



Ficha técnica

Fórum Gastronómico Barcelona

Edición

1ª organizada conjuntamente por Alimentaria Exhibitions S.L.U. y Fòrum Gastronòmic S.L.

Periodicidad

Bienal

Carácter

Profesional

Fechas de celebración

Del 18 al 20 de noviembre de 2019

Horario

Lunes-Martes-Miércoles: De 10.00h a 19.00h

Lugar

Palacio 8 Recinto Montjuïc de Fira de Barcelona Av. Reina Maria Cristina, s/n. 08004 Barcelona

Superficie ocupada

Más de 10.000 m² netos (oferta comercial + actividades)

Empresas expositoras

300

Espacios de actividades

Auditorio: showcookings de chefs destacados

Taller 1: talleres y degustaciones gastronómicas y enológicas

Taller 2: talleres y degustaciones de pastelería

Ágora: ponencias y demostraciones promovidas por los expositores

Ateneo: presentaciones de Fórum Dulce y Fórum Vino

FòrumLab: sesiones sobre gestión de negocios, sostenibilidad y digitalización

Directores

Josep Alcaraz Jaume von Arend Pep Palau

Contacto con prensa

Susana Santamaría (650 933 776) - Mar Claramonte (664 030 027) - Lourdes Marín (607 184 974)

ssantamaria@alimentaria.com / mclaramonte@alimentaria.com / lmarin@alimentaria.com / prensa@alimentaria.com

Sala de prensa:

Día 18, de 7 a 19 h. Días 19 y 20 de 9,30 a 19 h.

Web

www.forumgastronomicbarcelona.com

Twitter

Fgastronomicbcn

Linkedin

https://www.linkedin.com/showcase/fgastronomicbcn/

Facebook

Fgastronomicbcn

Youtube

Fòrum Gastronòmic Barcelona

Instagram

Fgastronomicbcn

Imágenes

https://www.flickr.com/photos/forumgastronomic/sets/72157665183407299

Información para prensa

Disponible en el apartado de prensa de la web del salón https://www.forumgastronomicbarcelona.com/media/notas-prensa/





El certamen ocupa al completo los 10.000 m2 netos del palacio 8 del recinto Montjuïc

Fórum Gastronómico Barcelona 2019 se erige como un encuentro imprescindible para el sector

Cerca de 300 empresas expositoras y alrededor de 45 cocineros que suman 31 estrellas Michelin han elegido Fórum Gastronómico Barcelona como plataforma en la que mostrar sus propuestas más innovadoras y poner en común las tendencias emergentes de la cocina y la restauración en Europa.

Fórum Gastronómico Barcelona 2019, organizado por Fira de Barcelona a través de su sociedad Alimentaria Exhibitions conjuntamente con Fòrum Gastronòmic, ha superado con creces sus expectativas de participación. Así, cuenta con cerca de 300 firmas expositoras –cuando las previsiones iniciales eran de unas 200- y el 100% de su superficie expositiva contratada. De este modo, el certamen ocupa un total de 10.000 m2 netos (6.000 m2 de espacio expositivo y 4.000 m2 destinados a actividades), la totalidad del palacio 8 del recinto Montjuïc de Fira de Barcelona.

Estas cifras "evidencian un gran respaldo a las propuestas que el salón ofrece a los profesionales de la gastronomía y la restauración, que perciben el Fórum Gastronómico Barcelona como un lugar inmejorable para proyectarse, formarse y hacer negocios", argumenta J.Antonio Valls, director general de Alimentaria Exhibitions.

Un salón representativo de la variedad del sector

En Fórum Gastronómico Barcelona tienen cabida todo tipo de empresas referentes en distintos segmentos de actividad de la restauración, como Estrella Damm, Tupinamba, Sosa, Balfegó, Guzmán, Friolisa, Barry Callebaut, Complet Hotel, Girbau, Vilajuïga, Disalvi, Cuinats Jotri, Pordamsa, Assolim, Arrom, Amélie y Fructusweb, entre otras.

En cuanto a representación institucional, cuentan con espacios expositivos el Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya, la Xunta de Galicia, la Diputación de A Coruña y la Diputación de Cáceres.

Los pequeños productores también ocupan un lugar significativo en el salón. En este sentido, destaca el **Espai Catalunya**, un área de cerca de 1.000 m2 organizada entre Prodeca, la Diputació de Barcelona y la Diputació de Girona en la que participarán más de 100 empresas que ofertan producto de proximidad. Además, incluirá el área **La Cuina**, en la que se sucederán las presentaciones y degustaciones de alimentos y bebidas artesanos catalanes.

Por otra parte, el área Expo Nadal/Sweetfusió reune a alrededor de 25 empresas del ámbito de la repostería y acogerá actividades, con la colaboración del Gremi de Pastisseria de Barcelona, mientras que el Espacio Vino acoge a una docena de bodegas y el Espacio Halal impulsa los negocios orientados a productos con certificación Halal.

Cerca de 300 empresas de todos los ámbitos de la gastronomía participan como expositoras

Los pequeños productores ligados al territorio ocupan un lugar destacado en el salón

La repostería, el vino y la alimentación Halal tienen sus propios espacios expositivos

Showcookings de los mejores chefs

Todos los profesionales pueden disfrutar de las presentaciones y demostraciones en directo de chefs de referencia (tanto talentos consolidados como emergentes), que abordarán temas tan diversos como la nueva cocina europea, la recuperación de la casquería, la reivindicación del talento femenino en la alta gastronomía, los productos de proximidad, la sostenibilidad o los formatos novedosos en la restauración.

Como señala **Pep Palau**, codirector de Fórum Gastronómico Barcelona, "estamos viviendo un momento en el que la gastronomía es muy plural, adapta muchas propuestas: algunas más clásicas o de retorno a la cocina tradicional, otras hacia los vegetales, la salud y la calidad... Fórum Gastronómico Barcelona será una plataforma para identificar todas esas tendencias".

Entre los cocineros más reconocidos llegados de otros países destacan **Niko Romito** (Reale ***, de Casadonna, Italia); **Christopher Coutanceau** (Christopher Coutanceau **, de La Rochelle, Francia); **Nadia Sammut** (Auberge La Feniere *, de Aix en Provence, Francia); **Kobe Desramaults** (Chambre Séparée *, de Gant, Bélgica) y **William Jorgensen** (Gastronomè *, de Aarhus, Dinamarca).

Y en representación de algunos de los mejores restaurantes del territorio figuran Paco Pérez (Miramar ** y Enoteca **); Jordi Cruz (Àbac ***); Carme Ruscalleda (Sant Pau **, de Tokyo, Japón), Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas (Disfrutar **); Sergio y Javier Torres (Cocina Hermanos Torres **); David Andrés (Via Veneto *); María José San Román (Monastrell *); Diego Gallegos (Sollo *): Lucía Freitas (A Tafona *) Javier Estévez (La Tasquería *) y Javier Olleros (Culler de Pau *), entre otros.

La cocina dulce cobra protagonismo de la mano de maestros como René Frank, alma mater de CODA (Berlín); Pol Contreras, responsable de postres de El Portal del Echaurren **, de Ezcaray (La Rioja); Jordi Butron y Xano Saguer, artífices del espacio experiencial barcelonés Essence by Espaisucre. Por su parte, los sumilleres Ferran Centelles (corresponsal en España de Jancis Robinson), Manel Sarasa (Wine is Social) y Clara Isamat (Vinos Compartidos), entre otros, debatirán sobre las nuevas oportunidades en el mundo del vino.

Innovación y premios

El espacio de reflexión FòrumLab -coorganizado por Fundació Alícia, Clúster Foodservice y ElTenedor-ofrecerá presentaciones a cargo de 35 expertos en negocio y gestión, digitalización y sostenibilidad orientada a la restauración. Entre los ponentes están el gurú de Instagram Phil González, los consultores Eva Ballarín y Oskar García, los chefs Sergio y Javier Torres, Víctor Quintillà, Xavier Pellicer, Silvia Hofmann y Marc Puig-pey, así como representantes del mundo académico, empresarial y agrícola.

Además, dentro del salón se otorgarán los Premios Josep Mercader, los InnoFòrum, el Cuiner 2019 Fòrum Gastronòmic Barcelona, TheBestDessert (organizado por Espaisucre), el Concurso Mejor Panettone Artesano de España (una iniciativa del Gremi de Pastisseria de Barcelona), el Millor Sommelier de Catalunya 2019 (promovido por l'Associació Catalana de Sommeliers), el Nou Plat Favorit dels Catalans 2019 (de la revista Cuina) y los Asian Culinary Awards (bajo la organización de UDON).

Barcelona, 18 de noviembre de 2019

Contacto con prensa

Susana Santamaría (650 933 776) – Mar Claramonte (664 030 027) – Lourdes Marín (607 184 974) santamaria@alimentaria.com / mclaramonte@alimentaria.com / Imarin@alimentaria.com / prensa@alimentaria.com





El programa de actividades del salón reunirá a más de 100 ponentes

Fórum Gastronómico Barcelona 2019 desplegará un mosaico de tendencias de la gastronomía actual

Alrededor de 45 cocineros que suman más de 30 estrellas Michelin, junto con reconocidos reposteros, sumilleres y expertos en el sector de la restauración, son los protagonistas del programa de actividades de Fórum Gastronómico Barcelona, que incluye más de 100 actividades. Bajo el lema '(Re)pensar la gastronomía', el salón invita a reflexionar sobre el momento gastronómico actual, a realzar el talento independientemente del género y a impulsar negocios más sostenibles y digitalizados.

Todos los profesionales que visiten el evento podrán disfrutar de las presentaciones de los mejores cocineros (tanto talentos consolidados como emergentes) en el espacio Auditorio, con capacidad para 400 personas.

Entre los chefs llegados de otros países destacan **Niko Romito** (Reale ***, de Casadonna, Italia), que hablará de 'La cocina circular'; **Kobe Desramaults** (Chambre Séparée *, de Gant, Bèlgica), que mostrará su 'Cocina flamenca a fuego vivo'; **Dominique Dufour** (Gray Jay, de Otawa) y **Stéphanie Audet** (LOV, de Montréal), con su visión de 'La nueva cocina canadiense y **Rasmus Munk** (The Alchemist, de Dinamarca), cuya presentación incidirá en 'Arte y activismo culinario'.

En cuanto al elenco de cocineros del territorio, está formado por Paco Pérez (Miramar ** y Enoteca **), con una ponencia titulada 'Vanguardia en estado puro', Jordi Cruz (Àbac ***), que presentará un menú de 12 platos de 'Gastronomía estrambótica, adaptación culinaria de un arte estrambótico'; Carme Ruscalleda (Sant Pau **, de Tokyo, Japón), que reflexionará sobre 'La cocina, más allá del restaurante'; Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas (Disfrutar **), que desarrollarán los conceptos de 'Creatividad, técnica y estilo'; Sergio y Javier Torres (Cocina Hermanos Torres **), que presentarán tres recetas de 'La cocina del agua'; Oliver Peña (Enigma *), que defenderá la 'Creatividad bulliniana en plenitud' y Enrique Valentí (Marea Alta), con su propuesta 'Cazuelas de mar y montaña'.

Sesiones tematizadas

En el bloque 'La efervescencia de la cocina en Europa', cinco jóvenes chefs europeos compartirán lo que se cuece en sus establecimientos: **David Andrés** (Via Veneto * de Barcelona y Somiatruites de Igualada) se centrará en 'La cocina de equipo'; **Nadia Sammut** (Auberge La Fenière *, de Aix en Provence, Francia), dará su visión sobre 'Cocina libre, la tolerancia en el plato'; **William Jorgensen** (Gastronomè *, de Aarhus, Dinamarca) pondrá el foco en 'Innovando la artesanía clásica', y **Francesca Barreca** y **Marco Boccarelli**, (Mazzo, de Roma, Italia) explicarán el concepto 'Nómadas de los fogones'.

45 chefs de prestigio internacional y jóvenes talentos comparten protagonismo en showcookings, talleres y ponencias

FòrumLab acoge las ponencias de 35 expertos en negocio y gestión, digitalización y sostenibilidad en el sector de la restauración

Dentro del salón tendrán lugar las finales de importantes premios y concursos gastronómicos

También en el Auditorio, las prestigiosas cocineras María José San Román (Monastrell *, Alicante); Lucía Freitas (A Tafona *, Santiago de Compostela); Ada Parellada (Semproniana, Barcelona) y María José Martínez (El Lienzo, Valencia) defenderán que 'El talento no tiene género'. Por otra parte, la sesión 'Barcelona: tendencias y nuevos formatos en la restauración' dará a conocer las novedosas propuestas de Artur Martínez (Aürt); Jon Giraldo y Jaime Lieberman (Ovnew); Eugeni de Diego (A Pluma), y Sergi Palacín e Ignacio Ussía (The Alchemix).

En el espacio Taller 1 se desarrollarán talleres (siempre con degustación y bajo inscripción previa) sobre casquería, conducidos por **Javier Estévez** (La Tasquería *, de Madrid) y **Diego Rossi** (Trippa, de Milán, Itàlia); restaurantes con huerta, con **Oriol Rovira** (Els Casals *, de Sagàs, Barcelona) y **Javier Olleros** (Culler de Pau *, de O Grove, Pontevedra) y pescados y sostenibilidad, con **Christopher Coutanceau** (Christopher Coutanceau **, de La Rochelle, Francia) y **Diego Gallegos** (Sollo *, de Fuengirola, Málaga).

Acento en la cocina dulce y el mundo del vino

Para poner en valor la cocina dulce tendrán lugar demostraciones de maestros como René Frank, alma mater de CODA (Berlín); Pol Contreras, responsable de postres de El Portal del Echaurren **, de Ezcaray (La Rioja); Jordi Butron y Xano Saguer, artífices del espacio experiencial barcelonés Essence by Espaisucre y Josep Mª Rodríguez, de La Pastisseria (Barcelona), entre otros. Una parte de las actividades de Fórum Dulce estarán organizadas por el Gremi de Pastisseria de Barcelona en ExpoNadal/Sweetfusió.

Además, en el certamen se desarrollará la final de la quinta edición del concurso **TheBestDessert**, organizado por Espaisucre con la colaboración de Valrhona y Sosa Ingredients y cuyo jurado estará compuesto por maestros reposteros como **Albert Adrià**, **René Frank**, **Jordi Butron**, **Jordi Roca y Xano Saguer**. También se otorgará a **Albert Adrià** el **Premio Pierre Gagnaire**, un reconocimiento a su trayectoria. Por otra parte, en el marco del salón se celebrará la cuarta edición **del Concurso Mejor Panettone Artesano de España**, organizado por la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona.

El sector del vino también será objeto de reflexión y debate de la mano de los sumilleres Ferran Centelles (corresponsal en España de Jancis Robinson), Manel Sarasa (Wine is Social), Clara Isamat (Vinos Compartidos o Evelyn de las Alas (Ca na Toneta, Mallorca, junto con los chefs Rafa Peña (Gresca, Barcelona) y Andreu Genestra (Andreu Genestra *, Mallorca) entre otros. Asimismo, se celebrará el concurso Millor Sommelier de Catalunya 2019, promovido por l'Associació Catalana de Sommeliers.

La innovación, protagonista

El espacio de reflexión FòrumLab -coorganizado por Fundació Alícia, Clúster Foodservice y ElTenedor-constará de tres jornadas dedicadas a negocio y gestión, digitalización y sostenibilidad orientada a la restauración. En total, están programadas 28 conferencias y una mesa redonda, con la participación de 35 expertos del ámbito empresarial, culinario, académico y agrícola. Entre los ponentes estarán el gurú de Instagram Phil González, los consultores Eva Ballarín, Oskar García, los chefs Sergio y Javier Torres, Víctor Quintillà, Xavier Pellicer, Silvia Hofmann y Marc Puig-pey y el socio fundador de ConGusto, Manel Morillo.

Por otra parte, los premios **InnoFórum** premiarán la innovación en gastronomía desde diferentes categorías: el packaging más creativo, el producto más innovador y el sabor más original.

Además, dentro del salón se otorgarán otros galardones culinarios: el Cuiner 2019 Fòrum Gastronòmic Barcelona -que distinguirá el trabajo de los cocineros emergentes que utilizan productos de proximidad-, los Premios Josep Mercader –que reconocerán la trayectoria profesional de cocineros, enólogos, responsables de sala, productores y divulgadores de la cultura culinaria catalana-, el Nou Plat Favorit dels Catalans 2019 –organizado por la revista Cuina, que distinguirá el más votado entre doce platos internacionales elaborados por cocineros llegados a Cataluña de todos los rincones del planeta- y los Asian Culinary Awards (Udon), que premiarán la mejor elaboración de una receta de cocina asiática.

En el salón también se presentará la **Barcelona Slow Food Guide 2020** y se entregarán los **Cargols Slow Food**, un reconocimiento a los restaurantes que cumplen los requisitos Slow Food en su carta. Asismismo, buena parte de los expositores organizarán presentaciones de productos en sus stands y en el espacio Ágora.





Los Asian Culinary Awards UDON designarán la mejor receta asiática de España

Chefs, pasteleros y sumilleres optan a importantes premios en Fórum Gastronómico Barcelona 2019

¿Qué chef emergente sobresale por ofrecer la cocina más sostenible? ¿Cuál es la mejor receta asiática creada en España? ¿Quién elabora el panettone ideal? ¿Cuál es el plato favorito de los catalanes? ¿Quién el sumiller más reconocido de Catalunya? Estas incógnitas se desvelarán en Fórum Gastronómico Barcelona, que como evento de referencia del sector acogerá siete convocatorias en las que brillarán las promesas de futuro y las mejores creaciones gastronómicas del país.

Ensalzar el talento y el trabajo de cocineros, pasteleros, sumilleres, jefes de sala y otros profesionales del sector de la gastronomía forma parte de la esencia de Fórum Gastronómico Barcelona. Así, en su edición 2019, el certamen será el escenario de las finales de prestigiosos concursos gastronómicos y enológicos, así como de la entrega de premios a las propuestas y trayectorias de los profesionales de diversos ámbitos de la restauración nacional.

Entre las competiciones culinarias organizadas por el salón, destaca el **Cuiner 2019 Fòrum Gastronòmic Barcelona** –con el patrocinio de La Vanguardia-, que desde 2009 enaltece la labor de cocineros emergentes que ofrecen propuestas culinarias de calidad, utilizan productos de proximidad, hacen una cocina sostenible y difunden esos valores. Así, el 20 de noviembre cinco candidatos -preseleccionados por un jurado especial- cocinarán en directo un plato que los identifica y que resume su cocina.

Los finalistas de esta edición son Zhou Mengxiu (Somiatruites, Igualada), Isaac Monzó (Cal Trumfo, La Torre d'Oristà); Sergi Ortiz (L'Antic Forn, Cervera); David Rustarazo (Nairod, Barcelona) y Pere Venturós (Terra, Berga). El ganador del concurso se elegirá por votación popular online, complementada por un comité de expertos formado por periodistas especializados en gastronomía, gastrónomos y profesionales del sector.

Concursos de inspiración multicultural

El grupo de restauración asiática UDON organiza la gran final de la IV edición de los **Asian Culinary Awards**, que tendrá lugar el 19 de noviembre. Dirigido exclusivamente a chefs y profesionales de la restauración, los participantes del concurso estatal de cocina asiática se enfrentarán al reto de crear una propuesta original para convertirse en la 'Mejor receta asiática de España'. El jurado está formado por reconocidos profesionales del sector, como los chefs **Albert Raurich** (Dos Palillos), **Carlos Fernández**, de Grup Berasategui e Isma **Prados**, junto a la instagramer **Marta Sanahuja** (Delicious Martha), entre otros.

Por su parte, el 20 de noviembre se desvelará el ganador del concurso **Nou plat favorit dels catalans** -de la mano de la revista Cuina-, a partir de una selección de platos internacionales elaborados por cocineros llegados a

Los concursantes del Cuiner 2019 Fòrum Gastronòmic Barcelona y de los Asian Culinary Awards competirán en directo en el salón

The BestDessert y el Concurso al Mejor Panettone Artesano de España reconocerán a los mejores reposteros

En el certamen se elegirá al mejor sumiller de Catalunya entre una docena de participantes Catalunya de todos los rincones del planeta. Las doce especialidades seleccionadas para la ocasión son sushi (Haha), Pad Thai (Lamun Cuina Thai), samosas (Tandoor), falafel (Karakala), cuscús (El petit Montjuïc), arepas (Anormal), ceviche (Leche de Tigre), tacos (Chiuaua), pizza napolitana (terraza Ravello), crêpes (Creperie Bretonne), poke bowl (Hula Poke) y dim sum (Memorias de China).

Competiciones con sabor dulce

The BestDessert, que este año llega a su quinta edición, se ha convertido en una cita ineludible para los profesionales de la cocina dulce. Organizado por Espaisucre con la colaboración de Sosa Ingredients y Valrhona, este evento tiene como objetivo promover la pastelería de restaurante. Con este fin, el 19 de noviembre tendrán lugar el concurso TheBestDessert-Espai Sucre 2019, en el que seis aspirantes competirán por conseguir el premio al mejor Pastelero/a de Postres de Restaurante, y el premio Valrhona al mejor Postre de Restaurante con Chocolate.

Además, se rendirá homenaje a **Albert Adrià** con el premio Pierre Gagnaire en reconocimiento a su trayectoria. Adrià también formará parte de un jurado de primer nivel, junto a **Jordi Roca**, **René Frank**, **Jordi Cruz**, **Jordi Butrón** y **Xano Saguer**, junto a periodistas especializados en gastronomía. A lo largo de la jornada se desarrollarán tres ponencias con pasteleros de prestigio para reforzar la visibilidad de esta disciplina de la pastelería: **Xavi Donnay**, del restaurante Lasarte (Barcelona); **Rafa Delgado**, de Cocina Hermanos Torres (Barcelona) y **Alfredo Machado e Ingrid Serra**, de Grup ElBarri (Barcelona).

El 20 de noviembre también se celebrará el IV concurso **Mejor Panettone Artesano de España**, organizado por la Escuela de Pastelería del Gremi de Barcelona. El jurado del certamen valorará el aspecto, el corte, el olor, la textura, el alveolado y el sabor de este dulce típicamente navideño.

Premios para los expertos en vinos

La Associació Catalana de Sommeliers (ACS) organiza el concurso **Millor Sommelier de Catalunya**, un galardón cuyo objetivo es desarrollar y promover el conocimiento de la profesión de sumiller y el mundo del vino y la gastronomía, así como reforzar los vínculos y colaboración entre los profesionales del sector. Para ello, una docena de participantes de diferentes perfiles se enfrentarán el lunes 18 de noviembre a una serie de desafíos –desde catas a ciegas a pruebas escritas– dentro del Fórum Gastronómico Barcelona.

Un jurado encabezado por diferentes personalidades del mundo del vino designará al vencedor y desvelará su nombre durante la Nit dels Sommeliers, una cena que tendrá lugar en el hotel Casa Fuster de Barcelona, donde el chef **Marc Ribas** confeccionará un menú inspirado en la cocina burguesa tradicional catalana. Durante la velada también se entregarán otros premios en las categorías de mejor bodega, enólogo, comunicador e iniciativa, así como los reconocimientos a la mejor trayectoria y al socio de honor.

Reconocimientos a la tradición e innovación

Los premios **Josep Mercader**, que reconocen la trayectoria profesional de chefs, enólogos, responsables de sala, productores y divulgadores de la cultura culinaria catalana, se entregarán el 18 de noviembre. En la categoría Cocina han sido escogidos **Rosita y Nati Camps** (Hostal Colomí de Santa Coloma de Queralt, Tarragona), mientras que en la disciplina Sala ha sido designado **Manel Tirvió**, barman de Tirsa Cocktail Bar (L'Hospitalet de Llobregat). El equipo de **elBullifoundation** encargado de elaborar la enciclopedia de los vinos ha sido premiado en la categoría Vino, mientras que la **Associació de Dones del Món Rural**, **Pageses i Ramaderes de Catalunya** ha obtenido el galardón en Producto/Territorio. En la categoría Difusión/Cultura, el reconocimiento ha recaído en **Montse Guillén** y **Antoni Miralda**, y se ha otorgado un premio extraordinario al Pequeño Comercio a **Joan Múrria** (Colmado Múrria, Barcelona).

Finalmente, los premios **InnoFòrum**, que se entregarán el 18 de noviembre, distinguirán la innovación en la gastronomía eligiendo el producto más innovador, el packaging más creativo y el sabor más original.





En el espacio de Fórum Gastronómico Barcelona se presentan tendencias y casos de éxito

Expertos y profesionales de la restauración invitan a reflexionar sobre el sector en FòrumLab

Sostenibilidad, digitalización y negocio son los ejes del programa de conferencias breves orientadas a la restauración que profesionales de renombre desarrollarán en el espacio FòrumLab de Fórum Gastronómico Barcelona 2019. Durante tres jornadas –del 18 al 20 de noviembre- se animará a indagar sobre el momento que vive esta industria a través de la presentación de tendencias, casos de éxito y novedades.

<u>FòrumLab</u> arranca este año con la voluntad de convertirse en un pilar para la innovación gastronómica, que acoge a diferentes representantes del sector de un modo transversal, a la vez que se consolida como un referente tanto dentro del salón como en la restauración en general.

El programa de FòrumLab -coorganizado por Fundació Alícia, Clúster Foodservice y ElTenedor- consta de 28 conferencias y una mesa redonda, en las que intervendrán un total de 35 expertos del ámbito empresarial, culinario, académico y agrícola. Las ponencias, que contarán tanto con una vertiente práctica como teórica, estarán divididas en tres ejes temáticos principales: gestión y negocio, digitalización y sostenibilidad orientada a la restauración.

Como destaca **Pep Palau**, codirector de <u>Fórum Gastronómico Barcelona</u>, "en este nuevo espacio no se cocinará ni se probará nada, pues está dedicado en exclusiva a reflexionar sobre cómo innovar en un sector que está en permanente transformación". Además, Palau señala que FòrumLab "está pensado para que tenga continuidad en próximas ediciones".

Sostenibilidad ambiental, territorio y rentabilidad

El bloque temático dedicado a la sostenibilidad, impulsado por la Fundació Alícia, "dará respuestas acerca de lo que debemos comer teniendo en cuenta factores de sostenibilidad ética y ambiental, pero sin olvidar el contexto personal de cada individuo y el factor territorio. Además, se hablará sobre si es económicamente rentable ser sostenible, con el foco puesto en la restauración", explica **Núria May**, responsable de proyectos de Patrimonio Agroalimentario, Gastronómico y Sostenibilidad de la Fundació Alícia.

La primera sesión, *El comer del futuro. Alimentos de la tierra*, contará con una ponencia sobre territorio, alimentación y cambio climático de la mano de **Marta Guadalupe Rivera** (Universitat de Vic). Además, **Xavier Pellicer** (Restaurante Xavier Pellicer) hablará sobre agricultura biodinámica en la alta cocina verde y el pastor de ovejas **Jaume Montanuy** explicará el modelo de ganadería sostenible de la oveja xisqueta en la región catalana del Pallars.

El segundo día, *El comer del futuro. Alimentos del mar*, acogerá la participación de **Josep Lloret** (Universitat de Girona), quien hablará sobre peces, estacionalidad y nutrición; **Inmaculada de Benito** (Iberostar Group)

El programa de actividades se desarrollará en tres jornadas y consta de 28 conferencias y una mesa redonda

Las ponencias estarán divididas en tres temáticas: sostenibilidad, gestión y negocio, y digitalización

FòrumLab abordará los principales temas de interés del sector desde un punto de vista práctico expondrá la estrategia para salvar los océanos *Ola de Cambio*, y **Marc Puig-Pey** (Fundació Alícia) se centrará en la pesca sostenible en la cocina del restaurante.

Por último, durante la sesión *Cómo hacer que la sostenibilidad sea sostenible (económicamente)*, **Toni Massanés** (Fundació Alícia) y **Anna Gallart** (Consell Comarcal de l'Alt Urgell) explicarán proyectos reales llevados a cabo basados en la economía circular y los productos del territorio; **Susana Aragón** (Centric Gastrobar) desarrollará qué son las 3P de la sostenibilidad en el restaurante —*People, Product & Planet*—, **Manel Casanovas** (el Miracle) contará su experiencia acerca de si es utopía o realidad ser sostenible en el territorio rural, y **Ferran Barreiro** (Lasal del Varador) narrará su propia historia y experiencia durante la creación de un restaurante cuyos productos, arquitectura, energía y gestión de residuos son sostenibles.

Estrategias de gestión y negocio

Dentro del bloque de gestión y negocio, impulsado por Clúster Foodservice, "se presentarán modelos para impulsar las ventas y aumentar la rentabilidad, así como herramientas que incrementan la recurrencia y la fidelización de un local, a través de casos reales de éxito que conciencien a los restaurantes de la importancia de ser digitales", explica **Alejandro Utrera**, manager de Clúster Foodservice.

En la primera sesión, *Qué hacer para vender más*, participarán **Álex Ros** (restaurante Xarlot & Ilda´s Town Beer), que hablará sobre la diversificación en el mundo de la cerveza, **Sergi Mas** (Sopa), que acercará a los asistentes al mundo de la oferta vegetariana y saludable, y **Mariano Najles** (Las Muns), cuya ponencia se centrará en la innovación enfocada a los productos tradicionales.

Durante la segunda jornada, bajo el título *Qué hacer para ganar más*, **Sònia Gasa** (Retail Tech) explicará cómo dinamizar la gestión de la oferta para incrementar la rentabilidad, **Gemma Vidal** (UDON) hablará desde el punto de vista de su experiencia como responsable de recursos humanos acerca de la conversión en oportunidades de los problemas de gestión de personal, y **Pedro Corredor** (Hilton Hotels Resorts) analizará la optimización de la cocina como forma de maximizar los beneficios.

En la sesión *La fidelización del cliente, el gran reto*, **Daniel Requena** (Imperfect Restaurant) se centrará en la responsabilidad social corporativa, **Juanjo Martínez** (Lola&Co) explicará cómo la fidelización mejora la rentabilidad de un negocio en la era digital, y **Víctor Quintillà** (Lluerna Restaurant) ofrecerá visión como cocinero y propietario acerca de la importancia de ofrecer variedad para fidelizar al cliente.

Maximizar las oportunidades de la digitalización

Durante el bloque enfocado a la digitalización e impulsado por ElTenedor, "se tratarán temas tan relevantes para los restaurantes como la reputación online, la gestión eficaz de un negocio gracias a las nuevas tecnologías o cómo la digitalización ayuda a acabar con el temido no-show", argumenta Rafael Casas, director comercial de ElTenedor.

En la primera sesión, *Dónde están y qué quieren tus clientes*, el gurú de Instagram **Phil González** explicará cómo usar esta red social para seducir por la vista y conquistar por el estómago, **Juan Manuel Barberá** (Gastronomoyviajero.com) desvelará en qué piensan los clientes, **Oskar Garcia** (Food Fighters) dirigirá una ponencia titulada ReputacciON, y **Sergio** y **Javier Torres** (Cocina Hermanos Torres) contarán su propuesta de cocina digital.

La segunda jornada acogerá la mesa redonda *El futuro es digital o no será*, en la que participarán **Nan Ferreres**, del Campus de Turismo, Hotelería y Gastronomía (CETT) de la Universitat de Barcelona; **Idoia Calleja**, directora de Másters y Cursos del Basque Culinary Center; **Sílvia Hofmann**, CEO de Hofmann; y **Manel Morillo**, socio fundador de ConGusto.

Por último, en *Ser o no ser digital, ganar o perder dinero*, **Miguel Bonet** (Anson&Bonet) explicará cuáles son los elementos digitales básicos para triunfar en el restaurante y **Abraham Martín** (elTenedor) dará las claves para evitar la pérdida de clientes.





Las firmas expositoras aprovechan el salón para presentar productos que serán tendencia

Propuestas saludables, sostenibles y gourmet, entre las novedades de Fórum Gastronómico Barcelona

Fórum Gastronómico Barcelona 2019 reúne a marcas líderes en alimentación, restauración y gastronomía, que aprovecharán el certamen para presentar sus principales novedades. En esta edición destacan sobre todo los productos gourmet y delicatesen, con especial atención a todos aquellos pensados como alternativas al consumo de alimentos de origen animal, así como los de vocación saludable y sostenible, que se adaptan a las necesidades de un consumidor cada vez más concienciado con el medio ambiente y la vida sana.

En el salón cumplirán un papel protagonista las propuestas de vocación saludable, pensadas para adaptarse al estilo de vida actual y a un público cada vez más informado sobre la composición y características nutricionales de los productos que consume.

Así, Bonduelle Food Service presentará sus nuevas gamas de congelados y conservas, que van desde la Ensalada Veggie a otras elaboradas con una base de cereales alternativos al trigo, como la de Bulgur y Trigo o la de Quinoa. Destaca también su nueva gama de Pepitas, un concentrado de legumbres y verduras 100% vegetal, de aspecto similar al arroz, que basta con cocer durante ocho minutos y suponen una buena manera de añadir vegetales a la dieta, ya que funcionan como sustitutas de arroces, cuscús e incluso pasta.

También tendrán cabida los productos para consumidores con necesidades especiales, como los celiacos o aquellos que están intentando reducir su consumo de gluten, intolerantes o alérgicos. Un buen ejemplo es la gama de snacks gourmet de **Cudié**, la firma de chocolates artesanos con más de medio siglo de andadura, que presenta una línea de catanias sin gluten y de vocación delicatessen: las encontramos al chocolate negro, al limón verde o al yogulate, que conviven con otras como las catanias bio y sus turrones y bombones.

Respeto al medio ambiente

La sostenibilidad será uno de los pilares de Fórum Gastronómico Barcelona 2019 cuyo lema –(Re)pensar la gastronomía— sitúa al medio ambiente en el centro del debate. En esta línea, se presentarán novedades como los saquitos Ecoherbes, combinados de hojas y flores, tanto secas como frescas, que se caracterizan por ser ecológicas, de cultivo propio y elaboración manual, envasadas en su totalidad con material orgánico biodegradable. En la misma línea, Hort del Silenci presentará su gama de legumbres biológicas y de proximidad, procedentes de la Alta Segarra, que cuentan con el sello 'Venda de proximitat', que garantiza su procedencia km 0. Koppert Cress, por su parte, presenta su innovadora línea de microvegetales, hojas y flores comestibles.

Se presentarán productos alineados con las nuevas tendencias de consumo

El salón es un escaparate para descubrir alimentos y bebidas con denominación de origen protegida líderes en su sector

Crece el interés por los productos alternativos a la carne y al resto de alimentos de origen animal

Amplia selección de productos gourmet

En esta edición, entre los alimentos y bebidas premium encontramos importantes novedades, desde las carnes maduradas de La Selecta hasta sus quesos, todos ellos de elaboración artesana y de la máxima calidad. Por otro lado, los chocolates gourmet de Olivia, procedentes de Perú, República Dominicana, Panamá y Madagascar, son también buenos ejemplos de la apuesta de las empresas con la comercialización de productos de alta gama. Entre la oferta de Olivia destacan también sus Olivas al Mojo Picón o su gama de chocolates y chocolatinas biológicos, que encontramos en diferentes formatos –con café, a la sal marina, etc–. Por su parte, Virginias lanzará una gama de turrones elaborados junto a prestigiosos chefs, como el de chocolate aireado con almendras saladas y miel caramelizada, inspirado en un postre del restaurante Àbac de Jordi Cruz.

En el ámbito de las bebidas, **Coca-Cola** presentará Royal Bliss, una nueva gama de mixers premium para dar una nueva vida a los combinados, mientras que **Vilajuïga** dará a conocer su agua premium presente únicamente en tiendas gourmet y restaurantes de nivel medio-alto y **Elixirs de Ponent** pondrá el acento en sus licores de manzanilla y ocho botánicos.

Estas propuestas llegan, como es habitual, desde todos los rincones de España, de manera que Fórum Gastronómico Barcelona es un buen escaparate para descubrir productos con denominación de origen protegida líderes en su sector, procedentes tanto de pequeñas firmas artesanas como de grandes compañías de referencia. En este sentido, la firma gallega **St Petroni** presenta una de sus últimas novedades: los mejillones frescos en salsa de vermú de albariño, una conserva que aúna dos joyas procedentes de Galicia: sus vinos y sus productos del mar.

Otra empresa gallega, la conservera **Mareterra Deluque**, presenta sus patés de centollo y gambas al ajillo, muestra de que la industria no para de investigar para dar lugar a combinaciones y formatos sorprendentes. Buen ejemplo de esta voluntad de innovación son también los garbanzos con bogavante o las albóndigas a la barbacoa que llegan de la mano de **Disalvi**, los dulces elaborados con tomates secos (desde bombones a galletas) que presenta **Agrogust**, o las originales esferificaciones de miel de naranjo, de perlas de Tío Pepe o de vino de néctar de **Caviaroli**. En cuanto a los formatos curiosos, no deja de sorprender el peculiar CheeseFuet XXL con queso de cabra madurado y trufa de **Montbrú**, compañía catalana que apuesta por una nueva manera de comer queso adaptada a las necesidades de los consumidores contemporáneos.

Alternativas a los productos de origen animal

Por otro lado, los nuevos productos alternativos al consumo de alimentos de origen animal han llegado con fuerza en los últimos años, y podremos ver también una muestra representativa en el certamen. Un buen ejemplo de esta tendencia es **Heura**, la carne vegetal elaborada a base de proteína texturizada de soja, un producto cuyo sabor, aspecto y experiencia gastronómica es muy parecido al de la carne, y supone una buena alternativa tanto para veganos como para todos aquellos que estén tratando de reducir el consumo de productos de origen animal. Por su parte, la gama de ocho quesos veganos que llega de la mano de **Àpats Food**, como el de alioli y zanahoria y manzana, se enmarca también en esta tendencia.



Lunes 18

Inauguración Fórum Gastronómico Barcelona 2019

Consejera de Agricultura de la Generalitat de Catalunya, Teresa Jordà

EXPO NADAL/SWEETFUSIÓ - Con inscripción

Individuales de Navidad

Josep María Rodríguez, Valrhona - La Pastisseria Barcelona

TALLERES – De pago

La casquería en una neo-trattoría - Tema 'La casquería vuelve a la cocina'

11:00 - 12:00 - Taller 1

Diego Rossi, Chef de Trippa

AUDITORIO – Mesa Redonda. Acceso libre

El talento no tiene género. Asociación Mujeres en Gastronomía

12:00 - 13:00 - Auditoria

Ada Parellada, Chef de Semproniana Lucía Freitas, Chef de A Tafona (*)

María José San Román, Chef de Monastrell (*)

María José Martínez, Chef de El Lienzo

12.30

ACTIVIDADES DE LOS EXPOSITORES - Acceso libre

Showcooking 12:30 - 13:15 - Stand Nomen Arrós Bayo

Fran López, Chef de Xerta (*) y Villa Retiro (*)

[Esta actividad se repetirà el martes a la misma hora y ubicación]

AUDITORIO – Acceso libre

Creatividad bulliniana en plenitud 13:00 - 13:45 - Auditorio

Oliver Peña, Chef de Enigma (*)

TALLERES – De pago

Desafiando tabúes - Tema 'La casquería vuelve a la cocina'

13:00 - 14:00 - Taller 1

Javier Estévez, Chef de La Tasquería (*)

FÒRUMLAB – Con inscripción previa

¿Qué hacer para vender más? - Bloque 'Gestión y negocio' 3.00 - 14.30 - FÒRUMLAB

Álex Ros, Gerente del Restaurante Xarlot

Sergi Mas, Chef de Sona

Mariano Najles, Cofundador y CEO de Las Muns

<u>FÓRUM DULCE</u> – Acceso libre

Pasión por el chocolate

Jordi Butrón, Chef de Essence by Espaisucre

Xano Saguer, Chef de Essence by Espaisucre

AUDITORIO – Acceso libre

Vanguardia en estado puro

Paco Pérez, Chef de Miramar (**) y Enoteca (**)

TALLERES - De pago

Cerrando círculo campesinos y cocineros - Tema 'Restaurantes con huerto propio'

Oriol Rovira, Chef de Els Casals (*)

16.00

PREMIOS - Acceso Libre

Millor Sommelier de Catalunya 2019 16:00 - 18:00 - Taller 2

FÒRUMLAB – Con inscripción previa

¿Dónde están y qué quieren tus clientes? – Bloque 'Digitalización' 16:00 - 17:30 – FÖRUMLAB

Phil González, Fundador de Instagramers

Juan Manuel Barberá, gastrónomo y periodista en Gastronomoyviajero Oskar García, Key Account Media Manager en Food Fighters Sergio y Javier Torres, Chefs de Cocina Hermanos Torres (**)

16.15

AUDITORIO - Acceso libre Premios Josep Mercader 16:15 - 16:30 - Auditorio

AUDITORIO – Acceso libre Cazuelas de mar y montaña 16:30 - 17:15 - Auditorio

Enrique Valentí, Chef de Marea Alta

16:30

AUDITORIO – Acceso libre Arte y activismo culinario

17:15 - 18:00 - Auditorio

Rasmus Munk, Chef de The Alchemist

TALLERES - De pago

Paisaje gallego, coherencia y gusto - Tema 'Restaurantes con huerto propio'

Javier Olleros, Chef de Culler de Pau (*)

PREMIOS – Acceso Libre

Premios InnoFòrum 18:00 - 18:15 - Auditorio

FÒRUMLAB – Mesa Redonda. Con inscripción previa

El futuro será digital o no será - Bloque 'Digitalización'

Nan Ferreres, Directora de CETT - Universitat de Barcelona Idoia Calleja, Dir. masters y cursos de Basque Culinary Center

Sílvia Hofmann, CEO de Hofmann (*) Manel Morillo, Socio fundador de ConGusto

AUDITORIO – Acceso libre

La cocina, más allá del restaurante

Carme Ruscalleda, Chef de Sant Pau Tokio (**)

Martes 19

11:00

REMIOS – Acceso Libre

TheBestDessert - EspaiSucre

Xavi Donnay, Chef de Lasarte (***)

Rafa Delgado, Chef de Cocina Hermanos Torres (**)

Alfredo Machado, Chef de Grup ElBarri

Íngrid Serra, Chef de Grup ElBarri

FÒRUMLAB – Con inscripción previa

Ser o no ser digital, ganar o perder dinero - Bloque 'Digitalización'

Miguel Bonet, Cofundador de Anson&Bonet

Abraham Martín, Director de marketing Iberia y Brasil en ElTenedor

12:30

PREMIOS – Acceso Libre

Asian Culinary Awards 12:30 - 14:00 - Taller 2

AUDITORIO - Acceso libre

La cocina de equipo - Tema 'La efervescencia de la cocina en Europa'

David Andrés, Chef de Via Veneto / Somiatruites (*)

AUDITORIO – Acceso libre

Cocina libre, la tolerancia en el plato - Tema 'La efervescencia de la cocina en Europa'

13:00 - 13:30 - Auditorio

Nadia Sammut, Chef de Auberge La Fenière (*)

FÒRUMLAB – Con inscripción previa

La comida del futuro. Alimentos del mar - Bloque 'Sostenibilidad'

13:00 - 14:30 - FÒRUMLAB

Josep Lloret, Biólogo marino y pesquero de la Universitat de Girona Inmaculada de Benito, Corporate Director CEO Office Iberostar Group Marc Puig-Pey, Chef de Fundació Alícia

AUDITORIO - Acceso libre

Nómadas de los fogones - Tema 'La efervescencia de la cocina en Europa'

13:30 - 14:00 - Auditorio Francesca Barreca, Chef de Mazzo Marco Baccanelli, Chef de Mazzo

14.00

AUDITORIO - Acceso libre

Innovando la artesaría clásica – Tema 'La efervescencia de la cocina en Europa'

14:00 - 14:30 - Auditorio

William Jorgensen, Chef de Gastromè (*)

AUDITORIO – Acceso libre

La cocina del agua 15:30 - 16:15 - Auditorio

Sergio y Javier Torres, Chefs de Cocina Hermanos Torres (**)

EXPO NADAL/SWEETFUSIÓ - Con inscripción previa

La esencia de los sabores

Pol Contreras, Chef en El Portal del Echaurren

FÒRUMLAB – Con inscripción previa

¿Qué hacer para vender más (II)? - Bloque 'Gestión y negocio'

Sònia Gasa, Socia y cofundadora de Retail Tech

Gemma Vidal, Directora de RRHH de Udon Pedro Corredor, Chef ejecutivo de Hilton Hotels Resorts

16:15

AUDITORIO – Acceso libre

Cocina flamenca a fuego vivo

Kobe Desramaults, Chef de Chambre Séparée (*)

FÓRUM VINO – De pago

(Re-)pensar el vino

Clara Isamat, Sumiller y fotoperiodista en Vinos Compartidos Núria Renom, Sumiller en Bar Brutal

Evelyn de las Alas, Sumiller Rafa Peña. Chef de Gresca

17:00

AUDITORIO – Acceso libre Creatividad, técnica y estilo

Oriol Castro, Chef de Disfrutar (**)

Eduard Xatruch, Chef de Disfrutar (**) Mateu Casañas, Chef de Disfrutar (**)

17:30 FÓRUM VINO – De pago

El vino en el plato Andreu Genestra, Chef de Andreu Genestra (*)

Joan Arboix, Sumiller de Andreu Genestra (*) 17:45

PREMIOS - Acceso Libre

V TheBestDessert - Espaisucre

18:15

AUDITORIO – Acceso libre Gastronomía estrambótica, adaptación culinaria de un arte estrambótico

18:15 - 19:00 - Auditorio Jordi Cruz, Chef de Àbac (***)

Miércoles 20

ACTIVIDADES DE LOS EXPOSITORES – Acceso libre

Cocina halal: implicaciones, productos y elaboraciones

Javier Albarrací, CEO de Barcelona Halal Services

TALLERES - De pago

Pescados de río y sabores de Latinoamérica - Tema 'Pescados y pesca sostenible' 11:15 - 12:15 - Taller 1 Diego Gallegos, Chef de Sollo (*)

11:30 AUDITORIO - Acceso libre

Presentación Barcelona Slow Food Guide 11:30 - 12:30 - Auditorio

ACTIVIDADES DE LOS EXPOSITORES - Acceso libre

Del huerto al plato 12:00 - 12:45 - Ágora Beatriz Sotelo. Chef

12:30

AUDITORIO – Acceso libre

The Alchemix, la unión de la cocina y la coctelería - Tema 'Barcelona: tendencias y nuevos formatos en la restauración' 12:30 - 13:00 - Auditorio

Sergi Palacín, Chef de The Alchemix Ignacio Ussía, Bar Manager de The Alchemix

AUDITORIO - Acceso libre

Cocinando en directo - Tema 'Barcelona: tendencias y nuevos formatos en la restauración'

Artur Martínez, Chef de Aürt

TALLERES - De pago

Cocinero pescador, del Atlántico a la cocina - Tema 'Pescados y pesca sostenible' Christopher Coutanceau, Chef de Christopher Coutanceau (**)

FÒRUMLAB – Con inscripción previa

Conoce bien y gestiona eficazmente tus clientes - Bloque 'Digitalización' 13:00 - 14:30 - FÒRUMLAB

Darío Méndez, Sales Director de ElTenedor Spain

Eva Ballarín, Formadora y consultora estratégica Rafael Casas, Director Industry Relations de ElTenedor Spain

AUDITORIO – Acceso libre Viaje gastronómico de altura

Jon Giraldo, Chef de Ovnew Jaime Lieberman, Chef de Ovnew

15:15

AUDITORIO - Acceso libre

La nueva cocina canadiense. Les Fémmes Chefs de Montréal 15:15 - 16:00 - Auditorio Dominique Dufour, Chef de Gray Jay (Otawa) Stéphanie Audet, Chef de LOV (Montréal)

EXPO NADAL/SWEETFUSIÓ - Con inscripción previa

El meior Panettone artesano Jordi Morelló, Chef de Patisseria Takashi Ochiai

AUDITORIO - Acceso libre La cocina circular de Niko Romito

Niko Romito, Chef de Reale-Casadonna (***)

FÒRUMLAB – Con inscripción previa Cómo hacer que la sostenibilidad sea sostenible (económicamente) - Bloque

'Sostenibilidad' 16:00 - 17:30 - FÒRUMLAB Toni Massanés, director general de la Fundació Alícia

Anna Gallart, Técnica docente del Consejo comarcal Alto Urgell Susana Aragón, Chef de Cèntric Gastrobar Manel Casanovas, Chef de El Miracle

Ferran Barreiro, Chef de Lasal del Varador

16:15

FÓRUM DULCE – De pago Pastelería en movimiento

René Frank, Baker de CODA Dessert Dining & Bar (Berlín)

FÓRUM VINO – De pago

Innovando en la venta de vino en la restauración 16:15 - 17:15 - Ateneu Ferran Centelles, Sumiller de elBulliLab Manel Sarasa, Cofundador de Wine is Social

PREMIOS - Acceso Libre El Nou Plat Favorit dels Catalans

16:45 - 17:00 - Auditorio

PREMIOS – Acceso Libre

Cuiner 2019 Fòrum Gastronòmic Barcelona 17:00 - 18:00 - Auditorio

18:00 PREMIOS – Acceso Libre

IV Campeonato de España de Panettone

ACCEDE AL PROGRAMA COMPLETO DE FÓRUM

GASTRONÓMICO BARCELONA AQUÍ

EXPOSITORES EXPOSITORS EXHIBITORS

AGRICOLA DEL CAMP SANTA BARBARA	A20
AGUA KMZERO	A116
AIGUA VILAJUÏGA	B80
AIXADA CONSERVES	A254
AJUNTAMENT DE SANT CARLES DE LA RAPITA	A253
ALASKA SEAFOOD	C274
ALATRIA	A268
ALEMANY S.A.	C77
ALIMENTARIA EXHIBITIONS	A100
ALTERNATIVA3	A135
ANDRES EIZAGUIRRE	A110
ANDROS	C199
ANEC DE L'EMPORDA, S.L.	A137
ANTONIO DE MIGUEL	C120
ANXOVES CALLOL SERRATS - L'ESCALA	B262
AROMAIS	A36
AROMIS DE LA CONCA	
	A248
ARROM BARCELONA	A248 C111
ARROM BARCELONA	C111
ARROM BARCELONA ARRÒS BAYO	C111 B114
ARROM BARCELONA ARRÒS BAYO ARTIA - DAVID ROVIRA	C111 B114 A270
ARROM BARCELONA ARRÒS BAYO ARTIA - DAVID ROVIRA ARTIC SIMPLY WATER	C111 B114 A270 C219
ARROM BARCELONA ARRÒS BAYO ARTIA - DAVID ROVIRA ARTIC SIMPLY WATER AS CERVEZA ARTESANA	C111 B114 A270 C219 B286
ARROM BARCELONA ARRÒS BAYO ARTIA - DAVID ROVIRA ARTIC SIMPLY WATER AS CERVEZA ARTESANA ASA BARCELONA	C111 B114 A270 C219 B286 B11
ARROM BARCELONA ARRÒS BAYO ARTIA - DAVID ROVIRA ARTIC SIMPLY WATER AS CERVEZA ARTESANA ASA BARCELONA ASSOLIM FOODSERVICES	C111 B114 A270 C219 B286 B11 B111
ARROM BARCELONA ARRÒS BAYO ARTIA - DAVID ROVIRA ARTIC SIMPLY WATER AS CERVEZA ARTESANA ASA BARCELONA ASSOLIM FOODSERVICES ATLANTIS IT AXENCIA GALEGA DE	C111 B114 A270 C219 B286 B11 B111 C227
ARROM BARCELONA ARRÒS BAYO ARTIA - DAVID ROVIRA ARTIC SIMPLY WATER AS CERVEZA ARTESANA ASA BARCELONA ASSOLIM FOODSERVICES ATLANTIS IT AXENCIA GALEGA DE CALIDADE ALIMENTARIA	C111 B114 A270 C219 B286 B11 B111 C227
ARROM BARCELONA ARRÒS BAYO ARTIA - DAVID ROVIRA ARTIC SIMPLY WATER AS CERVEZA ARTESANA ASA BARCELONA ASSOLIM FOODSERVICES ATLANTIS IT AXENCIA GALEGA DE CALIDADE ALIMENTARIA BACALAO RAFOLS	C111 B114 A270 C219 B286 B11 B111 C227 B221
ARROM BARCELONA ARRÒS BAYO ARTIA - DAVID ROVIRA ARTIC SIMPLY WATER AS CERVEZA ARTESANA ASA BARCELONA ASSOLIM FOODSERVICES ATLANTIS IT AXENCIA GALEGA DE CALIDADE ALIMENTARIA BACALAO RAFOLS BACALAOS EL BARQUERO	C111 B114 A270 C219 B286 B11 B111 C227 B221 A110 A182
ARROM BARCELONA ARRÒS BAYO ARTIA - DAVID ROVIRA ARTIC SIMPLY WATER AS CERVEZA ARTESANA ASA BARCELONA ASSOLIM FOODSERVICES ATLANTIS IT AXENCIA GALEGA DE CALIDADE ALIMENTARIA BACALAO RAFOLS BACALAOS EL BARQUERO BALATE	C111 B114 A270 C219 B286 B11 B111 C227 B221 A110 A182 B274
ARROM BARCELONA ARRÒS BAYO ARTIA - DAVID ROVIRA ARTIC SIMPLY WATER AS CERVEZA ARTESANA ASA BARCELONA ASSOLIM FOODSERVICES ATLANTIS IT AXENCIA GALEGA DE CALIDADE ALIMENTARIA BACALAO RAFOLS BACALAOS EL BARQUERO BALATE BATA TOT BATA	C111 B114 A270 C219 B286 B11 B111 C227 B221 A110 A182 B274 C268

BEN FET!	B251
BERMAX 5000 S.L.	C142
BICO DE XEADO	B221
BOIRON FRERES	A168
BOISANS	B251
BOLET VINS I CAVES ECOLÒGICS	B284
BOMBONS CUDIÉ	A272
BONDUELLE	A43
BRACAFE	A39
BRAGARD	C262
CA ROSSET	B251
CABECITA LOCA BY BINOMIO VINOS	C85
CACAO BARRY - BARRY CALLEBAUT	B140
CACAO VENEZUELA DELTA	C24
CAFES NOVELL	A114
CAFFE FANTINI	A35 A37
CAL PAUET	B281
CALIDULCE, S.L.	A190 C43
CAN GALDERIC AGRICULTURA	B285
CAN GARRIGA	B231
CAN MABRES RAMADERS	B251
CAN PISTRAQUES	A62
CARNE CAROLLS	A176
CARNES FELIX, S.A.	C64
CÀRNIA	B194
CARNICAS COVIHER S.L.	C72
CARNS ROMEU	B120
CAROL TÒFONES	B283
CARQUINYOLIS ESCALFET	A264
CARTONAJES JUMARVA	C65
CASA AMETLLER	C185
CASA GAY	B21
CASA GISPERT	B289
CASA RIERA ORDEIX	B231
CASA TIÓ	B60
CASADEMONT	B81
CASADLIVIONI	

CASTANYES DE VILADRAU	B287
CATALONIA GOURMET	B231
CATAMAR, S.L.	A186
CAVA PAGÈS ENTRENA	B276
CAVES MARIA RIGOL ORDI	B270
CAVIAR DEL TIBET	C277
CAVIAROLI, S.L.	B188
CELLER GERISENA	B244
CELLER VEGA AIXALÀ	B237
CELLER VIDBERTUS	B239
CERVESA ARTESANA MINERA	B258
CERVESA SELVA	B256
CERVEZAS Y PISCO PERU - TITAN ALIMENT S.L.	C121
CHEF WORKS SPAIN	C181
CHIMICHURRI LA SALSA	B221
CHOCOLATES SIMÓN COLL, S.A.	C171
CHURCHILL	B28
CINQUENA GAMMA	A29
COACB	C252
COC & DELICATESSEN	B13
COCA I FITO	C32
COCA-COLA	C232
COLLVERD	A110
COMPLET HOTEL	B201
CONDALCHEF	B115
CONSERVAS ANTONIETA	B13
CONSERVAS PUJADO SOLANO	A139
CONSERVES ARTESANES MAR-TRET	B291
CONSULADO GENERAL DE LA REPÚBLICA DE POLONIA	C165
CSTY	B190
CUICK	B251
CUINATS JOTRI	B220
CULLIGAN	C195
CUPIO ELABORATS DE TERRITORI, S.L.	B227
D-RETAIL 2009, S.L.	C163
DAVIGEL ESPAÑA S.A.	C221

DEHESA DE SOLANA	A110
DELARO BIO	A84
DELÍCIES DEL BERGUEDÀ	B271
DEP. D'AGRICULTURA, RAMADERIA, PESCA I ALIMENTACIÓ	A225
DEPUTACION DA CORUÑA	B61
DINO GELATO ITALIANO	B10
DIPUTACIÓ DE GIRONA	A241
DIPUTACION DE CACERES	C115
DISALVI	B180
DISTRIBUIDORA JOAN	C127
DOP LES GARRIGUES	A251
DYNEKE	C148
ECOFROG	A149
ECOHERBES	A236
EDIFRED	A46
EJECT COMPUTER SOLUCIONS	A25
EL CAFETI "FAMILIA ROURA"	B234
EL JARDÍ DELS SENTITS	B290
ELIXIRS DE PONENT	B241
EMBOTITS RAIMA	B13
EME EQUIS	A45
EMPORDALIA	B242
ENCANTARAN	A242
ENGINYERIA PROINSFRED, S.L.	C275
ENPA - SAILOR	C30
ENRIC ROVIRA, S.L.	B33
ÉS PALLARÈS	C133
ESCATA	B268
ESPECIES TEIXIDOR	B251
ESTRELLA DAMM	B110
ESTRELLA GALICIA	B160
EUROALIMENT P.A.C., S.L.U.	B251
EUROVANILLE	C71
EVARISTO RIERA, S.A.	C14
EXCLUSIVAS CIMA	C256
EXCLUSIVAS SAIGO	A230
EXCLUSIVES CIMA	C254
EXQUISITEM	C16

F.B.M. S.R.L.	C42
FENIKS SP Z.O.O.	C147
FET A LA CONCA	A248
FOMENT AGRICOLA DE LES GARRIGUES	A153
FOODS FOR TOMORROW, S.L.U.	C177
FORMATGES LA BALDA	B250
FORMATGES MAS EL GARET	A257
FORMATGES MONTBRU	B251
FORN DE PA CAN PUIG	A266
FORUM GASTRONOMIC	A157
FRIOLISA	B141
FRUITA BLANCH	B231
FRUITS SECS TORRA	B251
FUSSIMANYA	B279
GAMBA DE PALAMÓS - PALAMÓS PEIX	A240
GANIVETERIA PALLARÈS	C131
GARCIMAR, S.L.	A26
GASTROCOOK	A88
GERENCIA DE SERVEIS DE TURISME - DIPUTACIÓ DE BARCELONA	B282
GERMINATS TUGAS	B13
GIN NUT	B236
GIN VOLCANIC	B246
GIORIK SPA	A140
GIRBAU	C141
GIUSI ALIMENTACIO	A136
GLOBAL KNIVES	A224
GOOFRETTI	B20
GRAFIC A LA CARTA	C233
GRAN BLAU	C264
GRAN CAFFÈ RAVEZZI	A66
GREMI PROVINCIAL PASTISSERIA DE BARCELONA	C22
GRUP BALFEGÓ	B101
GRUP SAGARRA	A66
GUZMAN GASTRONOMIA	C101
HALAL FOOD & SERVICES	C60
HAPPY-LAB / GOURMANDISE	A244

HORT DEL SILENCI HUITRES AMELIE HUMITAS FRIA A50 I-MOP C29 INSTITUTO HALAL JOSPER B24 KARAT D'URGELL KENSHOSAKE KIMONFRUITS C12 KOKEDAMAS LUCCIANA C25 KURIMU C69 L'ANXOVETA B27 KACTOLORIENSE LA COCA DE FOLGUEROLES A25 LA CUINA DE LA IAIA B27 LA SELECTA GASTRONOMIA LA ZURRA SANGRIA PREMIUM GOURMET LACTICS UBACH LAGAR DA CACHADA, BODEGA Y VIÑEDOS LARIS (AGROGUST) LASER MARKING SYSTEM, S.L. LE NOUVEAU CHEF B19 LEGUMECHEF C27 LEO BOECK B23 LIDEROU B23 LLENYES I CARBONS PONÇ S.L. LOPETES ARTESANOS S.L. C12 LUESMA & VEGA, LUGAR DA VEIGA S.L. B22 MADNESS COFFEE BARCELONA MARESMAR, S.L.U MAS MARTINYA DOP FESOLS DE SANTA PAU MAS RODO VITIVINICOLA A23		
HUITRES AMELIE HUMITAS FRIA A50 I-MOP C29 INSTITUTO HALAL C74 JOSPER B24 KARAT D'URGELL KENSHOSAKE B25 KIMONFRUITS C12 KOKEDAMAS LUCCIANA C25 KOPPERT CRESS B.V. C27 KURIMU C69 L'ANXOVETA B27 LA CENTRAL HELADERA ARTESANA DE OURENSE LA COCA DE FOLGUEROLES A25 LA CUINA DE LA IAIA B27 LA SELECTA GASTRONOMIA LA ZURRA SANGRIA PREMIUM GOURMET LACTICS UBACH LAGAR DA CACHADA, BODEGA Y VIÑEDOS LARIS (AGROGUST) A26 LASER MARKING SYSTEM, S.L. LE NOUVEAU CHEF B19 LEGUMECHEF C27 LEO BOECK B23 LIDEROU B23 LLENYES I CARBONS PONÇ S.L. LOPETES ARTESANOS S.L. C12 LUESMA & VEGA, A18 LUGAR DA VEIGA S.L. B22 MADNESS COFFEE BARCELONA MARESMAR, S.L.U. B23 MAS MARTINYA DOP FESOLS DE SANTA PAU MAS RODO VITIVINICOLA A23	HISPACK	A155
HUMITAS FRIA A50 I-MOP C29 INSTITUTO HALAL C74 JOSPER B24 KARAT D'URGELL B24 KENSHOSAKE B25 KIMONFRUITS C12 KOKEDAMAS LUCCIANA C25 KOPPERT CRESS B.V. C27 KURIMU C69 L'ANXOVETA B27 LA CENTRAL HELADERA ARTESANA DE OURENSE LA COCA DE FOLGUEROLES A25 LA CUINA DE LA IAIA B27 LA SELECTA GASTRONOMIA B99 LA ZURRA SANGRIA PREMIUM GOURMET A17 LACTICS UBACH A25 LAGAR DA CACHADA, BODEGA Y VIÑEDOS B22 LARIS (AGROGUST) A26 LASER MARKING SYSTEM, C14 LE NOUVEAU CHEF B19 LEGUMECHEF C27 LEO BOECK B23 LIDEROU B23 LLENYES I CARBONS PONÇ S.L. LUESMA & VEGA, A18 LUGAR DA VEIGA S.L. B22 MADNESS COFFEE BARCELONA B23 MARESMAR, S.L.U. B22 MADNESS COFFEE BARCELONA B23 MAS RODO VITIVINICOLA A23	HORT DEL SILENCI	B73
I-MOP C29 INSTITUTO HALAL C74 JOSPER B24 KARAT D'URGELL B24 KENSHOSAKE B25 KIMONFRUITS C12 KOKEDAMAS LUCCIANA C25 KOPPERT CRESS B.V. C27 KURIMU C69 L'ANXOVETA B27 LA CENTRAL HELADERA ARTESANA DE OURENSE LA COCA DE FOLGUEROLES A25 LA CUINA DE LA IAIA B27 LA SELECTA GASTRONOMIA LA ZURRA SANGRIA PREMIUM GOURMET LACTICS UBACH A25 LAGAR DA CACHADA, BODEGA Y VIÑEDOS LARIS (AGROGUST) A26 LASER MARKING SYSTEM, S.L. LE NOUVEAU CHEF B19 LEGUMECHEF C27 LEO BOECK B23 LIDEROU B23 LIDEROU B23 LIDEROU B23 LUGAR DA VEIGA S.L. B22 MADNESS COFFEE BARCELONA B23 MARESMAR, S.L.U. B22 MADNESS COFFEE BARCELONA B23 MAS RODO VITIVINICOLA A23	HUITRES AMELIE	B40
INSTITUTO HALAL JOSPER B24 KARAT D'URGELL KENSHOSAKE KIMONFRUITS KOKEDAMAS LUCCIANA C25 KOPPERT CRESS B.V. C27 KURIMU C69 L'ANXOVETA B27 LA CENTRAL HELADERA ARTESANA DE OURENSE LA CUINA DE LA IAIA LA SELECTA GASTRONOMIA LA ZURRA SANGRIA PREMIUM GOURMET LACTICS UBACH LAGAR DA CACHADA, BODEGA Y VIÑEDOS LARIS (AGROGUST) LASER MARKING SYSTEM, S.L. LE NOUVEAU CHEF LEGUMECHEF LEGUMECHEF LEGUMECHEF LEO BOECK B23 LIDEROU LLENYES I CARBONS PONÇ S.L. LOPETES ARTESANOS S.L. C12 LUESMA & VEGA, A18 MADNESS COFFEE BARCELONA MARESMAR, S.L.U MAS RODO VITIVINICOLA A23 MAS RODO VITIVINICOLA A25 LESUMECHER B24 B25 B26 B27 B27 B27 B27 B28 B29 B29 B29 B29 B29 B29 B29	HUMITAS FRIA	A50
JOSPER KARAT D'URGELL KENSHOSAKE KIMONFRUITS KOKEDAMAS LUCCIANA C25 KOPPERT CRESS B.V. C27 KURIMU C69 L'ANXOVETA LA CENTRAL HELADERA ARTESANA DE OURENSE LA CUINA DE LA IAIA LA SELECTA GASTRONOMIA LA ZURRA SANGRIA PREMIUM GOURMET LACTICS UBACH LAGAR DA CACHADA, BODEGA Y VIÑEDOS LARIS (AGROGUST) LASER MARKING SYSTEM, S.L. LE NOUVEAU CHEF LEGUMECHEF LEO BOECK LIDEROU B23 LLENYES I CARBONS PONÇ S.L. LOPETES ARTESANOS S.L. C12 LUESMA & VEGA, A18 LUGAR DA VEIGA S.L. MADNESS COFFEE BARCELONA MARESMAR, S.L.U. MAS MARTINYA DOP FESOLS DE SANTA PAU MAS RODO VITIVINICOLA A25 L27 L27 L27 L28 L29 L31 L42 L43 L54 L57 L57 L57 L57 L57 L57 L57	I-MOP	C291
KARAT D'URGELL B24 KENSHOSAKE B25 KIMONFRUITS C12 KOKEDAMAS LUCCIANA C25 KOPPERT CRESS B.V. C27 KURIMU C69 L'ANXOVETA B27 LA CENTRAL HELADERA ARTESANA DE OURENSE LA COCA DE FOLGUEROLES A25 LA CUINA DE LA IAIA B27 LA SELECTA GASTRONOMIA B99 LA ZURRA SANGRIA PREMIUM GOURMET A17 LACTICS UBACH A25 LAGGAR DA CACHADA, B0DEGA Y VIÑEDOS LARIS (AGROGUST) A26 LASER MARKING SYSTEM, C14 LE NOUVEAU CHEF B19 LEGUMECHEF C27 LEO BOECK B23 LIDEROU B23 LLENYES I CARBONS PONÇ S.L. LOPETES ARTESANOS S.L. C12 LUESMA & VEGA, A18 LUGAR DA VEIGA S.L. B22 MADNESS COFFEE BARCELONA B23 MARESMAR, S.L.U. B22 MAS MARTINYA DOP FESOLS DE SANTA PAU MAS RODO VITIVINICOLA A23	INSTITUTO HALAL	C74
KENSHOSAKE KIMONFRUITS C12 KOKEDAMAS LUCCIANA C25 KOPPERT CRESS B.V. C27 KURIMU C69 L'ANXOVETA B27 LA CENTRAL HELADERA ARTESANA DE OURENSE LA COCA DE FOLGUEROLES A25 LA CUINA DE LA IAIA B27 LA SELECTA GASTRONOMIA LA ZURRA SANGRIA PREMIUM GOURMET LACTICS UBACH LAGAR DA CACHADA, BODEGA Y VIÑEDOS LARIS (AGROGUST) A26 LASER MARKING SYSTEM, S.L. LE NOUVEAU CHEF B19 LEGUMECHEF C27 LEO BOECK B23 LIDEROU B23 LIDEROU B23 LLENYES I CARBONS PONÇ S.L. LOPETES ARTESANOS S.L. C12 LUESMA & VEGA, A18 LUGAR DA VEIGA S.L. B22 MADNESS COFFEE BARCELONA MARESMAR, S.L.U. B23 MAS MARTINYA DOP FESOLS DE SANTA PAU MAS RODO VITIVINICOLA A23	JOSPER	B24
KIMONFRUITS C12 KOKEDAMAS LUCCIANA C25 KOPPERT CRESS B.V. C27 KURIMU C69 L'ANXOVETA B27 LA CENTRAL HELADERA ARTESANA DE OURENSE LA COCA DE FOLGUEROLES A25 LA CUINA DE LA IAIA B27 LA SELECTA GASTRONOMIA A17 LA ZURRA SANGRIA PREMIUM GOURMET LACTICS UBACH A25 LAGAR DA CACHADA, BODEGA Y VIÑEDOS LARIS (AGROGUST) A26 LASER MARKING SYSTEM, C14 LE NOUVEAU CHEF B19 LEGUMECHEF C27 LEO BOECK B23 LIDEROU B23 LLENYES I CARBONS PONÇ S.L. C12 LUESMA & VEGA, A18 LUGAR DA VEIGA S.L. B22 MADNESS COFFEE BARCELONA B23 MARESMAR, S.L.U. B22 MAS MARTINYA DOP FESOLS DE SANTA PAU MAS RODO VITIVINICOLA A23	KARAT D'URGELL	B247
KOKEDAMAS LUCCIANA KOPPERT CRESS B.V. KURIMU C69 L'ANXOVETA B27 LA CENTRAL HELADERA ARTESANA DE OURENSE LA COCA DE FOLGUEROLES LA CUINA DE LA IAIA B27 LA SELECTA GASTRONOMIA LA ZURRA SANGRIA PREMIUM GOURMET LACTICS UBACH LAGAR DA CACHADA, BODEGA Y VIÑEDOS LARIS (AGROGUST) LASER MARKING SYSTEM, S.L. LE NOUVEAU CHEF LEGUMECHEF LEGUMECHEF LEO BOECK LIDEROU B23 LLENYES I CARBONS PONÇ S.L. LOPETES ARTESANOS S.L. C12 LUESMA & VEGA, A18 LUGAR DA VEIGA S.L. B22 MADNESS COFFEE BARCELONA MARESMAR, S.L.U. MAS MARTINYA DOP FESOLS DE SANTA PAU MAS RODO VITIVINICOLA A25	KENSHOSAKE	B251
KOPPERT CRESS B.V. KURIMU C69 L'ANXOVETA B27 LA CENTRAL HELADERA ARTESANA DE OURENSE LA COCA DE FOLGUEROLES LA CUINA DE LA IAIA LA SELECTA GASTRONOMIA B99 LA ZURRA SANGRIA PREMIUM GOURMET LACTICS UBACH LAGAR DA CACHADA, BODEGA Y VIÑEDOS LARIS (AGROGUST) LASER MARKING SYSTEM, S.L. LE NOUVEAU CHEF LEGUMECHEF LEGUMECHEF LEO BOECK LIDEROU B23 LLENYES I CARBONS PONÇ S.L. LOPETES ARTESANOS S.L. LUESMA & VEGA, A18 LUGAR DA VEIGA S.L. MADNESS COFFEE BARCELONA MARESMAR, S.L.U. MAS MARTINYA DOP FESOLS DE SANTA PAU MAS RODO VITIVINICOLA B22 MAS RODO VITIVINICOLA B22 MAS RODO VITIVINICOLA A25 B26 B27 B27 B27 B27 B27 B28 B27 B27	KIMONFRUITS	C123
KURIMU C69 L'ANXOVETA B27 LA CENTRAL HELADERA ARTESANA DE OURENSE LA COCA DE FOLGUEROLES A25 LA CUINA DE LA IAIA B27 LA SELECTA GASTRONOMIA LA ZURRA SANGRIA PREMIUM GOURMET LACTICS UBACH A25 LAGRA DA CACHADA, B0DEGA Y VIÑEDOS LARIS (AGROGUST) A26 LASER MARKING SYSTEM, S.L. LE NOUVEAU CHEF B19 LEGUMECHEF C27 LEO BOECK B23 LIDEROU B23 LLENYES I CARBONS PONÇ S.L. LOPETES ARTESANOS S.L. C12 LUESMA & VEGA, A18 LUGAR DA VEIGA S.L. B22 MADNESS COFFEE BARCELONA MARESMAR, S.L.U. B22 MAS MARTINYA DOP FESOLS DE SANTA PAU MAS RODO VITIVINICOLA A23	KOKEDAMAS LUCCIANA	C258
L'ANXOVETA B27 LA CENTRAL HELADERA ARTESANA DE OURENSE LA COCA DE FOLGUEROLES A25 LA CUINA DE LA IAIA B27 LA SELECTA GASTRONOMIA A17 LA ZURRA SANGRIA PREMIUM GOURMET LACTICS UBACH A25 LAGAR DA CACHADA, BODEGA Y VIÑEDOS LARIS (AGROGUST) A26 LASER MARKING SYSTEM, C14 LE NOUVEAU CHEF B19 LEGUMECHEF C27 LEO BOECK B23 LIDEROU B23 LLENYES I CARBONS PONÇ S.L. LOPETES ARTESANOS S.L. C12 LUESMA & VEGA, A18 LUGAR DA VEIGA S.L. B22 MADNESS COFFEE BARCELONA B23 MARESMAR, S.L.U. B22 MAS MARTINYA DOP FESOLS DE SANTA PAU B23 MAS RODO VITIVINICOLA A23	KOPPERT CRESS B.V.	C274
LA CENTRAL HELADERA ARTESANA DE OURENSE LA COCA DE FOLGUEROLES LA CUINA DE LA IAIA LA SELECTA GASTRONOMIA LA ZURRA SANGRIA PREMIUM GOURMET LACTICS UBACH LAGAR DA CACHADA, BODEGA Y VIÑEDOS LARIS (AGROGUST) LASER MARKING SYSTEM, S.L. LE NOUVEAU CHEF LEGUMECHEF LEGUMECHEF LEO BOECK LIDEROU LLENYES I CARBONS PONÇ S.L. LOPETES ARTESANOS S.L. LUESMA & VEGA, LUGAR DA VEIGA S.L. B22 MADNESS COFFEE BARCELONA MARESMAR, S.L.U. MAS MARTINYA DOP FESOLS DE SANTA PAU MAS RODO VITIVINICOLA A25 A12 52 MAS RODO VITIVINICOLA A26 A27 B99 B99 B99 B99 B99 B99 B99 B99 B99 B9	KURIMU	C69
ARTESANA DE OURENSE LA COCA DE FOLGUEROLES A25 LA CUINA DE LA IAIA LA SELECTA GASTRONOMIA B99 LA ZURRA SANGRIA PREMIUM GOURMET LACTICS UBACH LAGAR DA CACHADA, BODEGA Y VIÑEDOS LARIS (AGROGUST) A26 LASER MARKING SYSTEM, S.L. LE NOUVEAU CHEF LEGUMECHEF C27 LEO BOECK LIDEROU B23 LLENYES I CARBONS PONÇ S.L. LOPETES ARTESANOS S.L. LUESMA & VEGA, LUGAR DA VEIGA S.L. B22 MADNESS COFFEE BARCELONA MARESMAR, S.L.U. MAS MARTINYA DOP FESOLS DE SANTA PAU MAS RODO VITIVINICOLA B27 LA25 LA26 LA27 LA27 LA28 LA38 LA38 LA38 LA38 LA38 LA38 LA38 LA3	L'ANXOVETA	B27
LA CUINA DE LA IAIA LA SELECTA GASTRONOMIA LA ZURRA SANGRIA PREMIUM GOURMET LACTICS UBACH LAGAR DA CACHADA, BODEGA Y VIÑEDOS LARIS (AGROGUST) LASER MARKING SYSTEM, S.L. LE NOUVEAU CHEF LEGUMECHEF LEGUMECHEF LEO BOECK LIDEROU B23 LLENYES I CARBONS PONÇ S.L. LOPETES ARTESANOS S.L. LUESMA & VEGA, A18 LUGAR DA VEIGA S.L. MADNESS COFFEE BARCELONA MARESMAR, S.L.U. MAS MARTINYA DOP FESOLS DE SANTA PAU MAS RODO VITIVINICOLA A17 B23 MAS RODO VITIVINICOLA A23		B221
LA SELECTA GASTRONOMIA LA ZURRA SANGRIA PREMIUM GOURMET LACTICS UBACH LAGAR DA CACHADA, BODEGA Y VIÑEDOS LARIS (AGROGUST) LASER MARKING SYSTEM, S.L. LE NOUVEAU CHEF LEGUMECHEF LEO BOECK LIDEROU B23 LLENYES I CARBONS PONÇ S.L. LOPETES ARTESANOS S.L. LUESMA & VEGA, LUGAR DA VEIGA S.L. MADNESS COFFEE BARCELONA MARESMAR, S.L.U. MAS MARTINYA DOP FESOLS DE SANTA PAU MAS RODO VITIVINICOLA A25 A17 A17 A17 A18 A18 A18 A18 A18	LA COCA DE FOLGUEROLES	A25
GASTRONOMIA LA ZURRA SANGRIA PREMIUM GOURMET LACTICS UBACH LAGAR DA CACHADA, BODEGA Y VIÑEDOS LARIS (AGROGUST) LASER MARKING SYSTEM, S.L. LE NOUVEAU CHEF LEGUMECHEF LEGUMECHEF LEO BOECK LIDEROU LLENYES I CARBONS PONÇ S.L. LOPETES ARTESANOS S.L. LUGAR DA VEIGA S.L. MADNESS COFFEE BARCELONA MARESMAR, S.L.U. MAS MARTINYA DOP FESOLS DE SANTA PAU MAS RODO VITIVINICOLA A25 A17 A17 A17 A18 A18 A18 A18 B22 MADNESS COFFEE BARCELONA MARESMAR, S.L.U. B23 MAS RODO VITIVINICOLA A23	LA CUINA DE LA IAIA	B278
PREMIUM GOURMET LACTICS UBACH LAGAR DA CACHADA, BODEGA Y VIÑEDOS LARIS (AGROGUST) A26 LASER MARKING SYSTEM, S.L. LE NOUVEAU CHEF LEGUMECHEF LEGUMECHEF LEO BOECK B23 LIDEROU B23 LLENYES I CARBONS PONÇ S.L. LOPETES ARTESANOS S.L. LUESMA & VEGA, A18 LUGAR DA VEIGA S.L. MADNESS COFFEE BARCELONA MARESMAR, S.L.U. MAS MARTINYA DOP FESOLS DE SANTA PAU MAS RODO VITIVINICOLA A26 B27 A26 B27 A27 B28 A17 B29 B29 B29 B29 B29 B29 B29 B2		B99
LAGAR DA CACHADA, BODEGA Y VIÑEDOS LARIS (AGROGUST) LASER MARKING SYSTEM, S.L. LE NOUVEAU CHEF LEGUMECHEF LEO BOECK LIDEROU LLENYES I CARBONS PONÇ S.L. LOPETES ARTESANOS S.L. LUGAR DA VEIGA S.L. MADNESS COFFEE BARCELONA MARESMAR, S.L.U. MAS MARTINYA DOP FESOLS DE SANTA PAU MAS RODO VITIVINICOLA A26 A26 A27 A26 A27 A27 A27 A2		A170
BODEGA Y VIÑEDOS LARIS (AGROGUST) LASER MARKING SYSTEM, S.L. LE NOUVEAU CHEF LEGUMECHEF LEO BOECK LIDEROU LLENYES I CARBONS PONÇ S.L. LOPETES ARTESANOS S.L. LUESMA & VEGA, A18 LUGAR DA VEIGA S.L. MADNESS COFFEE BARCELONA MARESMAR, S.L.U. MAS MARTINYA DOP FESOLS DE SANTA PAU MAS RODO VITIVINICOLA A26 A26 A27 A26 A27 A27 A27 A2	LACTICS UBACH	A252
LASER MARKING SYSTEM, S.L. LE NOUVEAU CHEF LEGUMECHEF LEO BOECK LIDEROU LLENYES I CARBONS PONÇ S.L. LOPETES ARTESANOS S.L. LUESMA & VEGA, LUGAR DA VEIGA S.L. MADNESS COFFEE BARCELONA MARESMAR, S.L.U. MAS MARTINYA DOP FESOLS DE SANTA PAU MAS RODO VITIVINICOLA A19 C14 B19 C14 B19 C14 B19 C14 B19 C17 C17 C17 C17 C17 C17 C17 C		B22
S.L. LE NOUVEAU CHEF LEGUMECHEF LEG BOECK LIDEROU LLENYES I CARBONS PONC S.L. LOPETES ARTESANOS S.L. LUESMA & VEGA, LUGAR DA VEIGA S.L. MADNESS COFFEE BARCELONA MARESMAR, S.L.U. MAS MARTINYA DOP FESOLS DE SANTA PAU MAS RODO VITIVINICOLA A23	LARIS (AGROGUST)	A262
LEGUMECHEF C27 LEO BOECK B23 LIDEROU B23 LLENYES I CARBONS PONC S.L. C12 LOPETES ARTESANOS S.L. C12 LUESMA & VEGA, A18 LUGAR DA VEIGA S.L. B22 MADNESS COFFEE BARCELONA B67 MARESMAR, S.L.U. B22 MAS MARTINYA DOP FESOLS DE SANTA PAU B23 MAS RODO VITIVINICOLA A23		C146
LEO BOECK B23 LIDEROU B23 LLENYES I CARBONS PONÇ S.L. LOPETES ARTESANOS S.L. C12 LUESMA & VEGA, A18 LUGAR DA VEIGA S.L. B22 MADNESS COFFEE BARCELONA B67 MARESMAR, S.L.U. B22 MAS MARTINYA DOP FESOLS DE SANTA PAU B23 MAS RODO VITIVINICOLA A23	LE NOUVEAU CHEF	B19
LIDEROU B23 LLENYES I CARBONS PONÇ S.L. LOPETES ARTESANOS S.L. C12 LUESMA & VEGA, A18 LUGAR DA VEIGA S.L. B22 MADNESS COFFEE BARCELONA B67 MARESMAR, S.L.U. B22 MAS MARTINYA DOP FESOLS DE SANTA PAU B23 MAS RODO VITIVINICOLA A23	LEGUMECHEF	C274
LLENYES I CARBONS PONÇ S.L. LOPETES ARTESANOS S.L. LUESMA & VEGA, LUGAR DA VEIGA S.L. MADNESS COFFEE BARCELONA MARESMAR, S.L.U. MAS MARTINYA DOP FESOLS DE SANTA PAU MAS RODO VITIVINICOLA A12 A12 A12 A12 A12 A12 A12 A	LEO BOECK	B23
S.L. LOPETES ARTESANOS S.L. LUESMA & VEGA, LUGAR DA VEIGA S.L. MADNESS COFFEE BARCELONA MARESMAR, S.L.U. MAS MARTINYA DOP FESOLS DE SANTA PAU MAS RODO VITIVINICOLA A23	LIDEROU	B23
LUESMA & VEGA, A18 LUGAR DA VEIGA S.L. B22 MADNESS COFFEE BARCELONA B67 MARESMAR, S.L.U. B22 MAS MARTINYA DOP FESOLS DE SANTA PAU B23 MAS RODO VITIVINICOLA A23		A126
LUGAR DA VEIGA S.L. MADNESS COFFEE BARCELONA MARESMAR, S.L.U. MAS MARTINYA DOP FESOLS DE SANTA PAU MAS RODO VITIVINICOLA A23	LOPETES ARTESANOS S.L.	C12
MADNESS COFFEE BARCELONA MARESMAR, S.L.U. MAS MARTINYA DOP FESOLS DE SANTA PAU MAS RODO VITIVINICOLA A23	LUESMA & VEGA,	A18
BARCELONA MARESMAR, S.L.U. MAS MARTINYA DOP FESOLS DE SANTA PAU MAS RODO VITIVINICOLA A23	LUGAR DA VEIGA S.L.	B221
MAS MARTINYA DOP FESOLS DE SANTA PAU B23 MAS RODO VITIVINICOLA A23		B67
FESOLS DE SANTA PAU MAS RODO VITIVINICOLA A23	MARESMAR, S.L.U.	B229
		B238
MASOLIVER C22	MAS RODO VITIVINICOLA	A238
	MASOLIVER	C229

MECANICA JIJONENCA ,	C51
S.A.	
MEG (MUJERES EN GASTRONOMIA)	C234
MEL LA PAQUITA	A160
MIBRASA	B121
MIELES ANTA S.L.	B221
MOLI DE GER	B260
MONBOLET / BERGA	A256
MONTAGUD EDICIONES - APICIUS	B123
MÜN FERMENTS KOMBUTXA	B13
MYCHEF BY DISTFORM	A78
NAGUAL ALIMENTACION S.L.	B251
NOIR ET BLANC	A258
NORTE EUROCAO	C75
NOSTRES	B13
OBRADOR DE APOYO EN PASTELERIA & TURRONES	B13
OLEUM NATURALE	B75
OLI DE VENTALLO	B254
OLIVIAS	A120
ON THE ROCKS	A250
ONLINEPRINTERS GMBH	C16
OPCIO GELATS S.L.	A22
ORBALLO	B22
OSTRAS DANIEL SORLUT	B96
PA DE COCA	B63
PAELA	C139
PASTA ARTIPASTA	A110
PASTELERIA ARPA	C190
PASTELERIA FIDELIA	C190
PATATAS FRITAS TORRES	B231
PERALADA MAS MARCÈ	B252
PERE GUARDIOLA	B240
PERE VENTURA I FAMILIA, S.L.	C97
PESCADORS DE ROSES	B264
PONTHIER	C63
PORDAMSA DESIGN FOR CHEFS	C210
PRECUINATS SAFAJA	A80

PRESAT SA	C235
PRIORAT B&D LAB	C86
PUJADAS	C218
QUALITYFRY S.L.	A82
QUEIXOS CASTELO DE BRAÑAS S.L.	B221
RADI & MOLÍ DE POMERÍ	B273
RANDSTECH	A110
RCM BARREDORAS INDUSTRIALES, S.L.	A125
RESIFLOOR	A129
RESTART	B225
RICART, S.L.	C130
ROBOT COUPE	A23
ROS MARINA VITICULTORS	A260
Rosés & Garriga Bcn	C73
ROUGIE FOIE GRAS	C193
SAFRA DEL MONTSEC	B71
SANDRO DESII	A188
SERMONT, S.A.	C20
SET & ROS	B251
SHB CAFFE	B192
SIBARITAS BARCELONA, S.L.	A164
SIGHORE-ICS	C225
SIGNO	C268
SOC CHEF	C189
SOFREGIT QUIM MATAS	B266
SOLOVALEN	C56
SOLUCIALI, S.L.	C197
SOSA INGREDIENTS	B181 C41
SOSTER IBERICA	A141
SOULBLIM	B161
TACISA	A102
TAL COM PINTA S.L.	C61
TENZING - FOOD FROM NATURE	B12
TEO / CAFEO	B65
TERRES DE LLUM	A246
THE ISSIMO FRUIT FAMILY	C84
THE TAPAS GASTROBAR	A52
TILLER	C134



Última actualización Darrera actualització Last update **04/11/2019**

