



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



## Fitxa tècnica

### Forum Gastronomic Barcelona

#### Edició

2a organitzada conjuntament per Alimentaria Exhibitions S.L.U. i Fòrum Gastronòmic S.L.

#### Caràcter

Professional

#### Dates de celebració

Del 18 al 20 d'octubre del 2021

#### 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 m<sup>2</sup> 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 sostenible a la restauració, la distribució i el comer alimentaris

#### Directors

Josep Alcaraz

Pep Palau

#### Contacte amb premsa

Susana Santamaría (650 933 776)

[ssantamaria@alimentaria.com](mailto:ssantamaria@alimentaria.com)

**Sala de prensa:**  
De 9:00 a 19:00 h.

**Web**  
<https://www.gastronomicforumbarcelona.com/ca/>

**Twitter**  
Gastronomicfbcn <https://twitter.com/gastronomicfbcn>

**Linkedin**  
Gastronomicfbcn <https://www.facebook.com/gastronomicfbcn>

**Facebook**  
Gastronomicfbcn <https://www.facebook.com/gastronomicfbcn>

**Youtube**  
Gastronomic Forum Barcelona: <https://www.youtube.com/channel/UCU3dgkPWtOpihpfoRj-ewGw>

**Instagram**  
Gastronomicfbcn <https://www.instagram.com/gastronomicfbcn/>

**Imatges**  
<https://www.gastronomicforumbarcelona.com/ca/media-center/galeria-dimatges/>

**Informació per premsa**  
Disponible a l'apartat de premsa de la web del saló:  
<https://www.gastronomicforumbarcelona.com/ca/media-center/>



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



El saló contribueix a la reactivació econòmica i impulsa noves fórmules de gestió responsable

## Gastronomic Forum Barcelona torna a reunir al sector en la seva apostia per l'alimentació sostenible

Gastronomic Forum Barcelona és la gran cita del sector aquest any, reunint més de 300 empreses i 100 ponents, entre els que hi ha 60 xefs que sumen 46 estrelles Michelin. El certamen torna a aplegar la millor oferta de professionals de la restauració, producció i distribució d'aliments i begudes amb l'objectiu comú d'avançar cap a l'alimentació sostenible i necessària recuperació sectorial.

El saló, que té lloc del 18 al 20 d'octubre al palau 8 del recinte de Montjuïc de Fira de Barcelona, compta amb nivells d'ocupació prepandèmia, amb un total de 6.000m<sup>2</sup> d'exposició comercial i prop de 4.000m<sup>2</sup> destinats a més de 70 activitats, un congrés gastronòmic i a l'àrea d'Innovació ForumLab, realitzada en col·laboració amb la Capitalitat Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021 de Barcelona.

Entre les més de 300 firmes que hi assisteixen, cal destacar Assolim Alimentaria, Casa Ametller, Friolisa, Bidfood GuzmanGastronomia, Tupinamba, Damm, Makro, Coca Cola, Tacisa; Mercabarna, Collverd i Cuinats Jotri, Complet Hotel, Confeccions Oliva, Happy Agua, Sosa Ingredients, Casademont o Carné Gastronomia.

Per al seu director, **Josep Alcaraz**, “Gastronomic Forum Barcelona és clau per a la reactivació en la etapa postcovid per l'impacte que generarà a les empreses del sector i perquè permetrà tornar a connectar negocis i operacions comercials suspeses durant aquest període”.

L'esdeveniment inclou propostes especialitzades com Forum Dolç, un espai de divulgació que té com a eixos centrals la pastisseria, la gelateria i la fleca, promogut pel Gremi de Pastisseria de Barcelona i Espai Sucre; i l'Espai Catalunya, amb aliments de proximitat i més de 70 empreses artesanes agrupades per Prodeca i les Diputacions de Barcelona i Girona.

D'altra banda, al ForumVi participen, entre d'altres, els sommeliers Josep Roca i Ferran Centelles; i el Showroom del Vi, organitzat per Prodeca, reuneix més de 60 empreses productores catalanes i un espai divulgatiu a càrrec de l'Incavi, en el marc de la Setmana del Vi Català.

### 60 cuiners i 46 estrelles Michelin

Tot el programa de classe magistrals, sessions temàtiques, tastos i presentacions de productes tenen lloc a diversos escenaris i el denominador comú de tots ells és la sostenibilitat a la cuina i la restauració de qualitat. En aquest sentit, **Pep Palau**, codirector de Gastronomic Forum Barcelona, subratlla que “els cuines més influents han

Reuneix 300 empreses i 100 ponents amb més de 60 xefs que sumen 46 estrelles Michelin

L'esdeveniment vol reactivar contactes comercials i professionals per a la recuperació del sector post-pandèmia

Compta amb un congrés gastronòmic i un fòrum d'innovació sobre alimentació sostenible

*apostat per tenir cura del medi ambient de manera explícita a través de projectes concrets, vinculant les seves marques o iniciatives que porten el segell de desenvolupament sostenible i col·laborant amb institucions o importants empreses alimentaries".*

Així ho fan Joan Roca amb el seu projecte "Gastronomia Sostenible" al Celler de Can Roca (\*\*), Ángel León amb la creació de l'ecosistema marí sostenible al voltant del restaurant A Poniente (\*\*), o Eneko Atxa (Azurmendi \*\*), pioner de la cuina medi ambientalment responsable el restaurant del qual, Azurmendi, ha estat reconegut com el més sostenible del món per The World's 50 Best Restaurants.

Juntament amb ells, el programa del congrés el completen, entre d'altres grans xefs, **Pierre Gagnaire** (Gagnaire \*\*), **Norbert Niedekofler** (Hubertus \*\*), **Ricard Camarena** (Ricard Camarena \*\*), **Xavier Pellicer** (Xavier Pellicer \*), **Artur Martínez** (Aurt \*), **Maria José San Roman** (Monastrell \*), **Maria Solivellas** (Ca Na Toneta), **Pepe Solla** (Casa Solla \*), **Javier Olleros** (Culler de Pau \*\*), **Amélie Darvas** (Aponem\*), **Najat Kaanache** (Nur Restaurant), **Christophe Hay** (La Maison d'à coté \*\*), o **Carme Ruscalleda** (Sant Pau Tòquio\*\*\* - Moments \*\*). Per Ruscalleda "*la sostenibilitat és l'actitud que tots perseguim. Cap preservar-la per motius ideològics i econòmics*".

#### **Laboratori d'idees**

Sota el mateix denominador comú, uns dels espais més actius del saló és el **Forum Lab Barcelona Alimentació Sostenible**. Aquesta àrea funciona com un gran ecosistema d'innovació en el que més de 70 reconeguts experts posaran a l'abast d'empreses i professionals de la restauració i l'hostaleria eines útils per a la gestió sostenible dels seus negocis. El programa està dividit en tres eixos temàtics: el restaurant sostenible; pràctiques de sostenibilitat en la producció, el comerç i la distribució; i propostes de valor, marketing i coneixement per a una millor gestió dels negocis.

Entre d'altres experts participen Sergio Gil, fundador i president de la Fundació de Restaurantes Sostenibles; **David Rubert Boher** (CEO de Gastropología-restauración Sostenible), **Isabel Coderch** (Fundadora de Te lo sirvo verde), **Josep Maria Esquirol** (filòsof), **Jorge Bretón** (Coordinador de l'àrea de cuina del Basque Culinary Center), **Susana Aragon** (Restaurant Cèntric, el Prat de Llobregat) o **Rinaldo Rava** (University of Gastronomic Sciences de Pollenzo).

A més, **Fina Puigdevall** (Les Cols\*\*); **Xavier Pellicer** (Xavier Pellicer\*); **Oriol Ivern** (Hisop \*), **Javier Olleros**, (Culler de Pau\*\*); **Nandu Jubany** (Jubany\*), **Albert Raurich** (Dos Palillos\*), **Eugení de Diego** (A Pluma) o **Marc Ribas** (La Taverna del Ciri) o **Paco Pérez** (Miramar \*\* Enoteca \*\*) entre d'altres, parlaran de com gestionen amb rendibilitat i pràctiques sostenibles els seus respectius negocis.

L'esdeveniment també acull la presentació de diversos models urbans de producció alimentària sostenible, exposarà el cas de diverses bones pràctiques agrícoles, i dedicarà una jornada al paper del comerç urbà, els mercats municipals i la distribució ecològica i ambientalment responsable.

Finalment, Gatronomic Forum Barcelona promou, juntament amb la Fundació Alícia, el Manifest per l'Alimentació Sostenible al que s'adheriran els grans protagonistes del saló.

#### **Premis i reconeixements**

El respecte al medi ambient també hi és present als diversos premis de Gastroonomic Forum Barcelona amb categories especials, com els **Premis Cuiner 2021**, que reconeix el millor cuiner emergent de l'any i el més sostenible; els **Premis Josep Mercader**, que distingeixen la trajectòria professional de xefs, enòlegs, responsables de sala, productors i divulgadors de la cuina catalana, així com el restaurant més sostenible; i els **Premis InnoForum**, que guardonen la millor innovació gastronòmica.

En l'àmbit dolç tindrà lloc la VI d' **EspaiSucréThebestDessert** que premia la millor creació de postres de restaurant, i la final de la **VI edició del Campionat d'Espanya de Panettone Artesà**, organitzat per la Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona.

**Barcelona, octubre de 2021**

**Susana Santamaría / Salvador Bilurbina**

650933776 / 628162674

[ssantamaría@alimentaria.com](mailto:ssantamaría@alimentaria.com) / [sbilurbina@firabarcelona.com](mailto:sbilurbina@firabarcelona.com)



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

Debat sobre els nous models de restauració al ForumLab Barcelona Alimentació Sostenible

## El restaurant sostenible es mostra cada cop més rendible i amb major projecció de futur

De la utopia a la realitat: els restaurants sostenibles són cada vegada més rendibles i els que tenen més projecció de futur. Aquesta és la premissa de FòrumLab Barcelona Alimentació Sostenible, l'espai de Gastronòmic Forum Barcelona que, amb més de 50 experts del sector alimentari i grans xefs, compartirà propostes pràctiques i fórmules útils perquè els professionals hostalers puguin infondre als seus negocis no només grans dosis de creativitat i rendibilitat, sinó també estrictes criteris de proximitat i respecte mediambiental.

La sostenibilitat és l'eix transversal de tot el programa d'activitats de Gastronomic Forum Barcelona, que compta amb un gran programa de ponències, showcookings, tallers, premis i una oferta comercial de més de 300 empreses.

Per això, la seva àrea d'innovació FòrumLab Barcelona Alimentació Sostenible, ofereix un seguit de conferències i taules rodones en les que més de 50 experts en el sector alimentari i hostaler posen a l'abast d'empreses i professionals eines útils per a una gestió ecològica dels seus negocis. El seu programa està dividit en tres eixos temàtics: el restaurant sostenible; pràctiques de sostenibilitat en la producció, el comerç i la distribució; i propostes de valor, màrqueting i coneixement per a una millor gestió dels negocis hostalers.

A més, coincideix amb la celebració de la VII Fòrum Global del Pacte de Polítiques Alimentàries Urbanes de Milà que acull Barcelona del 19 a el 21 d'octubre com a Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021.

**Álvaro Porro**, Comissionat d'Economia Social, Desenvolupament local i Política Alimentària de l'Ajuntament de Barcelona, apunta que “*aquesta edició de Gastronomic Forum marcarà un punt d'inflexió en el sector de la gastronomia i la restauració perquè no hi ha marxa enrera en el compromís amb la sostenibilitat: per combatre l'emergència climàtica necessitem sistemes alimentaris saludables per a les persones, els territoris i el planeta*”.

### Ser o no ser sostenible

El concepte de restaurant sostenible entrellaça molts aspectes. Per **Pep Palau**, codirector de Gastronomic Forum Barcelona, “*la sostenibilitat abasta conceptes com les bones pràctiques agrícoles, models de comerç verd i distribució sostenible, el residu zero, el reaprofitament de recursos, la gestió de les persones i la construcció i habilitació dels espais*”.

Per això, el primer bloc temàtic tracta monogràficament de quins aspectes caracteritzen el restaurant sostenible- amb Sergio Gil, fundador

*ForumLab abordarà sistemes alimentaris saludables per tal de combatre l'emergència climàtica*

*Coincideix amb la Capitalitat Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021 de Barcelona*

*Pràctiques de gestió sostenible a la restauració, l'agricultura i el comerç alimentaris, eixos del programa*

i president de la Fundació de Restaurants Sostenibles i David Robert Boher, gerent de Persapia-; i de cómo es gestionen els aliments i els proveïdors en aquest tipus de negocis. Sobre la seva pròpia experiència parlaran Fina Puigdevall (Les Cols \*\*), Xavier Pellicer (Xavier Pellicer \*) i Susana Aragó (Centric Gastro), entre d'altres.

La gestió del temps i de les persones també són elements substancials en aquest model de restaurant. D'això tractarà la intervenció del filòsof i assagista Josep M. Esquirol en la seva conferència "Posar la taula i ajustar el món", a la qual seguirà una taula rodona formada per Oriol Ivern (Hisop \*), Begoña Martínez i Pablo Montero (Gune) i Javier Olleros, (Culler de Pau \*\*).

Per la seva banda, l'arquitecte Xavier Andrés exposarà quin conjunt de factors conformen el restaurant sostenible, des de l'energia al disseny, passant pels materials i els diversos processos productius.

Finalment, restauradors i cuiners com Jordi Vilà, (Alkímia \*) i Felipe Turell, (Creador i codirector de MO, Madrid) explicaran com han aconseguit que els seus restaurants siguin viables i rendibles amb models de gestió que semblaven utòpics en les seves inicis.

#### **Del camp al mercat**

El segon dia acollirà la presentació de diversos models urbans de producció alimentària sostenible ubicats a Barcelona, com ara Alimentem Collserola amb Pam a Pam (Ariadna Pomar); el projecte de Cervesa artesana Cyclic Beer Farm (Alberto Coromina); la iniciativa de pesca sostenible Capamar la Platgeta (Cristina Caparrós); i la formatgeria urbana Pinullet de Francesco Cerruti.

També s'hi parlarà de pràctiques agrícoles sostenibles a través de les experiències de Montse Catasús, enòloga de Bodegas Torres; Pi Delàs, al projecte agroecològic porcí Llavora; Mireia Franch a la cooperativa agro-gastrònòmica social Sambucus; i Francesc Font amb diverses iniciatives en marxa d'agricultura regenerativa.

Pel que fa al comerç urbà, una taula rodona tractarà el paper dels mercats municipals en la distribució ecològica. Hi intervirà Montse Tugas, paradista verd de al Mercat de Sant Andreu de Barcelona; Francesc Leyva (Comerç Verd- Federació de Mercats Municipals de Barcelona); Ígrid Buera (Biomarket, Mercabarna); Carles Mencos (Centre d'Intercanvi d'Aliments de Proximitat, Unió de Pagesos); i Annalisa Giocoli (Mercat de la Terra Slow Food - AMB, Àrea Metropolitana de Barcelona).

A més, es mostraran altres exemples de petit comerç urbà i distribució ambientalment responsables, com els liderats per Laura Bosch (Food Coop. Supermercat Cooperatiu i Participatiu de Barcelona), Míriam Soteras (Mercat Arrels, Mercat de Pagès en Xarxa), Vadó Mora (Molsa , Cooperativa de Botigues Bio), Alejandro Guzmán (Ecocentral Eco d'aquí, distribuïdors de productes ecològics en menjadors escolars) i Jordi Vives (Linverd, supermercat ecològic lliure de plàstics).

#### **Casos d'èxit en pandèmia**

Dins de l'últim bloc *Propostes de valor, màrqueting i coneixement* s'explicarà com la sostenibilitat s'ha convertit en una disciplina central en les institucions acadèmiques i de recerca; i responsables de les principals Guies gastronòmiques (Michelin Espanya, Guia Sostenible, We're Smart Green i Fundació Restaurants Sostenibles) mostraran la tendència creixent en premiar la sostenibilitat com un valor en alça.

Per últim, reconeguts restauradors com Nandu Jubany (Jubany \*), Albert Raurich (Dos Palillos \*), Eugeni de Diego (A Ploma) i María José San Román (Monsatrell \*) parlaran de cómo han re enfocat amb èxit els seus negocis arran de la pandèmia.

#### **Barcelona, capital mundial de l'Alimentació Sostenible**

Gastronomic Forum Barcelona i ForumLab Alimentació Sostenible compta amb la col·laboració de l'Ajuntament de Barcelona per donar visibilitat a la Capitalitat Mundial de l'Alimentació Sostenible de Barcelona 2021 i la Carta Alimentària de la Regió Metropolitana de Barcelona. Coincidint amb l'esdeveniment, del 19 al 21 d'octubre tindrà lloc a Barcelona el Fòrum Global del Pacte de Política Alimentària Urbana de Milà, un reconeixement internacional que rep el suport de la FAO (Organització de les Nacions Unides per a l'Alimentació i l'Agricultura) i en el qual 200 ciutats participants es comprometen a desenvolupar models agroalimentaris sostenibles, justos i sans.

**Barcelona, octubre de 2021**

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

## Propostes saludables, sostenibles i gourmet, entre les novetats de Gastronomic Forum Barcelona

Salsa d'olives líquides, polvorons de tomàquet, vermut amb mistela, culleres comestibles d'avena, rigattone de llenties i paté rústic del Gall del Penedès. Són només algunes de les novetats que es podran veure a Gastronomic Forum Barcelona. En aquesta edició destaquen els productes gourmet, amb especial atenció a tots aquells elaborats amb consciència sostenible i socialment responsables, que s'adapten a les necessitats d'un consumidor cada vegada més conscienciat amb el medi ambient i la vida sana.

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 i mediambientals dels productes que consumeix. I això sense deixar de banda l'esperit més vanguardista que fa del saló una plataforma de llançament de tota mena d'innovacions gastronòmiques.

L'eliminació del plàstic d'un sol ús és una de les constants de molts productors. Així, Muria Bio, la marca de mels ecològiques de l'empresa Mel Muria, presenta els primers **caramels de mel ecològica amb envàs 100% compostable** d'Europa. Els caramels no contenen cap estabilitzant i estan elaborats amb productes totalment naturals. Els embolcalls dels caramels segueixen un model d'economia circular i es descomponen a la fi de la seva vida útil per tornar a la natura.

En aquesta línia, l'empresa Gloop Cubiertos Comestibles presenta les **culleres comestibles**, fetes a base d'avena o fibra de cacau, així com les palletes comestibles fetes amb farina d'arros i de blat. Totes dues aguanten fins a 30 minuts en contacte amb begudes o aliments i després passen a convertir-se en galetes.

Al saló també trobarem un ampli ventall d'elaboracions novedoses a l'alçada dels paladars més exigents. La firma Sarrade lanza els seus **rillettes d'ànec**, un paté elaborat amb carn d'ànec confitada i greix d'ànec; i Mallart Artesans Xarcuters porta al saló el seu **paté rústic del Gall del Penedès IGP** cuinat a la catalana, amb orellanes, pances i pinyons. Es tracta del primer i únic paté d'aquestes característiques que hi ha al mercat, i que ajuda a la recuperació de la raça Gall del Penedès. També dintre d'un projecte de recuperació, en aquest cas de varietats lleguminoses autòctones tradicionals, ens trobem amb els **Rigatone de llenties pardina**, moltes al molí de pedra i el.laborades artesanalment per l'Hort del silenci.

*Es presentaran productes alineats amb les noves tendències de producció i consum*

*El saló és un aparador per a descobrir aliments i begudes produïts amb menor impacte ambiental*

*Creix l'interès pels productes alternatius a l'origen animal i per la recuperació de varietats autòctones*

Per la seva banda, Cuick, la primera start-up especialitzada en bases de cuina 100% naturals, sense cap tipus de conservant ni additiu, es llança a comercialitzar els seus **sofregits i picades gourmet** (sofregits de ceba i de ceba i tomàquet, ceba en juliana confitada i picades de pinyons, safrà, festucs o nyores). Són bases cuinades tal com ho faria un xef: a foc lent, amb ingredients frescos i de proximitat, sense sucre ni sals afegides i sense cap tipus d'additiu, ni conservant ni colorant.

La empresa familiar Caviaroli especialitzada en productes encapsulats i esferificats ha creat amb Albert Adrià una **salsa d'oliva líquida** amb el suc d'olives encurtides amb originals sabors de *chipotle* (picant i fumat) i oliva líquida amb piparra (àcid). De la mateixa firma és el **polvoró de tomàquet**, un snack salat de textura semblant a un polvoró, elaborat amb oli d'oliva i tomàquet deshidratat.

D'excel·lent qualitat és Pan-teic, un **pa proteic alternatiu** baix en hidrats de carboni i alt en proteïnes vegetals, nutrients i fibres, cobert de llavors selectes de la casa Can Coll.

#### **Alternatives als productes d'origen animal**

Els nous productes alternatius al consum d'aliments d'origen animal han arribat amb força al mercat en els últims anys i en podrem veure també una bona mostra representativa en el saló. Bons exemples d'aquesta tendència són l'**hamburguesa vegana** per al canal Horeca de la Companyia General Càrnica elaborada amb productes 100% vegetals amb excel·lents propietats culinàries i organolèptiques; i les hamburgueses de Luca Vurger totalment vegetals amb sabor de vedella, pollastre i recobertes de corn flakes.

Per la seva banda, la farina de cigró és coneguda per ser substitutiva de l'ou. Dues cullarades soperes d'aquest producte de la casa l'Hort del silenci equivalen a un ou mitjà, per això aquesta mena d'**"ou vegetal"** barrejat amb aigua permet qualsevol creació pastissera. És un producte ecològic, vegà i sense gluten.

#### **Vins en llauna i vermut amb mistela**

A l'àmbit de les begudes, el vi en llauna guanya simpatitzants, especialment entre el públic jove que s'identifica amb aquesta proposta fàcil de transportar, d'obrir, monodosi i ecofriendly. Responent a la demanda, l'empresa Aluvinum Wines ha llançat **Glass Canned Wines**. Una nova presentació per degustar 5 vins joves diferents enllaunats en envasos de 250 mil·litres: negre, rosat, blanc, frizzante i rosé.

I quatre anys han dedicat els enòlegs i alquimistes Toni Coca i Sílvia Pujol de Coca i Fitó per elaborar el **Vermut Xalar**, o el que és el mateix: Vermut amb Mustela de garnatxa blanca. El vermut porta més de 30 plantes i espècies diferents entre les quals hi ha romaní, farigola, fonoll, anís verd, sajolida, llorer, arrels de regalèssia, canyella, clau i cúrcuma.

# ACTIVIDADES / ACTIVITATS

## LUNES / DILLUNS 18 OCT

10:30h - 11:00h	<b>FORUMLAB BARCELONA ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE</b> Qué es un restaurante sostenible: indicadores y prácticas. <b>Sergio Gil</b> - Fundación Restaurantes Sostenibles ForumLab Barcelona Alimentació Sostenible
10:30h - 11:30h	<b>FORUM DULCE / FÓRUM DOLÇ, SWEETFUSIÓN</b> El universo gastronómico de la vainilla / L'univers gastronòmic de la vainilla. <b>Adriana Valencia</b> - Eurovianilla Taller 2 / Agora
10:45h - 11:00h	<b>AULA SETMANA DEL VI CATALÀ</b> La semana del Vino Catalán : un espejo en el sector / La setmana del Vi Català: un mirall del sector <b>Alba Balcells</b> - INCAVI, Ruth Troyano - Freelance Stand B303-57
11:00h - 11:45h	<b>AULA MAKRO</b> Gestión del restaurante y Gentes del Bidasoa / Gestió del restaurant i Gents del Bidasoa <b>Iñigo Lavado</b> - Iñigo Lavado Aula Makro
11:00h - 11:45h	<b>CONGRESO GASTRONÓMICO / CONGRÉS GASTRONOMIC</b> Barcelona Capital Mundial de la Alimentación Sostenible. Disfrutar 2021 / Barcelona Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible. Disfrutar 2021 <b>Oriol Castro, Eduard Xatruch &amp; Mauet Casañas</b> - Disfrutar (** Michelin) Auditori
11:00h - 12:00h	<b>CONGRESO GASTRONÓMICO / CONGRÉS GASTRONÓMIC</b> Rebelde con causa / Rebel amb causa. <b>Artur Martínez</b> - Äurt (* Michelin) Taller 1
11:00h - 13:30h	<b>FORUMLAB BARCELONA ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE</b> La importancia de la gestión en el restaurante sostenible / La importància de la gestió en el restaurant sostenible. <b>David Rother Boher</b> - Persapia ForumLab Barcelona Alimentació Sostenible
11:00h - 12:30h	<b>AULA SETMANA DEL VI CATALÀ - MESA REDONDA</b> Restaurantes, sommeliers y vinos catalanes con * / Restaurants, sommeliers i vins catalans amb * <b>Joan Carles Ibáñez</b> - Lasarte (** Michelin), Ferran Centelles - Bullipedia, Anna Vicens - Associació Catalana de Sommeliers Stand B303-57
11:45h - 12:15h	<b>CONGRESO GASTRONÓMICO / CONGRÉS GASTRONÓMIC</b> Barcelona Capital Mundial de la Alimentación Sostenible. Menú de las estaciones de otoño / Barcelona Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible. Menú de les estacions de tardor <b>CETT-UB, Escola Superior d'Hostaleria i Turisme Jesuites Sarrià-Sant Ignasi (HTSI) i Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona (ESHOB)</b> Auditori
11:45h - 12:45h	<b>FORUM DULCE / FÓRUM DOLÇ, SWEETFUSIÓN</b> L'Atelier Presentación del libro Break / L'Atelier Presentació del llibre Break. <b>Eric Ortúñoz</b> - L'Atelier Taller 2 / Agora
12:00h - 13:15h	<b>FORUMLAB BARCELONA ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE - MESA REDONDA</b> La gestión de alimentos y proveedores en el restaurante sostenible / La gestió d'aliments i proveïdors en el restaurant sostenible <b>Fina Puigdevall</b> - Les Cols (** Michelin), Xavier Pellicer - Xavier Pellicer (* Michelin), Susana Aragón - Centric Gastro, Jordi Rovira - Cal Rovira ForumLab Barcelona Alimentació Sostenible
12:00 - 12:45h	<b>AULA MAKRO</b> Cocina dulce con verduras / Cuina dolça amb verdures. <b>Lucía Grávalos</b> - Menticia Gastronómico Aula Makro
12:15h-12:30h	<b>CONGRESO GASTRONÓMICO / CONGRÉS GASTRONÓMIC</b> Barcelona Capital Mundial de la Alimentación Sostenible: reconocimiento del Ayuntamiento de Barcelona a Mercats Municipals de Barcelona / Barcelona Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible: reconeixement de l'Ajuntament de Barcelona a Mercats Municipals de Barcelona Auditori
12:30h - 13:30h	<b>AULA SETMANA DEL VI CATALÀ</b> Presentación de la campaña "Mi vino, mis normas" de la DO Cataluña / Presentació de la campanya "El meu vi, les meves normes" de la DO Catalunya. <b>Sole G. Insua</b> - DO Catalunya Stand - B303-57
12:30h - 13:00h	<b>CONGRESO GASTRONÓMICO / CONGRÉS GASTRONÓMIC</b> Menú circular / Menú circular. <b>Ada Parellada</b> - Semproniana, Cristina Roig - Parc Agrari del Baix Llobregat, Annette Abstoss - Abstoss World Gastronomy Auditori
13:00 - 13:45h	<b>AULA MAKRO</b> El cerdo Ibérico / El porc Ibèric. <b>Fran Vicente</b> - El Sainete Aula Makro
13:00h - 14:00h	<b>CONGRESO GASTRONÓMICO / CONGRÉS GASTRONÓMIC</b> Galicia, la excelencia sostenible / Galicia, l'excellència sostenible <b>Pepe Solla</b> - Casa Solla (* Michelin), Javier Olleros - Culler de Pau (** Michelin) Auditori
13:00h - 14:00h	<b>CONGRESO GASTRONÓMICO / CONGRÉS GASTRONÓMIC</b> Cocinar el bosque / Cuinar el bosc. <b>Edorta Lamo</b> - Arrea! Taller 1
13:00h - 14:00h	<b>FÓRUM DULCE / FÓRUM DOLÇ, SWEETFUSIÓN</b> Blonde Raw Sugar, el azúcar natural y del pasado / Blonde Raw Sugar, el sucre natural i del passat <b>Ricardo Vélez</b> - The Pâtissier Taller 2 / Agora
13:30h - 13:50h	<b>FORUMLAB BARCELONA ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE</b> Evitar el desperdicio de alimentos al restaurante, una práctica rentable / Evitar el malbaratament d'aliments al restaurant, una pràctica rendible. <b>Isabel Codicer</b> - Te lo sirvo verde ForumLab Barcelona Alimentació Sostenible
13:50h - 14:40h	<b>FORUMLAB BARCELONA ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE - MESA REDONDA</b> Residuo cero, factor económico, impacto ambiental / Residu zero, factor econòmic, impacte ambiental. <b>Ada Parellada</b> - Semproniana, Mireia Barba - Espigoladors, Felipe Celis - CETT-UB, Pol Bernat - Too Good To Go ForumLab Barcelona Alimentació Sostenible
14:00 - 14:45h	<b>AULA MAKRO</b> Experiencias Raíces / Experiències Raïces. <b>Carlos Maldonado</b> - Raïces (* Michelin) Aula Makro
15:00 - 15:45h	<b>AULA MAKRO</b> "Una de Bravas" las mejores bravas del mundo / "Una de Bravas" les millors bravas del món <b>José Luis Martínez</b> - Taberna y Media Aula Makro
15:30- 16:30h	<b>PREMIOS / PREMIS</b> Premios Cocinero 2021 / Premis Cuiner 2021 Auditori
15:30 - 16:15h	<b>NaDo</b> , la edificación de un concepto anclado al territorio / NaDo, l'edificació d'un concepte ancorat al territori. <b>Íván Domínguez</b> , NaDo - Deputació da Coruña Taller 2 / Agora
16:00 - 16:45h	<b>AULA MAKRO</b> Marinados dulces / Marinats dolços. <b>Ricardo Vélez</b> - The Pâtissier Aula Makro
16:00h- 17:00h	<b>AULA SETMANA DEL VI CATALÀ</b> Vino catalán en el mundo. Una radiografía a la exportación de los vinos catalanes / Vi català al món. Una radiografia a l'exportació dels vins catalans <b>Ramon Sentmarí</b> - Prodeca, Alex Bautista - Recaredo, Christopher Grenness- Wine Secrets Barcelona Stand B303-57

16:00h - 16:30h	<b>FORUMLAB BARCELONA ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE</b> Poner la mesa y ajustar el mundo / Parar taula i ajustar el món. <b>Josep M. Esquirol</b> - Universidad de Barcelona ForumLab Barcelona Alimentació Sostenible
16:30h - 17:00h	<b>FORUMLAB BARCELONA ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE - MESA REDONDA</b> La gestión del tiempo y personas / La gestió del temps i les persones <b>Oriol Ivern</b> - Hisop (* Michelin), Begona Martínez y Pablo Montero - Gunea, Javier Olleros - Culler de Pau (** Michelin), Joel Castanyé - La Boscana (* Michelin) ForumLab Barcelona Alimentació Sostenible
16:00h - 17:00h	<b>FÓRUM VINO / FORUM VI</b> Las 4 dimensiones de la sostenibilidad en 8 vinos / Les 4 dimensions de la sostenibilitat en 8 vins <b>Ferran Centelles</b> - eBulliFoundation Taller 1
16:30h - 16:45h	<b>PREMIOS / PREMIS</b> InnoForum 2021 Auditori
16:45h - 17:30h	<b>CONGRESO GASTRONÓMICO / CONGRÉS GASTRONÓMIC</b> Sostenible por naturaleza / Sostenible per naturalesa. <b>Eneko Atxa</b> - Azurmendi (** Michelin) Auditori
16:45 - 17:30h	Como rentabilizar los negocios de restauración en el siglo XXI / Com rendibilitzar els negocis de restauració al segle XXI. <b>Asesores i Más D</b> Taller 2 / Agora
17:00h - 17:50h	<b>AULA SETMANA DEL VI CATALÀ - MESA REDONDA</b> El vino catalán en Instagram - Barómetro del Vino Catalán / El vi català a Instagram - El Baròmetre del Vi Català. <b>Mariola Dinarès</b> - Programa POPAP de Catalunya Radio, David Jobé - ENOTURISTA.CAT Stand - B303-57
17:00 - 17:45h	<b>AULA MAKRO</b> Digitalización de la hostelería / Digitalització de l'hostaleria. <b>Martha Gómez</b> - MAKRO Aula Makro
17:30h- 18:15h	<b>CONGRESO GASTRONÓMICO / CONGRÉS GASTRONÓMIC</b> Recursos atlánticos / Recursos atlàntics. <b>Ángel León</b> - Apotonie (** Michelin) Auditori
17:30h - 18:30h	<b>FORUMLAB BARCELONA ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE - MESA REDONDA</b> Conseguir la eficiencia en la gestión de procesos / Aconseguir l'eficiència en la gestió de processos <b>Victor Quintilla</b> - Luerna (* Michelin), Xavi Andres - Xavier Andrés, Mar Barri Carles - Teresa Carles, Joan Balés - Healthy Spaces ForumLab Barcelona Alimentació Sostenible
17:30h- 18:30h	<b>FÓRUM VINO / FORUM VI</b> Cocina, vino y paisaje de Mallorca / Cuina, vi i paisatge de Mallorca <b>Maria Solivelles</b> , Teresa Solivelles, Gemma Puig Sal, Evelyn de las Alas - Ca Na Toneta Taller 1
18:00- 18:45h	<b>AULA MAKRO</b> El proceso de maduración de la carne / El procés de maduració de la carn <b>Rafa Martínez</b> - Can Xurrades Aula Makro
18:00- 18:45h	Menorca: olivaigua y tranquilidad, el recetario sostenible / Menorca: olivaigua i tranquilitat, el receptari sostenible. <b>Consell Insular de Menorca</b> Taller 2 / Agora

## MARTES / DIMARTS 19 OCT

10:30h - 11:30h	<b>FORUMLAB BARCELONA ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE, MESA REDONDA</b> Modelos urbanos de producción alimentaria (sostenible) / Models urbans de producció alimentària (sostenible). <b>Ariadna Pomar</b> - Arran de Terra SCCL, Alberto Coronina - Cyclic Beer Farm, Francesco Cerutti - Pinullet, queseria urbana ForumLab Barcelona Alimentació Sostenible
10:30h - 11:30h	<b>FÓRUM DULCE / FÓRUM DOLÇ, SWEETFUSIÓN</b> Reinventamos la indulgencia / Reinventem la indulgència <b>Ricard Fernández</b> y <b>José Ramón Cuadras</b> - T500 PURATOS Taller 2 / Agora
11:00h - 12:00h	<b>CONGRESO GASTRONÓMICO / CONGRÉS GASTRONÓMIC</b> Presentación Barcelona Slow Food Guide 2021/2022 / Presentació Barcelona Slow Food Guide 2021/2022 Auditori
11:00 - 11:45h	<b>AULA MAKRO</b> Mojos, KM 0 Canario, KM 0 Canari. <b>Braulio Simancas</b> - Silbo Gomero Aula Makro
11:00h - 12:00h	<b>AULA SETMANA DEL VI CATALÀ - MESA REDONDA</b> El enoturismo, un revulsivo de país en la etapa post-Covid. Cómo se promocionan y singularizan las regiones de vinos? / L'enoturisme, un revulsiu de país en l'etapa post-Covid. Com es promocionen i singularitzen les regions de vins? <b>Bea Nubiola</b> - Agència Catalana de Turisme, Eva Ferré - DO Pla de Bages, Marta Casas - DO Empordà Stand B303-57
11:15h - 12:15h	<b>CONGRESO GASTRONÓMICO / CONGRÉS GASTRONÓMIC</b> Equilibrio, energía y mundo vegetal en la cocina / Equilibri, energia i món vegetal a la cuina <b>Xavier Pellicer</b> - Xavier Pellicer (* Michelin) Taller 1
11:45h - 13:45h	<b>FÓRUM DULCE / FÓRUM DOLÇ, SWEETFUSIÓN</b> La pastelería de Navidad de Miquel Guarro / La pastisseria de Nadal de Miquel Guarro <b>Miquel Guarro</b> - Escuela Hofmann Taller 2 / Agora
12:00h-12:30h	<b>AULA SETMANA DEL VI CATALÀ</b> El enoturismo, un revulsivo de país en la etapa post-Covid. Segmentación de públicos e identificación de paisajes, las bases de la nueva Ruta del Vino de la DO Tarragona / L'enoturisme, un revulsiu de país en l'etapa post-Covid. Segmentació de públics i identificació de paisatges, les bases de la nova Ruta del Vi de la DO Tarragona <b>Vicent Ferré</b> , <b>Consell Regulador de la DO Tarragona</b> , <b>David Esteller</b> - Consultoría Touristlab Stand B303-57
12:00 - 12:45h	<b>AULA MAKRO</b> Armonías del Cantábrico con la tierra / Harmonies del Cantàbric amb la terra <b>Jaime Uz</b> - Arribel (* Michelin) Aula Makro
12:00h-14:30h	<b>CONGRESO GASTRONÓMICO / CONGRÉS GASTRONÓMIC</b> La cocina del retorno a la naturaleza / La cuina del retorn a la natura <b>Amélie Darvas</b> y <b>Gabriela Benito</b> - Apotonie (* Michelin), <b>Georgiana Viou</b> - Rouge, <b>Najat Kaanache</b> - Nur, <b>Vicky Sevilla</b> - Arrels, <b>Alessandra Montagne</b> - Nosso Auditori
12:00h-13:00h	<b>FORUMLAB BARCELONA ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE - MESA REDONDA</b> Experiencias y buenas prácticas agrícolas / Experiències i bones pràctiques agrícoles <b>Montse Catasús Asenjo</b> - Bodegas Torres, <b>Pino Delàs</b> - Llavora, <b>Mireia Franch</b> - Sambucus, <b>Francesc Font</b> - Can Font ForumLab Barcelona Alimentació Sostenible
12:30h-14:00h	<b>AULA SETMANA DEL VI CATALÀ - MESA REDONDA</b> El enoturismo, un revulsivo de país en la etapa post-Covid. La enogastronomía, decisiva para dinamizar La Carretera del Vino / L'enoturisme, un revulsiu de país en l'etapa post-Covid. L'enogastronomia, decisiva per dinamitzar La Carretera del Vi <b>Montse Nicolás</b> - Asociación Carretera del Vi, <b>Marcelo Desvalles</b> - Finca Viladellups, <b>Carlota Roset</b> - Família Torres Stand B303-57

13:00 - 13:45h	<b>AULA MAKRO</b> La lubina: del crudo al cocinado / El llorà: del cru al cuinat. <b>Arnau Bosch</b> - Can Bosch (* Michelin) Aula Makro
13:00h-14:00h	<b>CONGRESO GASTRONÓMICO / CONGRÉS GASTRONÓMIC</b> Cocina cinegética y caza sostenible / Cuina cinegètica i caça sostenible. <b>Luis Lera</b> - Lera (* Michelin) Taller 1
13:30h-14:30h	<b>FORUMLAB BARCELONA ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE, MESA REDONDA</b> Comercio verde y distribución sostenible (II) / Comerç verd i distribució sostenible (II) <b>Montse Tugas</b> - Tugas i companyia, <b>Francesc Leyva</b> - Comerç Verd - Federació de Mercats Municipals de Barcelona, <b>Ingrid Bueras</b> - Mercabarna, <b>Carles Mencos</b> - Centre d'Intercanvi d'Aliments de Proximitat, <b>Unió de Pagesos</b> , <b>Annalisa Giocoli</b> - Mercat de la Terra Slow Food ForumLab Barcelona Alimentació Sostenible
14:00 - 14:45h	<b>AULA MAKRO</b> Experiencias Raíces / Experiències Raïces. <b>Carlos Maldonado</b> - Raïces (* Michelin) Aula Makro
15:00 - 15:45h	<b>AULA MAKRO</b> Pescados de río de crianza / Peixos de riu de criança. <b>Javier Carcas</b> y <b>Luis Antonio Carcas</b> - Casa Pedro Aula Makro
15:30 - 16:15h	<b>CONGRESO GASTRONÓMICO / CONGRÉS GASTRON</b>

**EXPOSITORS  
EXPOSITORES**

BODEGAS RESALTE DE PEÑAFIEL	A-294	CELLER DOMENYS	B-303-35	CYCLIC	C-161-3	MARCA DE GARANTIA	B-146-11	GROUP	C-295	MASIA CAN PUIG	C-161-3	PROINSFRED	C-255	TUPINAMBA	B-191	
BODEGAS Y DESTILERIAS BATTLE	B-133	CELLER HUGAS DE DELPEYRAT IBÉRICA, S.L.	C-250	DELÍCIES DEL BERGUEDÀ	C-250	GASTROCAMPO	C-161-6	JOSEP GRAU VITICULTOR	B-303-20	MASIA CAN RODA VINYES	B-303-13	PROM KITCHENS	C174	U MÉS U	B-303-28	
LEHMANN	B-303-3	CELLER J. FORTUNY	C-297	DEPUTACION DA CORUÑA	B-250	GASTROCULTURA	B-161	JOSPER	B-170	I VINS	B-303-13	QUESERIA SAN VICENTE		UNOX PROFESIONAL	A-180	
BOIRON FRERES	A-250	FABREGAS	C-297	DES GARCONS DE CAFÉ	A-200	MEDITERRANEA	A-237	KM ZERO WATER, S.L.	A-210	MAUS	B306	ALICANTE	B160	UVÉ SOLUTIONS & FATIC	C-154	
BOLET BEN FET	B-146-13	CELLER MAS DEL BOTÓ	B-303-7	DESTIL-LERIA NUT	B-130	GELATI DINO	A200	L'AMPOLLA, ESPAI		MEL LA PAQUITA	B-146-9	RANDSTECH - EQUIPAMENT		V DE GUST	B-134	
ABADAL	B-303-43	BOLET ORGANIC WINES	B-303-38	DIPUTACIÓ DE BARCELONA	A-154, A-157, A-158, A-160, B-159	GIN NUT	B130	GAUDIR GASTRONOMIA	B-225	GASTRONÒMIC DEL DELTA	A-149	MERA	B-146-1	PER A CUINES		
ADERNATS-VINÍCOLA DE NULLES	B-303-4	BOTTELO	A-156	CELLER MON OBERT	B303-24	GIRONA EXCEL·LENT, SESELL DE QUALITAT		LA CABANA D'ALCOVER, S.L.	C-166	MERCABARNA	B-158	PROFESSIONALS	A-200	RATIONAL	C-231	
AGRICOLA DEL CAMP		BRASSERIE - DISTILLERIA		CELLER VEGA AIXALÀ	B-146-8	AGROALIMENTÀRIA	B-135	LA CINQUENA GAMMA	C-234	MICRAL, ANALISIS		RIP FOODS	A-222	VEGA DE RIBES	B-303-11	
SANTA BARBARA	B-238	CAP D' ONA	A-242	CELLER PARATÓ	B-303-11	GLASS CANNED WINES	B-294	LA CUINA DE LA IAIA - MARMITUS	B-145	MONTAGUD EDITORES	B-221	ROBOT COUPE	C-282	VEGAN PEOPLE	B151	
AJUNTAMENT DE SANT ANDREU DE LLAVANERES	A-173	BYMANFOOD	C-303	CELLERS BLANCH	B-303-8	DOP SIURANA	B-146-3	LA DECOTEGA	B-263	MOOMA	B-126	ROOFTOP SMOKEHOUSE	C-161-7	VALLFLORIDA XOCOLATERS	B153	
ALASKA SEAFOOD	C-173	CAFFÈ FANTINI - VANILLE LAVANY	A-231	CELLERS UNIÓ	B-303-23	DULCE DE LECHE MARDEL	C-340	LA FONT DE JUI	B-303-46	NADAL	B-303-14	ROSÉS & GARRIGA BCN	C-305	VEC IMPEX	B 233	
ALBET I NOYA	B-303-19	CAN CALOPA	C-161-6	CERVERSA ARTESANA		EJECT COMPUTER		LA GRANA	B-291	NATURALXEF	B-191	RUNAKAY PLUS	B-208	VILLE	C309 - C310	
ALIMENTARIA EXHIBITIONS	A-190	CAN COLL	C-307	MINERA	B-124	SOLUCIONS	C-236	GRAN BLAU	A-166	LA TIENDA DEL BARMAN S.L.	A-226	SAMBUCUS	C-250	VINS AUTÉNTICS	B-303-49	
ALMA TEAS & HERBAL INFUSIONS	B-137	CAN FEIXES - HUGUET	B-303-22	CETT BARCELONA SCHOOL OF TOURISM, HOSPITALITY AND GASTRONOMY	A-171	EL PEIX AL PLAT	C-161-4	GRANJA ALGUERO	B-166	LA MINERA	B-124	SANDRO DESII	A-238	VINS DEL MASSÍS DEL GARRAF	A152, B149	
ALTA ALELLA	C-161-10	CAN GALDERIC	B-147	COACB	A-184	EL PETIT OBRADOR	C-161-9	GRANJA TORRES	C-161-8	LACTICS UBACH	B-146-20	SANMY	C-263	VINS EL CEP	B-303-25	
ALTAVUS	B-303-32	CAN MARLÈS	B-303-38	COAC & DELICATESSEN	B-139	EL RABASSAIRE	C-161-3	GREMI DE PASTISSERIA		LAFOU CELLER	B-303-43	SANT JOSEP VINS	B-303-9	VINYES DEL TIET PERE	B-303-6	
ALTERNATIVA3	C-230	CAN SURIOL DEL CASTELL	B-303-24	COELIXIRS DE PONENT	B-303-2	EMPORDALIA	B-303-17	DE BARCELONA	C321	LAST.APP	A-247	SARRATS FLEQUERA	C-286	VOLCANIC CAPITAL SL	B-232	
ALTEX	A-260	CARA NORD	B-303-37	ESPIRITU CARQUINYOLIS	B155	EPSON L'ADDITION	A-232	GRUP OLIVEDA	B-303-36	LE SOUFFLE D'ADORRE	A-163	OLIS DE CATALUNYA	B146-16	VORWERK THERMOMIX	A-206	
AMETLLER ORIGEN HORECA	A-220	CARNÉ GASTRONOMIA	B-291	ESCALFET CARQUINYOLIS	B155	ES IMPERFECT	C-250	GRUPO JAFISA	A-200	LEANPIO ESPECIALISTAS		OMS Y VIÑAS	A-256	WHATTHEFOOD	C182	
ANDRES EIZAGUIRRE	A-200	CART SERVICE CENTRO		ESTELLA DALMASES	C-250	ESPOLT VITICULTORS	B-303-44	GUZMAN GASTRONOMIA	B-190	EN GESTIÓN DE RESIDUOS	C-219	ONE CHEF	B-233	WINTERCHEF. DISTRIBUIDOR		
ANEC DE L'EMPORDA	B-146-19	STAMPA	C-317	ESTRELLA DAMM	B-200	ESTRELLA DAMM	B-200	HAPPYAGUA	C-221	LEHMAN BODEGAS Y DESTILERIAS	B303-3	OSTRAS DANIEL SORLUT	C-281	OFICIAL LE NOUVEAU CHEF	A-237	
ÀREA METROPOLITANA DE BARCELONA	C-161	CART SERVICE CENTRO		EUROVANILLE	C-313	EXQUISITEM	C-311	HARBEST MARKET 2020	C-284	L'OLIVERA	B-303-15	PAGES ENTRENA	B-303-48	WINTERHALTER IBERICA /	C-233	
ARIBAU, S.L.	B-191	COMPANYA GENERAL	C-320	EXQUISITEM	C-311	ESPECIES TEIXIDOR	B-146-4	HARBOUR 40° 48' N		LUESMA VEGA,	A-235	PAMIGIRICE SL	A-286	WORK COUTURE	C-285	
ARTESANIA DE LA CROQUETA	C-278	CASA DALMASES	C-250	FAI NATUR, SL	A-223	ESPIEL VITICULTORS	B-303-44	HICREAM BCN	B-180	MA! FERMENTS URBANS	C-161-5	PARATÓ	B-303-11	TABLESWING	C-229	
ARTIC SIMPLY WATER	A-176	CASA GRAN DEL SIURANA	A283	FAMILIA TORRES	B-303-51	FUNDACIÓ BANC DELS ALIMENTS	B252	HIELO BUGY BUGY	B-165	MAKRO AUTOSERVICIO		PARES BALTA	B-303-29	TACISA	B-230	
ASESORES I MAS D 2003	B-160	CASTELL DEL REMEI	B-303-37	FOMENT AGRICOLA DE LES GARRIGUES	A-221	FUNDACIÓ CATALANA	B252	HORT DEL SILENCI	B-249	MAYORISTA S.A.	B-284	PASTA ARTIPASTA	A-200	TAKE EAT EASY	(SERHS FOOD)	C-238
ASSOCIACIÓ CLUSTER		CASTELL D'OR	B-303-41	FRIOLISA	B-220	FUNDACIÓ CATALANA	B252	HOSHIZAKI IBERIA	B-237	MALLART ARTESANS		TORRES	B-146-12	TEGUST	B-128	
FOODSERVICE CATALUNYA	C-152	CASTELL SANT ANTONI	B-303-16	FRUSANO	A-208	FUNDACIÓ CATALANA	B252	IMA, S.L.	A-218	XARCUTERS	B-143	PAVESE GELATO CREATIVO	A-200	PEIXOS MIELGO	B-132	
ASSOLIM FOODSERVICES	B-201	CAVA MARIA RIGOL ORDI	B-303-47	FUNDACIÓ CATALANA	B252	FUNDACIÓ CATALANA	B252	INNOVACION Y DESARROLLO GASTRONÓMICO	A-162	MARIA SOLER, L'ART DE LA CONSERVA	B-146-7	PERE GUARDIOLA	B-122	TERRA FRUITS	B-146-17	
ATAVUS PRIORAT	B-303-32	CAVIAROLI	B-257	FUNDACIÓ CATALANA	B252	FUNDACIÓ CATALANA	B252	INTERNATIONAL COOKING CONCEPTS, S.A.	B-219	MAS DE SANT ISCLE	B-303-24	PERELADA	A-279	TERRA LA VITA	A-239	
AYMAR	B-303-42	CELLER BALART	B-303-30	FUNDACIÓ CATALANA	B252	FUNDACIÓ CATALANA	B252	INVERSIONES RAMSURT	C-297	MAS DEL BOTÓ	B-303-7	PINULET QUESERIA	C-161-2	TERRES DE LLUM	B-146-6	
BACALAO'S EL BARQUERO	B-210	CELLER COOPERATIU DE GANDESA	B-301	FUNDACIÓ CATALANA	B252	FUNDACIÓ CATALANA	B252	JEAN LEON	B-303-50	MAS LLUNES	B-303-34	URBANA	C-161-2	TERRES DE VIDALBA	B-303-40	
BADAL PREMIUM QUALITY	B-146-5	CELLER DE CAPÇANES	B-303-26	FUNDACIÓ CATALANA	B252	FUNDACIÓ CATALANA	B252	JNS INTERNATIONAL		MAS RODÓ		PLANA D'EN JAN - MICROVINIFICACIONES	B-303-10	TILLER SYSTEMS	A-270	
BARRUFET	B-146-2	CELLER DE SANUI	B-303-33	FUNDACIÓ CATALANA	B252	FUNDACIÓ CATALANA	B252	JNS INTERNATIONAL	B-304	VITIVINÍCOLA	B-303-31	TITAN ALIMENT	C-180	TOMAS CUSINE	B-303-37	
BIOPAUMERA	B-303-5	CUNOVESA GROUP	A174	FUNDACIÓ CATALANA	B252	FUNDACIÓ CATALANA	B252	MAS VICENÇ	B-303-6	PRODECA	B146 - B303 - B305	TOMATA DE PENJAR	A-161	HERRERA		
BODEGAS PUENTE DE RUS	B-302													SHOWROOM DEL VI CATALÀ		

Informació actualizada /  
Información actualizada:  
08/10/2021

# GASTRONOMIC FORUM · BARCELONA

PLÀNOL  
PLANO  
MAP

