



Del 18 al 20 de novembre del 2019
www.forumgastronomicbarcelona.com



Fitxa tècnica

Fòrum Gastronòmic Barcelona

Edició

1a organitzada conjuntament per Alimentaria Exhibitions S.L.U. i Fòrum Gastronòmic S.L.

Periodicitat

Biennal

Caràcter

Professional

Dates de celebració

Del 18 al 20 de novembre del 2019

Horari

Dilluns-Dimarts-Dimecres: De 10.00h a 19.00h

Lloc

Palau 8
Recinte Montjuïc de Fira de Barcelona
Av. Reina Maria Cristina, s/n.
08004 Barcelona

Superfície ocupada

Més de 10.000 m² nets (oferta comercial + activitats)

Empreses expositores

300

Espais d'activitats

Auditori: showcookings de xefs destacats
Taller 1: tallers i degustacions gastronòmiques i enològiques
Taller 2: tallers i degustacions de pastisseria
Àgora: ponències i demostracions promogudes pels expositors
Ateneu: presentacions de Fòrum Dolç i Fòrum Vi
FòrumLab: sessions sobre gestió de negocis, sostenibilitat i digitalització

Directors

Josep Alcaraz
Jaume von Arend
Pep Palau

Contacte amb premsa

Susana Santamaría (650 933 776) – Mar Claramonte (664 030 027) –

Lourdes Marín (607 184 974)

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

Sala de premsa:

Dia 18, de 7 a 19 h.

Dies 19 y 20, de 9,30 a 19 h.

Web

www.forumgastronomicbarcelona.com/ca/

Twitter

Fgastronomicbcn

Linkedin

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

Facebook

Fgastronomicbcn

Youtube

Fòrum Gastronòmic Barcelona

Instagram

Fgastronomicbcn

Imatges

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

Informació per a premsa

Disponible a l'apartat de premsa de la web del saló

<https://www.forumgastronomicbarcelona.com/ca/media/notes-de-premsa/>



Del 18 al 20 de novembre del 2019
www.forumgastronomicbarcelona.com



El certamen ocupa al complet els 10.000 m2 nets del palau 8 del recinte Montjuïc

Fòrum Gastronòmic Barcelona 2019 s'erigeix com una trobada imprescindible per al sector

Prop de 300 empreses exposidores i al voltant de 45 cuiners al capdavant de restaurants que sumen 31 estrelles Michelin han triat Fòrum Gastronòmic Barcelona com a plataforma en la qual mostrar les seves propostes més innovadores i posar en comú les tendències emergents de la cuina i la restauració a Europa.

Fòrum Gastronòmic Barcelona, organitzat per Fira de Barcelona a través de la seva societat Alimentaria Exhibitions conjuntament amb Fòrum Gastronòmic, ha superat amb escreix les seves expectatives inicials de participació. Així, compta amb prop de 300 firmes exposidores -quan les previsions eren d'unes 200- i el 100% de la seva superfície expositiva contractada. D'aquesta manera, el certamen ocupa un total de 10.000 m2 nets (6.000 m2 d'espai expositiu i 4.000 m2 destinats a activitats), la totalitat del palau 8 del recinte Montjuïc de Fira de Barcelona.

Aquestes xifres "evidencien un gran suport a les propostes que el saló ofereix als professionals de la gastronomia i la restauració, que perceben el Fòrum Gastronòmic Barcelona com un lloc immillorable per projectar-se i fer negocis", argumenta **J. Antoni Valls**, director general d'Alimentaria Exhibitions.

Un saló representatiu de la varietat del sector

A Fòrum Gastronòmic Barcelona tindran cabuda tot tipus d'empreses referents en diferents segments d'activitat de la restauració, com Estrella Damm, Tupinamba, Sosa, Balfegó, Guzmán, Friolisa, Barry Callebaut, Complet Hotel, Girbau, Vilajuïga, Disalvi, Cuinats Jotri, Pordamsa, Assolim, Arrom, Amélie i Fructusweb, entre d'altres.

Pel que fa a representació institucional, comptaran amb espais expositius el Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya, la Xunta de Galícia, la Diputació de La Coruña i la Diputació de Càceres.

Els petits productors també ocuparan un lloc significatiu al saló. En aquest sentit, destaca l'**Espai Catalunya**, una àrea de més de 1.000 m2 organitzada entre Prodeca, la Diputació de Barcelona i la Diputació de Girona, en la que participaran més de 100 empreses que ofereixen producte de proximitat. A més, inclourà l'àrea La Cuina, on se succeiran les presentacions i degustacions d'aliments i begudes artesanes catalanes.

D'altra banda, l'àrea **Expo Nadal/Sweetfusió** aplega al voltant de 25 empreses de l'àmbit de la pastisseria artesana i organitzarà diverses activitats amb la col·laboració del Gremi de Pastisseria de Barcelona, mentre que l'**Espai Vi** acollirà una dotzena de cellers i l'**Espai Halal** impulsarà els negocis orientats a productes amb certificació Halal.

Prop de 300 empreses de tots els àmbits de la gastronomia participaran com a exposidores

Els petits productors lligats al territori ocupen un lloc destacat al saló

La pastisseria, el vi i l'alimentació Halal tindran els seus propis espais expositius

Showcookings dels millors xefs

Tots els professionals poden gaudir de les ponències, demostracions en directe i tallers amb tasts de xefs de referència (tant talents consolidats com emergents), que abordaran temes tan diversos com la nova cuina europea, la recuperació dels menuts, la reivindicació del talent femení en l'alta gastronomia, els productes de proximitat, la sostenibilitat o els nous formats en la restauració.

Com assenyala **Pep Palau**, codirector de Fòrum Gastronòmic Barcelona, *“estem vivint un moment en què la gastronomia és molt plural, adapta moltes propostes: algunes més clàssiques o de retorn a la cuina tradicional, altres cap als vegetals, la salut i la qualitat... El Fòrum Gastronòmic Barcelona serà una plataforma per identificar totes aquestes tendències”*.

Entre els cuiners més reconeguts arribats d'altres països, destaquen **Niko Romito** (Reale ***, de Casadonna, Itàlia); **Christopher Coutanceau** (Christopher Coutanceau **, de La Rochelle, França); **Nadia Sammut** (Auberge La Feniere *, de Aix en Provence, França); **Kobe Desramaults** (Chambre Séparée *, de Gant, Bèlgica) i **William Jorgensen** (Gastronomè *, d'Aarhus, Dinamarca).

I en representació d'alguns dels millors restaurants del territori figuren **Paco Pérez** (Miramar ** i Enoteca **); **Jordi Cruz** (Àbac ***); **Carme Ruscalleda** (Sant Pau **, de Tokyo, Japó), **Oriol Castro**, **Eduard Xatruch** i **Mateu Casañas** (Disfrutar **); **Sergio** i **Javier Torres** (Cocina Hermanos Torres **); **David Andrés** (Via Veneto *); **María José San Román** (Monastrell *); **Diego Gallegos** (Sollo *); **Lucía Freitas** (A Tafona *) i **Javier Estévez** (La Tasqueria *) i **Javier Olleros** (Culler de Pau *), entre altres.

La cuina dolça guanya protagonisme de la mà de mestres como **René Frank**, alma mater de CODA (Berlin); **Pol Contreras**, responsable de postres d'El Portal del Echaurren **, de Ezcaray (La Rioja); **Jordi Butron** i **Xano Saguer**, artífexs del espai experiencial barceloní Essence by Espaisucre. Per la seva part, els sommeliers **Ferran Centelles** (corresponsal a Espanya de Jancis Robinson), **Manel Sarasa** (Wine is Social) i **Clara Isamat** (Vinos Compartidos), entre altres, debatran sobre les noves oportunitats en el món del vi.

Innovació i premis

L'espai de reflexió **FòrumLab** –coorganitzat per Fundació Àlicia, Clúster Foodservice, i EITenedor- oferirà presentacions a càrrec de 35 experts en negoci i gestió, digitalització i sostenibilitat orientada als serveis de restauració. Entre els ponents hi seran el gurú d'Instagram **Phil González**, els consultors **Eva Ballarín** i **Oskar Garcia**, els xefs **Sergio** i **Javier Torres**, **Victor Quintillà**, **Xavier Pellicer** i **Marc Puig-vey**, així com representants del món acadèmic, empresarial i agrícola.

A més, dins del saló s'atorgaran els **Premis Josep Mercader**, el **Cuiner 2019 Fòrum Gastronòmic Barcelona**, els **InnoFòrum**, **TheBestDessert** (organitzat per Espaisucre), el **Concurs Millor Panettone Artesà d'Espanya** (una iniciativa del Gremi de Patisseria de Barcelona), el **Millor Sommelier de Catalunya 2019** (impulsat per l'Associació Catalana de Sommeliers), el **Nou Plat Favorit dels Catalans 2019** (de la revista Cuina) i els **Asian Culinary Awards** (amb la organització d'UDON).

Barcelona, 18 de novembre del 2019

Prensa Alimentaria Exhibitions

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

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



Del 18 al 20 de novembre del 2019
www.forumgastronomicbarcelona.com



El programa d'activitats del saló reunirà a més de 100 ponents

Fòrum Gastronòmic Barcelona 2019 desplegarà un mosaic de tendències de la gastronomia actual

Al voltant de 45 cuiners que sumen una trentena d'estrelles Michelin, juntament amb reconeguts pastissers, sommeliers i experts en el sector de la restauració, són els grans protagonistes de l'extens programa d'activitats de Fòrum Gastronòmic Barcelona. Sota el lema '(Re) pensar la gastronomia', el saló convidarà a reflexionar sobre el moment gastronòmic actual, a realçar el talent independentment del gènere i a impulsar negocis més sostenibles i digitalitzats.

Tots els professionals que visitin l'esdeveniment podran gaudir de les ponències dels millors cuiners (tant talents consolidats com emergents) a l'Auditori, amb capacitat per a 400 persones.

Entre els cuiners arribats d'altres països destaquen **Niko Romito** (Reale ***, de Casadonna, Itàlia), que parlarà de 'La cuina circular'; **Kobe Desramaults** (Chambre Séparée *, de Gant, Bèlgica), que mostrarà la seva 'Cuina flamenca a foc viu'; **Dominique Dufour** (Gray Jay, de Ottawa) i **Stéphanie Audet** (LOV, de Montréal), amb la seva visió de 'La nova cuina canadenca' i **Rasmus Munk** (The Alchemist, de Dinamarca), amb una presentació que incidirà en 'Art i activisme culinari'.

Pel que fa a l'elenc de cuiners del territori, estarà format per **Paco Pérez** (Miramar ** i Enoteca **), amb una ponència titulada 'Vanguardia en estat pur'; **Jordi Cruz** (Àbac ***), que presentarà un menú de 12 plats de 'Gastronomia estrambòtica, adaptació culinària d'un art estrambòtic'; **Carne Ruscalleda** (Sant Pau **, de Tòquio, Japó), que reflexionarà sobre 'La cuina, més enllà del restaurant'; **Oriol Castro**, **Eduard Xatruch** i **Mateu Casañas** (Disfrutar **), que desenvoluparan els conceptes de 'Creativitat, tècnica i estil'; **Sergio** i **Javier Torres** (Cocina Hermanos Torres **), que proposaran tres receptes de 'La cuina de l'aigua'; **Oliver Peña** (Enigma *), que defensarà la 'Creativitat bulliniana en plenitud' i **Enrique Valentí** (Marea Alta), amb la seva proposta 'Cassoles de mar i muntanya'.

Sessions tematitzades

Al bloc dedicat a 'L'efervescència de la cuina a Europa', cinc joves xefs europeus compartiran el que es cou als seus establiments: **David Andrés** (Via Veneto * de Barcelona i Somiatruites d'Igualada) es centrarà en 'La cuina d'equip'; **Nadia Sammut** (Auberge La Fenièrre *, d'Aix en Provence, França), donarà la seva visió sobre 'Cuina lliure, la tolerància al plat'; **William Jorgensen** (Gastronomè *, d'Aarhus, Dinamarca) posarà el focus en 'Innovant l'artesania clàssica', mentre que **Francesca Barreca** i **Marco Boccarelli**, (Mazzo, de Roma, Itàlia) explicaran el concepte 'Nòmades dels fogons'.

També a l'Auditori, les prestigioses cuineres **María José San Román** (Monastrell *, Alacant); **Lucía Freitas** (A Tafona *, Santiago de Compostela);

45 xefs de prestigi internacional i talents joves compartiran protagonisme a showcookings, tallers i ponències

FòrumLab acollirà les presentacions de 35 experts en negoci i gestió, digitalització i sostenibilitat en el sector de la restauració

Dins del saló tindran lloc les finals d'importants premis i concursos gastronòmics

Ada Parellada (Semproniana, Barcelona) i **María José Martínez** (El Lienzo, València) defensaran que 'El talent no té gènere'. D'altra banda, la sessió 'Barcelona: tendències i nous formats en la restauració' donarà a conèixer les noves propostes d'**Artur Martínez** (Aürt); **Jon Giraldo** i **Jaime Lieberman** (Ovnew); **Eugeni de Diego** (A Pluma), i **Sergi Palacín** i **Ignacio Ussía** (The Alchemix).

A l'espai Taller 1 es desenvoluparan tallers (sempre amb tast i sota inscripció prèvia) al voltant de diferents temes: sobre la triperia, conduïts per **Javier Estévez** (La Tasquería *, de Madrid) i **Diego Rossi** (Trippa, de Milà, Itàlia); restaurants amb horta, amb **Oriol Rovira** (Els Casals *, de Sagàs, Barcelona) i **Javier Olleros** (Culler de Pau *, d'O Grove, Pontevedra) i peixos i sostenibilitat, amb **Christopher Coutanceau** (Christopher Coutanceau **, de la Rochelle, França) i **Diego Gallegos** (Sollo *, de Fuengirola, Màlaga).

Accent en la cuina dolça i el món del vi

Per posar en valor la cuina dolça tindran lloc demostracions de mestres com **René Frank**, alma mater de CODA (Berlín); **Pol Contreras**, responsable de postres d'El Portal del Echaurren **, d'Ezcaray (La Rioja); **Jordi Butron** i **Xano Saguer**, artífexs de l'espai barceloní Essence by Espaisucre i **Josep M^a Rodríguez**, de La Pastisseria (Barcelona), entre molts altres. Una part de les activitats de Fòrum Dolç estaran organitzades pel Gremi de Pastisseria de Barcelona dins la zona Expo Nadal/Sweetfusió.

A més, al certamen es desenvoluparà la final de la cinquena edició del concurs **TheBestDessert**, organitzat per Espaisucre en col·laboració amb Valrhona i Sosa Ingredients, amb un jurat compost per Mestres pastissers com **Albert Adrià**, **René Frank**, **Jordi Roca**, **Jordi Butron** i **Xano Saguer**. També s'atorgarà a Albert Adrià el Premi Pierre Gagnaire, un reconeixement a la seva trajectòria. D'altra banda, en el marc del saló es celebrarà la quarta edició del **Concurs Millor Panettone Artesà d'Espanya**, organitzat per l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona (EPGB).

El sector del vi també serà objecte de reflexió i debat de la mà dels sommeliers **Ferran Centelles** (corresponsal a Espanya de Jancis Robinson), **Manel Sarasa** (Wine is Social), **Clara Isamat** (Vinos Compartidos) o **Evelyn de las Alas** (Ca na Toneta, Mallorca), amb els xefs **Rafa Peña** (Gresca, Barcelona), **Andreu Genestra** i **Joan Arboix** (Andreu Genestra *, Mallorca), entre d'altres. També es celebrarà el Concurs Millor Sommelier de Catalunya 2019, de l'Associació Catalana de Sommeliers.

La innovació, protagonista

L'espai de reflexió **FòrumLab** –coorganitzat per Clúster Foodservice, Fundació Àlicia i EITenedor– constarà de tres jornades dedicades a negoci i gestió, digitalització i sostenibilitat orientada a la restauració. En total, estan programades 28 conferències i una taula rodona, amb al participació de 35 experts de l'àmbit empresarial, culinari, acadèmic i agrícola. Entre els ponents hi seran el gurú d'Instagram **Phil González**, els consultors **Eva Ballarín** i **Oskar Garcia**, els xefs **Sergio** i **Javier Torres**, **Víctor Quintillà**, **Xavier Pellicer** i **Marc Puig-pey**, i el soci fundador de ConGusto, **Manel Morillo**.

D'altra banda, els premis **InnoFòrum** premiaran la innovació en gastronomia des de diferents categories: el packaging més creatiu, el producte més innovador i el sabor més original.

A més, s'atorgaran altres guardons culinàries: el **Cuiner 2019 Fòrum Gastronòmic Barcelona** –que distingirà la tasca de cuiners emergents que utilitzen productes de proximitat–; els **Premis Josep Mercader** –que reconeixeran la trajectòria professional de cuiners, enòlegs, responsables de sala, productor i divulgadors de la cultura culinària catalana–; el **Nou Plat Favorit dels Catalans 2019** –organitzat per la revista Cuina, que distingirà el més votat entre dotze plats internacionals elaborats per cuiners arribats a Catalunya de tots els racons del planeta– i els **Asian Culinary Awards** –impulsats per UDON–, que premiaran la millor elaboració d'una recepta de cuina asiàtica.

Al saló també es farà la presentació de la **Barcelona Slow Food Guide 2020** i es lliuraran els **Cargols Slow Food**, un reconeixement als restaurants que compleixen els requisits Slow Food a la seva carta. Així mateix, bona part dels expositors organitzaran presentacions de productes als seus stands i a l'espai Àgora.

Barcelona, 18 de novembre del 2019



Del 18 al 20 de novembre de 2019
www.forumgastronomicbarcelona.com



Els Asian Culinary Awards UDON designaran la millor recepta asiàtica d'Espanya

Xefs, pastissers i sommeliers optaran a premis importants a Fòrum Gastronòmic Barcelona 2019

Quin xef emergent sobresurt per oferir la cuina més sostenible? Quina és la millor recepta asiàtica creada a Espanya? Qui elabora el panettone ideal? Quin és el plat favorit dels catalans? Qui el sommelier més rellevant de Catalunya? Aquestes incògnites es revelaran a Fòrum Gastronòmic Barcelona, que com a esdeveniment de referència del sector acollirà set convocatòries en què brillaran les promeses de futur i les millors creacions gastronòmiques del país.

Enaltir el talent i el treball de cuiners, pastissers, sommeliers, caps de sala i altres professionals del sector de la gastronomia forma part de l'essència de Fòrum Gastronòmic Barcelona. Així, en la seva edició 2019 el certamen serà l'escenari de les finals de prestigiosos concursos gastronòmics i enològics, així com del lliurament de premis a les propostes i trajectòries dels professionals de diversos àmbits de la restauració nacional.

Entre les competicions culinàries organitzades pel saló, destaca el **Cuiner 2019 Fòrum Gastronòmic Barcelona** -amb el patrocini de La Vanguardia-, que des del 2009 enalteix la tasca de cuiners emergents que ofereixen propostes culinàries de qualitat, utilitzen productes de proximitat, fan una cuina sostenible i difonen aquests valors. Així, el 20 de novembre cinc candidats -preseleccionados per un jurat especial- cuinaran en directe un plat que els identifica i que resumeix la seva cuina.

Els finalistes d'aquesta edició són **Zhou Mengxiu** (Somiatruites, Igualada), **Isaac Monzó** (Cal Trumfo, La Torre d'Oristà); **Sergi Ortiz** (L'Antic Forn, Cervera); **David Rustarazo** (Nairod, Barcelona) i **Pere Venturós** (Terra, Berga). El guanyador del concurs es triarà per votació popular online, complementada per un comitè d'experts format per periodistes especialitzats en gastronomia, gastrònoms i professionals del sector.

Concursos d'inspiració multicultural

El grup de restauració asiàtica UDON organitza la gran final de la IV edició dels **Asian Culinary Awards**, que tindrà lloc el 19 de novembre. Dirigit exclusivament a xefs i professionals de la restauració, els participants del concurs estatal de cuina asiàtica s'enfrontaran al repte de crear una proposta original per convertir-se en la 'Millor recepta asiàtica d'Espanya'. El jurat està format per reconeguts professionals del sector, com els xefs **Albert Raurich** (Dos Palillos), **Carlos Fernández**, de Grup Berasategui i **Isma Prados**, al costat de la instagramer **Marta Sanahuja** (Delicious Martha), entre d'altres.

Per la seva banda, el 20 de novembre es desvetllarà el guanyador del concurs **Nou plat favorit dels catalans** -de la mà de la revista Cuina-, a partir d'una selecció de plats internacionals elaborats per cuiners arribats a Catalunya de tots els racons del planeta. Les dotze especialitats seleccionades per a

Els concursants del Cuiner 2019 Fòrum Gastronòmic Barcelona i dels Asian Culinary Awards competiran en directe al saló

The BestDessert i el Concurs al Millor Panettone Artesà d'Espanya reconeixeran als millors pastissers

Al certamen es triarà al millor sommelier de Catalunya entre una dotzena de participants

L'ocasió són sushi (Haha), Pad Thai (Lamun Cuina Thai), samoses (Tandoor), falafel (Karakala), cuscús (El petit Montjuïc), arepas (Anormal), ceviche (Leche de Tigre), tacs (Chiuaua), pizza napolitana (terrassa Ravello), creps (Creperie Bretonne), poke bowl (Hula poke) i dim sum (Memorias de China).

Competicions amb sabor dolç

The BestDessert, que enguany arriba a la seva cinquena edició, s'ha convertit en una cita ineludible per als professionals de la cuina dolça. Organitzat per Espaisucré amb la col·laboració de Sosa Ingredients i Valrhona, aquest esdeveniment té com a objectiu promoure la pastisseria de restaurant. Amb aquesta finalitat, el 19 de novembre tindran lloc el concurs **TheBestDessert-Espaisucré 2019**, en què sis aspirants competiran per aconseguir el premi al millor Pastisser/a de Postres de Restaurant, i el premi Valrhona a les millors Postres de Restaurant amb Xocolata.

A més, es retrà homenatge a **Albert Adrià** amb el premi Pierre Gagnaire en reconeixement a la seva trajectòria. Adrià també formarà part d'un jurat de primer nivell, al costat de **Jordi Roca, René Frank, Jordi Cruz, Jordi Butrón i Xano Saguer**, al costat de periodistes especialitzats en gastronomia. Al llarg de la jornada es desenvoluparan tres ponències amb pastissers de prestigi per reforçar la visibilitat d'aquesta disciplina de la pastisseria: **Xavi Donnay**, del restaurant Lasarte (Barcelona); **Rafa Delgado**, de Cocina Hermanos Torres (Barcelona) i **Alfredo Machado i Ingrid Serra**, de Grup ElBarri (Barcelona).

D'altra banda, el 20 de novembre se celebrarà el IV concurs **Millor Panettone Artesà d'Espanya**, organitzat per l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona. El jurat valorarà l'aspecte, el tall, l'olor, la textura, el alveolat i el sabor d'aquest dolç milanès típicament nadalenc.

Premis per als experts en vins

L'Associació Catalana de Sommeliers (ACS) organitza el concurs **Millor Sommelier de Catalunya**, un guardó amb l'objectiu de desenvolupar i promoure el coneixement de la professió de sommelier i el món del vi i la gastronomia, així com reforçar els vincles i col·laboració entre els professionals del sector. Per això, una dotzena de participants de diferents perfils s'enfrontaran dilluns 18 de novembre a una sèrie de desafiaments -des de tasts a cegues a proves escrites- dins del Fòrum Gastronòmic Barcelona.

Un jurat encapçalat per diferents personalitats del món del vi designarà el vencedor i desvetllarà el seu nom durant la Nit dels Sommeliers, un sopar que tindrà lloc a l'hotel Casa Fuster de Barcelona, on el xef Marc Ribas confeccionarà un menú inspirat en la cuina burgesa tradicional catalana. A la vetllada també es lliuraran altres premis en les categories de millor celler, enòleg, comunicador i iniciativa, així com els reconeixements a la millor trajectòria i al soci d'honor.

Reconeixements a la tradició i la innovació

Els Premis Josep Mercader, que reconeixen la trajectòria professional de xefs, enòlegs, responsables de sala, productors i divulgadors de la cultura culinària catalana, es lliuraran el 18 de novembre. En la categoria Cuina han estat escollits **Rosita i Nati Camps** (Hostal Colomí de Santa Coloma de Queralt, Tarragona), mentre que en la disciplina Sala ha estat designat **Manel Tirvió**, bàrman de Tirsà Cocktail Bar (L'Hospitalet de Llobregat). L'equip d'**elBullifoundation** encarregat d'elaborar l'enciclopèdia dels vins ha estat premiat en la categoria Vi, mentre que l'**Associació de Dones del Món Rural, Pageses i Ramaderes de Catalunya** ha obtingut el guardó en Producte / Territori. En la categoria Difusió / Cultura, el reconeixement ha recaigut en **Montse Guillén i Antoni Miralda**, i s'ha atorgat un premi extraordinari al Petit Comerç a **Joan Múrria** (Queviures Múrria, Barcelona).

Finalment, els premis **InnoFòrum**, que es lliuraran el 18 de novembre, distingeixen la innovació en la gastronomia triant el producte més innovador, el packaging més creatiu i el sabor més original.

Barcelona, 18 de novembre del 2019



Del 18 al 20 de novembre del 2019
www.forumgastronomicbarcelona.com



A l'espai de Fòrum Gastronòmic Barcelona es presenten tendències i casos d'èxit

Experts i professionals de la restauració conviden a reflexionar sobre el sector a FòrumLab

Sostenibilitat, digitalització i negoci són els eixos del programa de conferències breus orientades a la restauració que professionals de renom desenvoluparan a l'espai FòrumLab de Fòrum Gastronòmic Barcelona 2019. Durant tres jornades -del 18 al 20 de novembre- s'anirà a indagar sobre el moment que viu aquesta indústria a través de la presentació de tendències, casos d'èxit i novetats.

FòrumLab arrenca enguany amb la voluntat d'esdevenir un pilar per a la innovació gastronòmica, que aculli diferents representants de sector d'una manera transversal, alhora que es consolida com un referent tant dins de la sala com en la restauració en general.

El programa d'FòrumLab -coorganitzat per Fundació Alícia, Clúster Foodservice i ElTenedor- constarà de 28 conferències i una taula rodona, en què intervindran un total de 35 experts de l'àmbit empresarial, culinari, acadèmic i agrícola. Les ponències, que comptaran tant amb un vessant pràctic com teòric, estaran dividides en tres eixos temàtics principals: gestió i negoci, digitalització i sostenibilitat orientada a la restauració.

Com destaca **Pep Palau**, codirector de Fòrum Gastronòmic Barcelona, "en aquest nou espai no es cuinarà ni es tastarà res, ja que està dedicat en exclusiva a reflexionar sobre com innovar en un sector que està en permanent transformació". A més, Palau assenyala que FòrumLab "està pensat perquè tingui continuïtat en properes edicions".

Sostenibilitat ambiental, territori i rendibilitat

El bloc temàtic dedicat a la sostenibilitat, impulsat per la Fundació Alícia, "donarà respostes sobre el que hem de menjar tenint en compte factors de sostenibilitat ètica i ambiental, però sense oblidar el context personal de cada individu i el factor territori. A més, es parlarà sobre si és econòmicament rendible ser sostenible, amb el focus posat en la restauració", explica **Núria May**, responsable de projectes de Patrimoni Agroalimentari, Gastronòmic i Sostenibilitat de la Fundació Alícia.

La primera sessió, *El menjar del futur. Aliments de la terra*, comptarà amb una ponència sobre territori, alimentació i canvi climàtic de la mà de **Marta Guadalupe Rivera** (Universitat de Vic). A més, **Xavier Pellicer** (Restaurant Xavier Pellicer) parlarà sobre agricultura biodinàmica en l'alta cuina verda, i el pastor d'ovelles **Jaume Montanuy** explicarà el model de ramaderia sostenible de l'ovella xisqueta a la comarca catalana del Pallars Jussà.

El segon dia, *El menjar de el futur. Aliments del mar*, acollirà la participació de **Josep Lloret** (Universitat de Girona), qui parlarà sobre peixos, estacionalitat i nutrició; **Inmaculada de Benito** (Iberostar Group) exposarà

El programa d'activitats es desenvoluparà en tres jornades i constarà de 28 conferències i una taula rodona

Les ponències estaran dividides en tres temàtiques: sostenibilitat, gestió i negoci, i digitalització

FòrumLab abordarà els principals temes d'interès del sector des d'un punt de vista pràctic

L'estratègia per salvar els oceans *Onada de Canvi*, i Marc Puig-Pey (Fundació Alícia) es centrarà en la pesca sostenible a la cuina del restaurant.

Durant la sessió *Com fer que la sostenibilitat sigui sostenible (econòmicament)*, **Toni Massanés** (Fundació Alícia) i **Anna Gallart** (Consell Comarcal de l'Alt Urgell) explicaran projectes reals duts a terme basats en l'economia circular i els productes del territori; **Susana Aragón** (Cèntric Gastrobar) desenvoluparà què són les 3P de la sostenibilitat al restaurant -People, Product & Planet-, **Manel Casanovas** (El Miracle) explicarà la seva experiència sobre si és utopia o realitat ser sostenible en el territori rural, i **Ferran Barreiro** (Lasal del Varador) narrarà la seva pròpia història i experiència durant la creació d'un restaurant els productes, arquitectura, energia i gestió de residus són sostenibles.

Estratègies de gestió i negoci

Dins el bloc de gestió i negoci, impulsat per Clúster Foodservice, "*es presentaran models per impulsar les vendes i augmentar la rendibilitat, així com eines que incrementen la recurrència i la fidelització d'un local, a través de casos reals d'èxit que consciencien a els restaurants de la importància de ser digitals*", explica **Alejandro Utrera**, mànager de Clúster Foodservice.

A la primera sessió, *Què fer per vendre més*, hi participaran **Àlex Ros** (restaurant Xarlot & Ilda's Town Beer), que parlarà sobre la diversificació en el món de la cervesa, **Sergi Mas** (Sopa), que aproparà als assistents a l'món de l'oferta vegetariana i saludable, i **Mariano Najles** (Les Muns), amb una ponència centrada en la innovació enfocada als productes tradicionals.

Durant la segona jornada, sota el títol *Què fer per guanyar més*, **Sònia Gasa** (Retailtech) explicarà com dinamitzar la gestió de l'oferta per incrementar la rendibilitat, **Gemma Vidal** (UDON) parlarà des del punt de vista de la seva experiència com a responsable de recursos humans sobre la conversió en oportunitats dels problemes de gestió de personal, i **Pedro Corredor** (Hilton Hotels Resorts) analitzarà l'optimització de la cuina com a forma de maximitzar els beneficis.

A la sessió *La fidelització del client, el gran repte*, **Daniel Requena** (Imperfect Restaurant) se centrarà en la responsabilitat social corporativa, **Juanjo Martínez** (Lola & Co) explicarà com la fidelització millora la rendibilitat d'un negoci en l'era digital, i **Victor Quintillà** (Lluerna Restaurant) donarà la seva visió com a cuiner i propietari sobre la importància d'oferir varietat per fidelitzar el client.

Maximitzar les oportunitats de la digitalització

Durant el bloc enfocat a la digitalització, impulsat per EITenedor, "*es tractaran temes tan rellevants per als restaurants com la reputació en línia, la gestió eficaç d'un negoci gràcies a les noves tecnologies o com la digitalització ajuda a acabar amb el temut no-show*", argumenta **Rafael Casas**, director comercial d'EITenedor.

A la primera sessió, *On són i què volen els teus clients*, el gurú d'Instagram **Phil González** explicarà com fer servir aquesta xarxa social per seduir per la vista i conquerir per l'estómac, **Juan Manuel Barberà** (Gastronomoyviajero.com) desvetllarà en què pensen els clients, **Oskar García** (Food Fighters) dirigirà una ponència titulada ReputacciON, i **Sergio i Javier Torres** (Cocina Hermanos Torres) explicaran la seva proposta de cuina digital.

La segona jornada acollirà la taula rodona *El futur és digital o no serà*, en què participaran **Nan Ferreres**, directora del Campus de Turisme, Hoteleria i Gastronomia (CETT) de la Universitat de Barcelona; **Idoia Calleja**, directora de Màsters i Cursos del Basque Culinary Center; **Sílvia Hofmann**, CEO de Hofmann; i **Manel Morillo**, soci fundador de ConGusto.

Finalment, a *Ser o no ser digital, guanyar o perdre diners*, **Miguel Bonet** (Anson & Bonet) explicarà quins són els elements digitals bàsics per triomfar al restaurant i **Abraham Martín** (eITenedor) donarà les claus per evitar la pèrdua de clients.

Barcelona, 18 de novembre del 2019



Del 18 al 20 de novembre del 2019
www.forumgastronomicbarcelona.com



Les empreses expositores aprofiten el saló per a presentar productes que seran tendència

Propostes saludables, sostenibles i gourmet, entre les novetats de Fòrum Gastronòmic Barcelona

Fòrum Gastronòmic Barcelona 2019 reuneix marques líders en alimentació, restauració i gastronomia, que aprofitaran el certamen per presentar les seves principals novetats. En aquesta edició destaquen sobretot els productes gourmet i delicatessen, amb especial atenció a tots aquells pensats com a alternatives a l'consum d'aliments d'origen animal, així com els de vocació saludable i sostenible, que s'adaptin a les necessitats d'un consumidor cada vegada més conscienciat amb el medi ambient i la vida sana.

Al saló compliran un paper protagonista les propostes de vocació saludable, pensades per adaptar-se a l'estil de vida actual i a un públic cada vegada més informat sobre la composició i característiques nutricionals dels productes que consumeix.

Així, **Bonduelle Food Service** presentarà les seves noves gammes de congelats i conserves, que van des de l'Amanida Veggie a altres elaborades amb una base de cereals alternatius al blat, com la de Bulgur i Blat o la de Quinoa. Destaca també la seva nova gamma Llavors, un concentrat de llegums i verdures 100% vegetal, d'aspecte similar a l'arròs, que n'hi ha prou amb coure durant vuit minuts i suposen una bona manera d'afegir vegetals a la dieta, ja que funcionen com a substitutes d'arrossos, cuscús i fins i tot pasta.

També tindran cabuda els productes per a consumidors amb necessitats especials, com els celíacs o aquells que estan intentant reduir el seu consum de gluten, intolerants o al·lèrgics. Un bon exemple és la gamma d'snacks gourmet de **Cudié**, una marca de xocolates artesans amb més de mig segle de trajectòria, que presenta una línia de catànies sense gluten i de vocació delicatessen: les trobem a la xocolata negra, a la llimona verda o al iogulate, que conviuen amb altres com les catànies bio i els seus torrons i bombons.

Respecte al medi ambient

La sostenibilitat és un dels pilars de Fòrum Gastronòmic Barcelona 2019, el lema del qual- (Re) pensar la gastronomia- situa el medi ambient en el centre del debat. En aquesta línia, es presentaran novetats com els saquets **Ecoherbes**, combinats de fulles i flors, tant seques com fresques, que es caracteritzen per ser ecològiques, de cultiu propi i elaboració manual, envasades en la seva totalitat amb material orgànic biodegradable. En la mateixa línia, **Hort del Silenci** presentarà la seva gamma de llegums biològiques i de proximitat, procedents de l'Alta Segarra, que compten amb el segell 'Venda de proximitat', que garanteix la seva procedència km 0. **Koppert Cress**, per la seva banda, presenta la seva innovadora línia de microvegetals, fulles i flors comestibles.

Es presentaran productes alineats amb les noves tendències de consum

El saló és un aparador per a descobrir aliments i begudes amb denominació d'origen protegida líders en el seu sector

Creix l'interès pels productes alternatius a la carn i a la resta d'aliments d'origen animal

Àmplia selecció de productes gourmet

En aquesta edició, entre els aliments i begudes premium trobem importants novetats, des de les carns madurades de **La Selecta** fins als seus formatges, tots ells d'elaboració artesana i de la màxima qualitat. D'altra banda, les xocolates gourmet d'**Olivia**, procedents de Perú, República Dominicana, Panamà i Madagascar, són també bons exemples de l'aposta de les empreses amb la comercialització de productes d'alta gamma. Entre l'oferta d'Olivia destaquen també les seves Olivas al Mojo Picón o la seva gamma de xocolates i xocolatines biològics, que trobem en diferents formats -amb cafè, a la sal marina, etc-. Per la seva banda, **Virginias** llançarà una gamma de torrons elaborats juntament amb prestigiosos xefs, com el de xocolata airejat amb ametlles salades i mel caramel·litzada, inspirat en unes postres de restaurant Àbac de Jordi Cruz.

En l'àmbit de les begudes, **Coca-Cola** presentarà Royal Bliss, una nova gamma de mixers premium per donar una nova vida als combinats, mentre que **Vilajuïga** donarà a conèixer la seva aigua premium present únicament en botigues gourmet i restaurants de nivell mitjà-alt, i **Elixirs de Ponent** posarà l'accent en els seus licors de camamilla i 8 botànics.

Aquestes propostes arriben, com és habitual, des de tots els racons d'Espanya, de manera que Fòrum Gastronòmic Barcelona és un bon aparador per descobrir productes amb denominació d'origen protegida líders en el seu sector, procedents tant de petites firmes artesanes com de grans companyies de referència. En aquest sentit, la firma gallega **St Petroni** presenta una de les seves últimes novetats: els musclos frescos amb salsa de vermut d'albariño, una conserva que uneix dues joies procedents de Galícia: vins i els productes de la mar.

Una altra empresa gallega, la conservera **Mareterra Deluque**, presenta els seus patés de cabra i gambes a l'ajillo, mostra que la indústria no per d'investigar per donar lloc a combinacions i formats sorprenents. Bon exemple d'aquesta voluntat d'innovació són també els cigrons amb llamàntol o les mandonguilles a la barbacoa que arriben de la mà de **Disalvi**, els dolços elaborats amb tomàquets secs (des bombons a galetes) que presenta **Agrogust**, o les originals esferificacions de mel de taronger, de perles de Tío Pepe o de vi de nèctar de **Caviaroli**. Pel que fa als formats curiosos, no deixa de sorprendre el peculiar CheeseFuet XXL amb formatge de cabra madurat i tòfona de **Montbrú**, companyia catalana que aposta per una nova manera de menjar formatge adaptada a les necessitats dels consumidors contemporanis.

Alternatives als productes d'origen animal

D'altra banda, els nous productes alternatius al consum d'aliments d'origen animal han arribat amb força en els últims anys, i podem veure també una mostra representativa en el certamen. Un bon exemple d'aquesta tendència és **Heura**, la carn vegetal elaborada a força de proteïna texturitzada de soja, un producte el sabor, aspecte i experiència gastronòmica és molt semblant a el de la carn, i suposa una bona alternativa tant per a vegans com per a tots aquells que estiguin tractant de reduir el consum de productes d'origen animal. Per la seva banda, la gamma de vuit formatges vegans que arriba de la mà d'**Àpats Food**, com el d'allioli i pastanaga i poma, s'emmarca també en aquesta tendència.

Barcelona, 18 de novembre del 2019

Dilluns 18

12:00
Inauguració Fòrum Gastronòmic Barcelona 2019

- Consellera d'Agricultura de la Generalitat de Catalunya, Teresa Jordà

10:30
EXPO NADAL/SWEETFUSIÓ - Amb inscripció prèvia
Individuals de Nadal
10:30 - 12:00 – Taller 2
Josep Maria Rodríguez, Valrhona – La Pastisseria Barcelona

11:00
TALLERS – De pagament
La triperia en una neo-trattoria – Tema ‘La triperia torna a la cuina’
11:00 - 12:00 – Taller 1
Diego Rossi, Xef de Trippa

12:00
AUDITORI – Taula rodona. Lliure accés
El talent no té gènere. Asociación Mujeres en Gastronomía
12:00 - 13:00 – Auditori
Ada Parellada, Xef de Semproniana
Lucía Freitas, Xef d’A Tafona (*)
María José San Román, Xef de Monastrell (*)
María José Martínez, Xef d’El Lienzo

12:30
ACTIVITATS DELS EXPOSITORS – Accés lliure
Showcooking
12:30 - 13:15 – Stand Arròs Bayo
Fran López, Xef de XertaRestaurant (*) i Villa Retiro (*)
[Aquesta activitat es repetirà dimarts 19 a la mateixa hora i ubicació]

13:00
AUDITORI – Lliure accés
Creativitat bulliniana en plenitud
13:00 - 13:45 – Auditori
Oliver Peña, Xef d’ Enigma (*)

13:00
TALLERS – De pagament
Desafiando tabúes – Tema ‘La triperia torna a la cuina’
13:00 - 14:00 – Taller 1
Javier Estévez, Xef de La Tasquería (*)

13:00
FÒRUMLAB – Amb inscripció prèvia
Què fer per vendre més? (I) – Bloc ‘Gestió i negoci’
13:00 - 14:30 – FòrumLab
Àlex Ros, Gerent Xarlot
Sergi Mas, Xef de Sopa
Mariano Najles, Cofundador i CEO Las Muns

13:45
FÒRUM DOLÇ – Lliure accés
Passió per la xocolata
13:45 - 14:30 – Auditori
Jordi Butrón, Xef d’Essence by Espaisucre
Xano Sagner, Xef d’Essence by Espaisucre

15:30
AUDITORI – Lliure accés
Vanguardia en estat pur
15:30 - 16:15 – Auditori
Paco Pérez, Xef de Miramar (**) i Enoteca (**)

16:00
TALLERS – De pagament
Tancant cercles: pagesos i cuiners – Tema ‘Restaurants amb hort propi’
16:00 - 17:00 – Taller 1
Oriol Rovira, Xef d’Els Casals (*)

16:00
PREMIS – Lliure accés
Millor Sommelier de Catalunya 2019
16:00 - 18:00 – Taller 2

16:00
FÒRUMLAB – Amb inscripció prèvia
On són i què volen els teus clients – Bloc ‘Digital’
16:00 - 17:30 – FòrumLab
Phil González, Fundador d’Instagramers
Juan Manuel Barberá, Gastrònom i periodista de Gastronomoyviajero
Oskar García, Key Account Media Manager de Food Fighters
Sergio i Javier Torres, Xefs de Cocina Hermanos Torres (**)

16:15
AUDITORI – Lliure accés
Premis Josep Mercader
16:15 - 16:30 – Auditori

16:30
AUDITORI – Lliure accés
Cassoles de mar i muntanya
16:30 - 17:15 – Auditori
Enrique Valentí, Xef de Marea Alta

17:15
AUDITORI – Lliure accés
Art i activisme culinari
17:15 – 18:00 – Auditori
Rasmus Munk, Xef de The Alchemist

17:30
TALLERS – De pagament
Paisatge gallec, coherència i gust – Tema ‘Restaurants amb hort propi’
17:30 - 18:30 – Taller 1
Javier Ollerros, Xef de Culler de Pau (*)

18:00
PREMIS – Lliure accés
Premis InnoFòrum
18:00 - 18:15 – Auditori

18:00
FÒRUMLAB – Taula Rodona. Amb inscripció prèvia
El futur és digital o no serà– Bloc ‘Digital’
18:00 - 18:30 – FòrumLab
Nan Ferreres, Directora CETT - Universitat de Barcelona
Idoia Calleja, Dir. màsters i cursos - Basque Culinary Center
Sílvia Hofmann, CEO - Hofmann (*)
Manel Morillo, Soci fundador - ConGusto

18:15
AUDITORI – Lliure accés
La cuina, més enllà del restaurant
18:15 - 19:00 – Auditori
Carme Ruscalleda, Xef de Sant Pau Tokio (**)

Dimarts 19

11:00
PREMIS – Lliure accés
TheBestDessert – EspaiSucre
11:00 - 14:00 – Taller 1
Xavi Donnay, Xef de Lasarte (***)
Rafa Delgado, Xef de Cocina Hermanos Torres (**)
Alfredo Machado, Xef de Grup ElBarri
Íngrid Serra, Xef de Grup ElBarri

11:00
FÒRUMLAB – Amb inscripció prèvia
Ser o no ser digital, guanyar o perdre diners - Bloc ‘Digital’
11:00 - 12:30 – FòrumLab
Miguel Bonet, Cofundador d’ Anson&Bonet
Abraham Martín, Director de marketing Iberia i Brasil a ElTenedor

12:30
PREMIS – Lliure accés
Asian Culinary Awards
12:30 - 14:00 – Taller 2

12:30
AUDITORI – Lliure accés
La cuina d’equip – Tema ‘L’efervescència de la cuina a Europa’
12:30 - 13:00 – Auditori
David Andrés, Xef de Via Veneto / Somiatrutes (*)

13:00
AUDITORI – Lliure accés
Cuina lliure, la tolerància al plat – Tema ‘L’efervescència de la cuina a Europa’
13:00 - 13:30 – Auditori
Nadia Sammut, Xef d’Auberge La Fenièrre (*)

13:00
FÒRUMLAB – Amb inscripció prèvia
El menjar del futur. Aliments del mar – Bloc ‘Sostenibilitat’
13:00 - 14:30 – FòrumLab
Josep Lloret, Biòleg marí i pesquer - Universitat de Girona
Inmaculada de Benito, Corporate Director CEO Office Iberostar Group
Marc Puig-Pey, Xef Fundació Alcía

13:30
AUDITORI – Lliure accés
Nòmades dels fogons – Tema ‘L’efervescència de la cuina a Europa’
13:30 - 14:00 – Auditori
Francesca Barreca, Xef de Mazzo
Marco Baccanelli, Xef de Mazzo

14:00
AUDITORI – Lliure accés
Innovant l’artesania clàssica – Tema ‘L’efervescència de la cuina a Europa’
14:00 - 14:30 – Auditori

William Jorgensen, Xef de Gastromè (*)
15:30
AUDITORI – Lliure accés
La cuina de l’aigua
15:30 - 16:15 – Auditori
Sergio i Javier Torres, Xefs de Cocina Hermanos Torres (**)

16:00
EXPO NADAL/SWEETFUSIÓ - Amb inscripció prèvia
L’essència dels sabors
16:00 - 18:00 – Taller 2
Pol Contreras, Xef d’El Portal del Echaurren’

16:00
FÒRUMLAB – Amb inscripció prèvia
Què fer per vendre més? (II)– Bloc ‘Gestió i negoci’
16:00 - 17:30 – FòrumLab
Sònia Gasà, Sòcia i cofundadora de Retail Tech
Gemma Vidal, Directora de Relacions Humanes d’Udon
Pedro Corredor, Xef executiu de Hilton Hotels Resorts

16:15
AUDITORI – Lliure accés
Cuina flamenca a foc viu
16:15 - 17:00 – Auditori
Kobe Desramaults, Xef de Chambre Séparée (*)

16:15
FÒRUM VI – De pagament
(Re)pensar el vi
16:15 - 17:15 – Ateneu
Clara Isamat, Sommelier i fotoperiodista de Vinos Compartidos
Núria Renom, Sommelier de Bar Brutal
Evelyn de las Alas, Sommelier de Ca na Toneta
Rafa Peña, Xef de Gresca

17:00
AUDITORI – Lliure accés
Creativitat, tècnica i estil
17:00 - 17:45 – Auditori
Oriol Castro, Xef de Disfrutar (**)
Eduard Xatruch, Xef de Disfrutar (**)
Mateu Casañas, Xef de Disfrutar (**)

17:30
FÒRUM VI – De pagament
El vi al plat
17:30 - 18:30 – Taller 1
Andreu Genestra, Xef d’Andreu Genestra (*)
Joan Arboix, Sumiller d’Andreu Genestra (*)

17:45
PREMIS – Lliure accés
V TheBestDessert - Espaisucre
17:45 - 18:15 – Auditori

18:15
AUDITORI – Lliure accés
Gastronomia estrambòtica, adaptació culinària d’un art estrambòtic
18:15 - 19:00 – Auditori
Jordi Cruz, Xef d’Àbac (***)

Dimecres 20

10:45
ACTIVITATS DELS EXPOSITORS – Lliure accés
Cuina halal: implicacions, productes i elaboracions
10:45 - 11:30 – Àgora
Javier Albarracín, CEO de Barcelona Halal Services

11:15
TALLERS – De pagament
Peixos de riu i sabors de Llatinoamèrica – Tema ‘Peixos i pesca sostenibles’
11:15 - 12:15 – Taller 1
Diego Gallegos, Xef de Sollo (*)

11:30
AUDITORI – Lliure accés
Barcelona Slow Food Guide
11:30 - 12:30 – Auditori

12:00
ACTIVITATS DELS EXPOSITORS – Lliure accés
De l’hort al plat
12:00 - 12:45 – Àgora
Beatriz Sotelo, Xef

12:30
AUDITORI – Lliure accés
The Alchemix, la unió entre la cuina i la cocteleria - Tema ‘Barcelona: nous formats i tendències a la restauració’

12:30 - 13:00 – Auditori
Sergi Palacín, Xef de The Alchemix
Ignacio Ussía, Bar Manager de The Alchemix

13:00
AUDITORI – Lliure accés
Cuinant en directe - Tema ‘Barcelona: nous formats i tendències a la restauració’
13:00 - 13:30 – Auditori
Artur Martínez, Xef d’Aürt

13:00
TALLERS – De pagament
Cuiner pescador, de l’Atlàntic a la cuina – Tema ‘Peixos i pesca sostenibles’
13:00 - 14:00 – Taller 1
Christopher Coutanceau, Xef de Christopher Coutanceau (**)

13:00
FÒRUMLAB – Amb inscripció prèvia
Coneix bé i gestiona eficaçment els teus clients – Bloc ‘Digital’
13:00 - 14:30 – FòrumLab
Darío Méndez, Sales Director d’ElTenedor Spain
Eva Ballarín, Formadora i consultora estratègica
Rafael Casas, Director Industry Relations d’ElTenedor Spain

14:00
AUDITORI – Lliure accés
Viatge gastronòmic d’altura
14:00 - 14:30 – Auditori
Jon Giraldo, Xef d’Ovnew
Jaime Lieberman, Xef d’Ovnew

15:15
AUDITORI – Lliure accés
La nova cuina canadenca. Les Femmes Chefs de Montréal
15:15 - 16:00 – Auditori
Dominique Dufour, Xef de Gray Jay (Otawa)
Stéphanie Audet, Xef de LOV (Montréal)

15:30
EXPO NADAL/SWEETFUSIÓ - Amb inscripció prèvia
El millor Panettone artesà
15:30 - 16:30 – Taller 2
Jordi Morelló, Xef de Pastisseria Takashi Ochiai

16:00
AUDITORI – Lliure accés
La cuina circular de Niko Romito
16:00 - 16:45 – Auditori
Niko Romito, Xef de Reale-Casadonna (***)

16:00
FÒRUMLAB – Amb inscripció prèvia
Com fer que la sostenibilitat sigui sostenible (econòmicament) – Bloc ‘Sostenibilitat’
16:00 - 17:30 – FòrumLab
Toni Massanés, director general - Fundació Alcía
Anna Gallart, Tècnica d’ensenyament - Consell Comarcal de l’Alt Urgell
Susana Aragon, Xef de Cèntric Gastrobar
Manel Casanovas, Xef d’El Miracle
Ferran Barreiro, Xef de Lasal del Varador

16:15
FÒRUM DOLÇ – De pagament
Pastisseria en moviment
16:15 - 17:15 – Taller 1
René Frank, Baker de CODA Dessert Dining & Bar

16:15
FÒRUM VI – De pagament
Innovant en la venda de vi en la restauració
16:15 - 17:15 – Ateneu
Ferran Santesles, Sumiller d’elBulliLab
Manel Sarasa, Cofundador de Wine is Social

16:45
PREMIS – Lliure accés
El Nou Plat Favorit dels Catalans
16:45 - 17:00 – Auditori

17:00
PREMIS – Lliure accés
Cuiner 2019 Fòrum Gastronòmic Barcelona
17:00 - 18:00 – Auditori

18:00
PREMIS – Lliure accés
IV Campionat d’Espanya de Panettone
18:00 - 18:15 – Auditori

ACCEDEIX AL PROGRAMA COMPLET DE FÒRUM GASTRONÒMIC 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
AROMAS	A36
AROMIS DE LA CONCA	A248
ARROM BARCELONA	C111
ARRÓS BAYO	B114
ARTIA - DAVID ROVIRA	A270
ARTIC SIMPLY WATER	C219
AS CERVEZA ARTESANA	B286
ASA BARCELONA	B11
ASSOLIM FOODSERVICES	B111
ATLANTIS IT	C227
AXENCIA GALEGA DE CALIDADE ALIMENTARIA	B221
BACALAO RAFOLS	A110
BACALAO EL BARQUERO	A182
BALATE	B274
BATA TOT BATA	C268
BATALLA CAFES	B251
BEERCAT	B288

BEN FETI	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
CASANOVAS SELECCIÓ	B277

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 REPUBLICA 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
DELÍCIÉS 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 PALLARÉS	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
GANIVETERIA PALLARÉS	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 ALIMENTACIÓ	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

HISPACK	A155
HORT DEL SILENCI	B73
HUITRES AMELIE	B40
HUMITAS FRIA	A50
I-MOP	C291
INSTITUTO HALAL	C74
JOSPER	B24
KARAT D'URGELL	B247
KENSHOSAKE	B251
KIMONFRUITS	C123
KOKEDAMAS LUCCIANA	C258
KOPPERT CRESS B.V.	C274
KURIMU	C69
L'ANXOVETA	B275
LA CENTRAL HELADERA ARTESANA DE OURENSE	B221
LA COCA DE FOLGUEROLES	A255
LA CUINA DE LA IAIA	B278
LA SELECTA GASTRONOMIA	B99
LA ZURRA SANGRIA PREMIUM GOURMET	A170
LACTICS UBACH	A252
LAGAR DA CACHADA, BODEGA Y VIÑEDOS	B221
LARIS (AGROGUST)	A262
LASER MARKING SYSTEM, S.L.	C146
LE NOUVEAU CHEF	B19
LEGUMECHEF	C274
LEO BOECK	B231
LIDEROU	B231
LLENYES I CARBONS PONÇ S.L.	A126
LOPETES ARTESANOS S.L.	C12
LUESMA & VEGA,	A18
LUGAR DA VEIGA S.L.	B221
MADNESS COFFEE BARCELONA	B67
MARESMAR, S.L.U.	B229
MAS MARTINYA DOP FESOLS DE SANTA PAU	B238
MAS RODO VITIVINICOLA	A238
MASOLIVER	C229

MECANICA JIJONENCA, S.A.	C51
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 - MONTIUS	B123
MÚN 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	C161
OPCIO GELATS S.L.	A22
ORBALLO	B221
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 MARCÉ	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 BRANAS 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
SOFGREGI 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 / CAFFEO	B65
TERRES DE LLUM	A246
THE ISSIMO FRUIT FAMILY	C84
THE TAPAS GASTROBAR	A52
TILLER	C134

TOJIRO KNIVES	A228
TORRONS I MEL ALEMANY	B251
TRITICUM - NUTRIENT SOLUTIONS S.L.	A86
TUPINAMBA	B192
UNOX PROFESIONAL	C200
UTILCENTRE, S.L.	C52
UVE SOLUTIONS	C223
VAC IN BAG	A33
VALLFLORIDA XOCOLATERS	A274
VALRHONA	A112
VEGA RAW ORGANIC BARCELONA	A130
VEGGIE FOODS	A32
VENT DES SAVEURS - VDS SARL	A38
VEPRODIMA 2015, S.L.	C268
VERMUTERIA DE GALICIA S.L.	B221
VESTUARI I PROTECCIÓ INDUSTRIAL ARNAL S.L.O.	C268
VILBO EDIC.Y PUBLICID.SL	C34-C36
VINS ESTELA	C81
VIÑALS GOURMET, S.L.	A226
VIRGINIAS	B29
VITAE KOMBUCHA	B95
VITBOT, The Bottle Inspired by Nature	A145
WELBILT	B30
WILD ALASKA SALMON	C283
WINTERHALTER IBERICA	C208
WOODAPPETIT	A30
YOGI TEA GMBH	A124

Última actualización
Darrera actualització
Last update
04/11/2019

FÒRUM GASTRONÒMIC és Barcelona PLANO PLÀNOL MAP

