

GASTRONOMIC

FORUM · BARCELONA



Fira Barcelona

Alimentaria  Exhibitions



*RESUM
EDICIÓ
2022*

*100% Fòrum:
Una gran trobada comercial + Les millors activitats*



**ESDEVENIMENT DE
REFERÈNCIA**

Amb 22 anys d'història i 3 edicions a Barcelona com a saló d'Alimentaria Exhibitions.

Un any més, el Gastronomic Forum Barcelona va tornar a ser l'esdeveniment gastronòmic de referència per al sector de la restauració i el foodservice.

Xifres 2022

16.100

Visitants
professionals

300

Expositors

190

Ponents

111

Conferències

3

Espais d'activitats
pròpies

4

Aules dels nostres
partners





GASTRONOMIC FORUM · BARCELONA

300 Expositors

UNA OFERTA ADAPTADA

Una de les millors oportunitats de l'any per retrobar-se, compartir experiències i fer negocis.

Un esdeveniment que, gràcies a la seva dimensió i la disposició del recinte, permet que tots els expositors, independentment de la mida del seu estand, tinguin un gran protagonisme.

REPRESENTACIÓ DE TOT EL SECTOR

Des d'empreses capdavanteres dels sectors de l'alimentació i el foodservice, fins a petits productors del sector primari i de proximitat.

**CONSULTA EL LLISTAT COMPLET
D'EXPOSITORS**

SECTORS

Productes gastronòmics

Equipament i maquinària
per a l'hostaleria

Maquinària per a pastisseria

Forn i confiteria

Parament, utensilis i tèxtil

Tecnologia i programari

16.100 Visitants professionals

Distribuidors

Importadors

Majoristes

Restauradors

Hostalers

Responsables de compra
del sector foodservice

Empresaris de restauració
i indústria agroalimentària

Directors comercials

Botigues especialitzades

Centres de formació

Cuiners

Enòlegs

Sommeliers

Mitjans de comunicació



Parlem de la gastronomia en totes les formes

Els nostres espais i fòrums, llocs per compartir experiències



Activitats

Els cuiners més prestigiosos, sommeliers, i professionals de la gastronomia, han conformat un programa d'activitats espectacular amb sessions de cuina en directe que els visitants han pogut gaudir de forma totalment gratuïta.



Auditori

L'ESPECTACLE
DE LA CUINA



Taller

TALLERS AMB
DEGUSTACIÓ



Forum Lab

EL LABORATORI
DE LES IDEES

Alguns dels ponents



Joan Roca
El Celler de Can Roca
(*** Michelin)



Quique Dacosta
Denia (** Michelin)



Emile van der Staak
De Nieuwe Winkel
(* Michelin, * Verde)



Ricard Camarena
Ricard Camarena
(** Micheli, * Verde)



**Vicky Maccarone &
Jaume Marambio**
Alapar



Harold McGee
Científic



**Sergio & Javier
Torres**
Cocina Hermanos Torres
(** Michelin y * Verde)



Rodrigo de la Calle
El invernadero (* Verde) -
Madrid & Virens -
Barcelona



Víctor Quintillà
Lluerna (* Michelin)



Jordi Vilà
Alkimia (* Michelin)



**Xune Andrade &
Delia Melgarejo**
Restaurante Monte



Jordi Butrón
EspaiSucre

CONEIX-LOS A TOTS

PROGRAMA COMPLET

Esdeveniments convidats



We're Smart Award Show

Cuiners com **René Mathieu**, **Xavier Pellicer** i **Rodrigo del Carrer** van estar presents a la prestigiosa gala de premis als millors restaurants del món en cuina vegetal.

La cerimònia de lliurament dels prestigiosos premis anuals organitzada per **We're Smart Green World**, es va celebrar per primera vegada a Gastronomic Forum.



III Science & Cooking World Congress 2022

Congrés internacional organitzat per la **Universitat de Barcelona**, amb l'objectiu d'explorar el gran potencial de la **Gastronomia Científica** i com aquesta pot contribuir a donar solucions als grans reptes socials.

L'edició 2022 va tractar d'**Ingredients**, **Tradició** i **Innovació**.



FOODTURE Regenerative Food Industries

És el Summit d'Innovació a Food Design, Food Tech, Social Food i Sostenibilitat nascut a Barcelona i coorganitzat per **Barcelona Centre de Disseny** i **Plat Institute**.

Dins del FòrumLab, es van donar cita projectes visionaris, startups, ciència, disseny i innovació per explorar i **redissenyar el món de l'alimentació**.

Premis



We're Smart® Future Awards 2022

Cerimònia de lliurament dels prestigiosos premis als millors restaurants del món a la categoria de fruites i verdures.



Cuiner 2022 Gastronomic Forum Barcelona

Destaca la tasca de cuiners emergents que ofereixen propostes culinàries de qualitat, que utilitzin productes de proximitat, facin una cuina sostenible i difonguin aquests valors.



InnoForum

Els guardons premien la innovació en gastronomia. Tenen sis categories: producte més innovador, packaging més creatiu i sostenible, el sabor més original en aliments salats, el sabor més original en aliments dolços, el sabor més original en begudes i el producte més sostenible.



Premis Josep Mercader

Premis que reconeixen la trajectòria professional de cuiners, enòlegs, responsables de sala, productors i divulgadors de la cultura culinària catalana.

CONEIX ELS GUANYADORS

Premis



ESPAISUCRE TheBestDESSERT 22

Sis aspirants van competir per aconseguir el premi al millor Pastisser/a de Postres de Restaurant i el Premi Valrhona al Millor Postres de Restaurant amb Xocolata.



Millor Panettone Artesà d'Espanya 2022

Els participants del certamen es van sotmetre al veredict de d'un jurat que va valorar l'aspecte, el tall, l'olor, la textura, l'alveolat i el sabor d'aquest dolç milanès típicament nadalenc.



Plat favorit dels catalans

Es va desvetllar el plat més votat pels lectors de la revista "Cuina", entre els vint plats de celebració més típics a les llars catalanes.

CONEIX ELS GUANYADORS

Aules Partners



La Cuina de l'Espai Catalunya



Aula de la Setmana del Vi Català



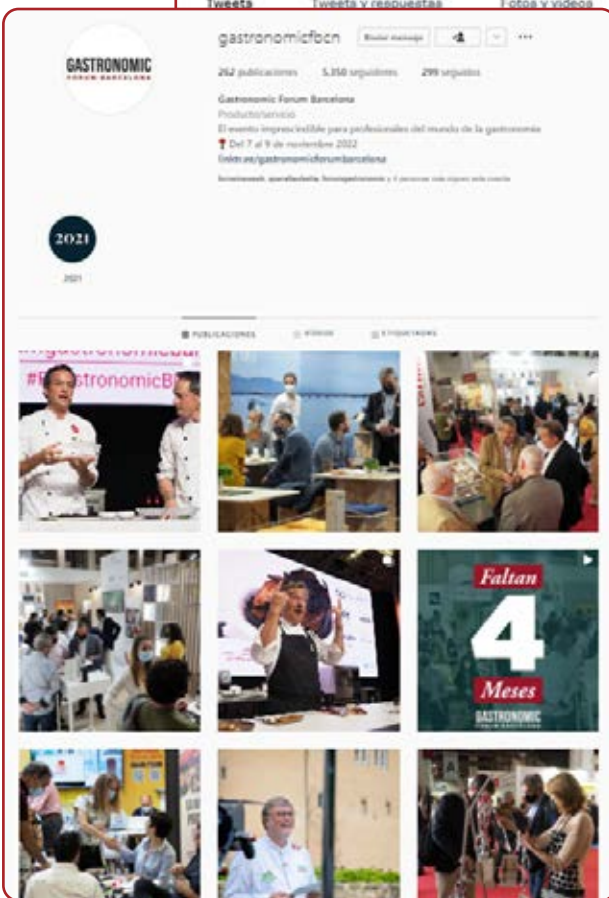
Espai AMB/Ajuntament de Barcelona



Aula Makro

GASTRONOMIC
FORUM · BARCELONA

Xarxes socials



66.701

Comunitat

GASTRONOMIC
FORUM · BARCELONA

+

FÒRUM
GASTRONÒMIC S.L

SEGUIDORS PER XARXA

 **26.924**

 **16.884**

 **1.292**

 **19.502**

 **2.099**

TOTAL 66.701

Màxima repercussió en mitjans de comunicació generalistes

PREMSA

- La Vanguardia
- El Periódico
- El País
- ABC
- La Razón
- La Voz de Galicia
- Expansión
- El Economista
- El Punt Avui
- Ara
- El Mundo

TELEVISIÓ

- TVE
- TV3
- La Sexta
- Mediaset
- A3

RÀDIO

- Cadena Ser
- RNE
- RACC1
- Onda Cero
- Cope

Entre molts altres mitjans



Gastronomic Forum Barcelona
Un centenar de xefs passaran per la fira

Campanya de promoció en premsa tècnica

PREMSA TÈCNICA

- Saber y sabor
- Cuina
- Origen
- Alimarket
- Inforetail
- Dulces Noticias
- Revista hostelería
- Vinos y restaurantes
- Cupatges
- Profesional horeca
- Barbusiness
- Diario de gastronomía
- Foodretail
- Qcom
- Apicius

GASTRONOMIC
FORUM · BARCELONA

7-9 Noviembre 2022
Recinto Montjuïc, Barcelona

*Detrás de la cocina
un mundo por descubrir*

Fira Barcelona
Alimentaria Exhibitions

gastronomicforumbarcelona.com
#GastronomicForum

Partner
FÒRUM
GASTRONOMIA

UN ESPECIAL AGRADECIMIENTO A NUESTROS PATROCINADORES:

Patrocinador Gold	Patrocinadores Silver
Proveedor oficial	Medio colaborador
Con el apoyo de	
Banco oficial	Patrocinadores técnicos

GASTRONOMIC
FORUM · BARCELONA

7-9 Noviembre 2022
Recinto Montjuïc, Barcelona

*Detrás de la cocina
un mundo por descubrir*

Fira Barcelona
Alimentaria Exhibitions

gastronomicforumbarcelona.com
#GastronomicForum

Partner
FÒRUM
GASTRONOMIA

GASTRONOMIC
FORUM · BARCELONA

Imatges edició 2022



GASTRONOMIC

FORUM · BARCELONA

PROPERA EDICIÓ

6 – 8 Novembre 2023

Organitzador



Fira Barcelona

Alimentaria  **Exhibitions**

Estela Portela

eportela@alimentaria.com

Tel. 627 51 95 58

Margot Coll

mcoll@alimentaria.com

Tel. 619 07 01 41

Jordi Redón

comercial@forumgastronomic.com

Tel. 672 00 55 50

Julià Artigas

jartigas@firabarcelona.com

Tel. 697 14 53 52

Núria de Malibran

ndemalibran@alimentaria.com

Tel. 607 96 05 57

Partner



Olga Costa

expo@forumgastronomic.com

Tel. 672 00 56 56

Léa Secorro

info@forumgastronomic.com

Tel. 672 00 56 60

www.gastronomicforumbarcelona.com

