

# GASTRONOMIC

FORUM · BARCELONA



Fira Barcelona

Alimentaria  Exhibitions



*RESUMEN  
EDICIÓN  
2022*

**GASTRONOMIC**  
FORUM · BARCELONA

*100% Forum:  
Un gran encuentro comercial + Las mejores actividades*



**EVENTO DE  
REFERENCIA**

Con 22 años de historia y con 3 ediciones en Barcelona como salón de Alimentaria Exhibitions.

Un año más, el Gastronomic Forum Barcelona volvió a ser el evento gastronómico de referencia para el sector de la restauración y el foodservice.

## *Cifras 2022*

**16.100**

Visitantes  
profesionales

**300**

Expositores

**190**

Ponentes

**3**

Espacios de actividades  
propias

**111**

Conferencias

**4**

Aulas de nuestros  
partners





## *300 Expositores*

### **UNA OFERTA ADAPTADA**

Una de las mejores oportunidades del año para reencontrarse, compartir experiencias y hacer negocios.

Un evento que, gracias a su dimensión y a la disposición del recinto, permite que todos los expositores, independientemente del tamaño de su stand, tengan un gran protagonismo.

### **REPRESENTACIÓN DE TODO EL SECTOR**

Desde empresas líderes de los sectores de la alimentación y el foodservice, hasta pequeños productores del sector primario y de proximidad.

**CONSULTA EL LISTADO COMPLETO  
DE EXPOSITORES**

### **SECTORES**

Productos gastronómicos  
Equipamiento y maquinaria para la hostelería  
Maquinaria para pastelería  
Panadería y confitería  
Menaje, utensilios y textil  
Tecnología y software

## *16.100 Visitantes profesionales*

Distribuidores

Importadores

Mayoristas

Restauradores

Hosteleros

Responsables de compra  
del sector foodservice

Empresarios de restauración  
e industria agroalimentaria

Directores comerciales

Tiendas especializadas

Centros de formación

Cocineros

Enólogos

Sommeliers

Medios de comunicación



# *Hablamos de la gastronomía en todas sus formas*

Nuestros espacios y foros, lugares para compartir experiencias



*Negocia*  
ESPACIO EXPOSITIVO



*Aprende*  
AUDITORIO



*Interactúa*  
TALLER



*Fórmate*  
AULAS



*Innova*  
FÓRUM LAB



*Disfruta*  
FÓRUM DULCE

## *Actividades*

Los cocineros más prestigiosos, sumilleres, y profesionales de la gastronomía, han conformado un espectacular programa de actividades con sesiones de cocina en directo que los visitantes han podido disfrutar de forma totalmente gratuita.



### *Auditorio*

EL ESPECTÁCULO  
DE LA COCINA



### *Taller*

TALLERES CON  
DEGUSTACIÓN



### *Forum Lab*

EL LABORATORIO  
DE LAS IDEAS

## *Algunos de los ponentes*



**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  
(\*\* Michelin y \* Verde)



**Vicky Maccarone & Jaume Marambio**  
Alapar



**Harold McGee**  
Científico



**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

CONÓCELOS A TODOS

PROGRAMA COMPLETO

## *Eventos invitados*



### *We're Smart Award Show*

Cocineros como **René Mathieu, Xavier Pellicer y Rodrigo de la Calle** estuvieron presentes en la prestigiosa gala de premios a los **mejores restaurantes del mundo en cocina vegetal**.

La ceremonia de entrega de los prestigiosos premios anuales organizada por **We're Smart Green World**, se celebró por primera vez en Gastronomic Forum Barcelona.



### *III Science & Cooking World Congress 2022*

Congreso internacional organizado por la **Universitat de Barcelona**, con el objetivo de explorar el potencial enorme de la **Gastronomía Científica** y como esta puede contribuir a dar soluciones a los grandes retos sociales.

La edición 2022 giró en torno a **Ingredientes, Tradición e Innovación**.



### *FOODTURE Regenerative Food Industries*

Es el Summit de Innovación en Food Design, Food Tech, Social Food y Sostenibilidad nacido en Barcelona y coorganizado por **Barcelona Centre de Disseny y Plat Institute**.

Dentro del FórumLab, se dieron cita proyectos visionarios, startups, ciencia, diseño e innovación para explorar y **rediseñar el mundo de la alimentación**.

## *Premios*



### *We're Smart® Future Awards 2022*

Ceremonia de entrega de los prestigiosos premios a los mejores restaurantes del mundo en la categoría de frutas y verduras.



### *Cuiner 2022 Gastronomic Forum Barcelona*

Destaca el trabajo de cocineros emergentes que ofrecen propuestas culinarias de calidad, que utilicen productos de proximidad, hagan una cocina sostenible y difundan estos valores.



### *InnoForum*

Los galardones premian la innovación en gastronomía. Cuentan con seis categorías: producto más innovador, packaging más creativo y sostenible, el sabor más original en alimentos salados, el sabor más original en alimentos dulces, el sabor más original en bebidas y el producto más sostenible.



### *Premios Josep Mercader*

Premios que reconocen la trayectoria profesional de cocineros, enólogos, responsables de sala, productores y divulgadores de la cultura culinaria catalana.

**CONOCE A LOS GANADORES**



*ESPAISUCRE*  
*TheBestDESSERT*  
*22*

Seis aspirantes compitieron para conseguir el premio al mejor Pastelero/a de Postres de Restaurante y el Premio Valrhona al Mejor Postre de Restaurante con Chocolate.



*Mejor Panettone*  
*Artesano de España*  
*2022*

Los participantes del certamen se sometieron al veredicto de un jurado que valoró el aspecto, el corte, el olor, la textura, el alveolado y el sabor de este dulce milanés típicamente navideño.



*Plato favorito*  
*de los catalanes*

Se desveló el plato más votado por los lectores de la revista "Cuina", entre los veinte platos de celebración más típicos en los hogares catalanes.

**CONOCE A LOS GANADORES**

## *Aulas Partners*



La Cocina de l'Espai Catalunya



Aula de la Semana del Vino Catalán



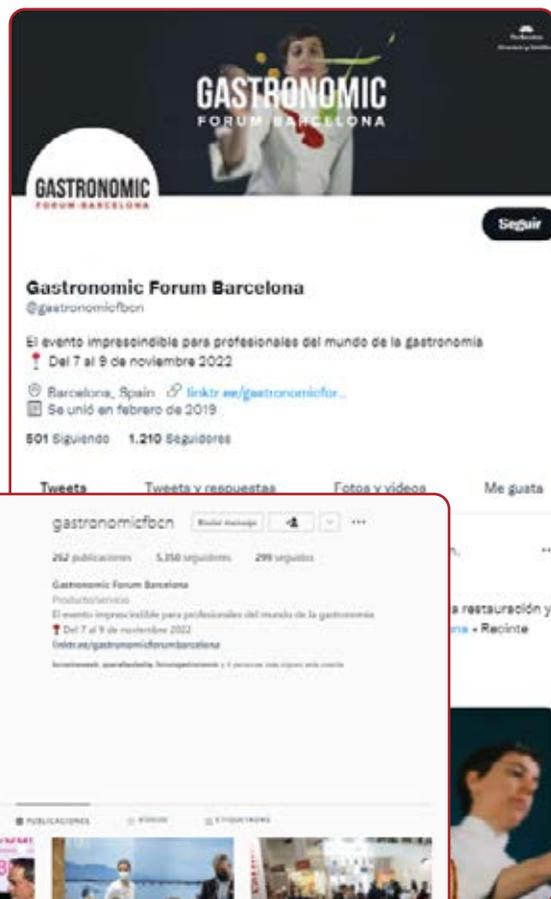
Espacio AMB/Ajuntament de Barcelona



Aula Makro

**GASTRONOMIC**  
FORUM · BARCELONA

## Redes sociales



**66.701**

Comunidad

**GASTRONOMIC**  
FORUM · BARCELONA

+

**FÒRUM**  
GASTRONÒMIC S.L

SEGUIDORES POR RED

 **26.924**

 **16.884**

 **1.292**

 **19.502**

 **2.099**

**TOTAL 66.701**

## Máxima repercusión en medios de comunicación generalistas

### PRENSA

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

### TELEVISIÓN

- TVE
- TV3
- La Sexta
- Mediaset
- A3

### RADIO

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

Entre muchos otros medios



## *Campaña de promoción en prensa técnica*

### PRENSA TÉCNICA

- 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

**Fira Barcelona**  
Alimentaria Exhibitions

**7-9 Noviembre 2022**  
Recinto Montjuïc, Barcelona

*Detrás de la cocina  
un mundo por descubrir*

gastronomicforumbarcelona.com  
#GastronomicFor

Partner  
**FÒRUM**  
GASTRONOMIC

UN ESPECIAL **AGRADECIMIENTO** A NUESTROS PATROCINADORES:

Patrocinador Gold  
**ESTRELLA**  
SANTIA

Patrocinadores Silver  
**randstech**  
LABORATORIO TECNOLÒGIC

Proveedor oficial  
**makro**

Medio colaborador  
**LA VANGUARDIA**

Con el apoyo de  
**Alimentaria Barcelona**

Banco oficial  
**CaixaBank**

Patrocinadores técnicos  
**CECA LLEIDA** **OSTY** **FOODURE** **Alimentaria Barcelona** **ICC** **KitchenAid** **PORDAMSA** **Pujadas** **Alimentaria Barcelona**

Medio colaborador  
**LA VANGUARDIA**

Con el apoyo de  
**Alimentaria Barcelona**

**HOSHIZAKI** **RATIONAL** **TPBtech** **Sasa** **VALRHONA**

**GASTRONOMIC**  
FORUM · BARCELONA

*Imágenes edición 2022*



# GASTRONOMIC

## FORUM · BARCELONA

*PRÓXIMA EDICIÓN*

*6 – 8 Noviembre 2023*

Organizador



**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](http://www.gastronomicforumbarcelona.com)

