de Restauración Colectiva en el marco de la Barcelona Hosting Week.

Texto Gastroactitud
@gastroactitud

Publicado 26/10/2016

Me gusta Compartir 5 Twittear G+1 2

El Fòrum Gastronòmic de este año ha puesto el acento en el mundo de la pastelería y la cocina duce. La jornada inaugural comenzó con un taller impartido por Oriol Balaguer, para seguir con Nandu Jubany que presentó los postres que elaboran en su restaurante y Xano Saguer, de Cacao Barry y Espai Sucre, dedicó su ponencia al chocolate en los postres y las tapas dulces. Anticipo de lo que serían los días restantes.


Entre ponencia y ponencia, hubo lugar para rendir un emotivo homenaje a la cocinera, repostera y maestra Mey Hofmann; con la intervención de su hija, Silvia Hofmann, acompañada de profesores y alumnos de la escuela. Conocer el nombre del cocinero del año (Cuiner de l'Any 2016) elegido por votación popular: Vicent Guimerà del restaurante Antic Molí, en Ulldescon (Tarragona). Y enterarnos de que la Escudella (defendida por Joan Roca) en el plato considerado más catalán, frente al pan con tomate (defendido por Ferran Adrià).

En los escenarios y aulas, cocineros destacados como Jordi Cruz, Paco Pérez, Carme Rusalleda, Nandu Jubany, Ricard Camarena, Josean Alija, Víctor Quintillà, Jordi Vilà, Oriol Castro, Mateu Casañas, Eduard Xatruch, Sergio y Javier Torres o Xavier Pellicer o Javier Olleros. Y nombres del mundo dulce de la talla de Ramon Morató, Josep M^a Ribé, Jordi Butrón y Xano Saguer, Oriol Balaguer, Christian Escribà, Paco Torreblanca o Carles Mampel.

Una de las sesiones más esperadas, por lo exótico, fue la de Gaggan Anand, fundador y chef del restaurant Gaggan de Bangkok, Tailandia, considerado el mejor restaurante de Asia del 2016 por la revista 'Restaurant'. Mientras que fueron muy seguidas en las redes sociales las de Javier de la Muelas sobre la coctelería; la de Josean Alija, sobre la texturas crocantes y la reducción del azúcar a la mínima expresión y la de Betina Montagne que ha presentado el método EspaiSucre para tratar con normalidad la celiaquía en la pastelería.

Tres días intensos de cocina, pastelería, panadería, cocteles, sumillería y sala, en los que además de aprender los asistentes han podido probar bocados sugerentes como los que Paco Pérez sirve en Bao Bar, su nuevo local de Barcelona.



Me gusta esta entrada  1

Comentarios



* La dirección de correo electrónico no se mostrará en la web en ningún caso.



Entradas relacionadas

Comienza el curso escolar de congresos (<http://www.gastroactitud.com/modulo/pistas/comienza-el-curso-escolar-de-congresos/516.html>)

Se celebró en Barcelona el II Wine & Culinary Forum, cumbre de las armonías enoculinarias (<http://www.gastroactitud.com/modulo/pistas/se-celebro-en-barcelona-el-ii-wine-culinary-forum-cumbre-de-las-armonias-enoculinarias/538.html>)

Segundo día en el Forum Gastronómico de La Coruña (<http://www.gastroactitud.com/modulo/pistas/segundo-dia-en-el-forum-gastronomico-de-la-coruna/322.html>)