



www.gastronomicforumbarcelona.com



Ficha técnica

Gastronòmic Forum Barcelona

Edición

2ª organizada conjuntamente por Alimentaria Exhibitions S.L.U. y Fòrum Gastronòmic S.L.

Periodicidad

Bienal

Carácter

Profesional

Fechas de celebración

Del 18 al 20 de octubre de 2021

Horario

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

Lugar

Palacio 8

Recinto Montjuïc de Fira de Barcelona

Av. Reina Maria Cristina, s/n.

08004 Barcelona

Superficie ocupada

Cerca de 10.000 m² netos (oferta comercial + actividades)

Empresas expositoras

300

Espacios de actividades

Auditorio: showcookings de chefs destacados

Taller 1: talleres y degustaciones gastronómicas y enológicas

Taller 2: talleres y degustaciones de pastelería

Ágora: ponencias y demostraciones promovidas por los expositores

Ateneo: presentaciones de Fòrum Dulce y Fòrum Vino

FòrumLab: sesiones sobre gestión sostenible en la restauración, la distribución y el comercio alimentarios

Directores

Josep Alcaraz

Pep Palau

Contacto con prensa
Susana Santamaría (650 933 776)
ssantamaria@alimentaria.com

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

Web
www.gastronomicforumbarcelona.com

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/>

Imágenes
<https://www.gastronomicforumbarcelona.com/media-center/galeria-de-imagenes/>

Información para prensa
Disponible en el apartado de prensa de la web del salón
<https://www.gastronomicforumbarcelona.com/media-center/>



www.gastronomicforumbarcelona.com



El salón contribuye a la reactivación económica e impulsa nuevas fórmulas de gestión responsable

Gastronomic Forum Barcelona vuelve a reunir al sector en su apuesta por la alimentación sostenible

Gastronomic Forum Barcelona es la gran cita nacional del sector este año, reuniendo a más 300 empresas y 100 ponentes, entre los que hay 60 chefs que suman 46 estrellas Michelin. El certamen vuelve a congregar la mejor oferta y profesionales de la restauración, producción y distribución de alimentos y bebidas bajo el objetivo común de avanzar hacia la alimentación sostenible y la necesaria recuperación sectorial.

El salón, que tiene lugar del 18 al 20 de octubre en el palacio 8 del recinto de Montjuïc de Fira de Barcelona, cuenta con niveles de ocupación prepandemia, con un total de 6.000 m² de exposición comercial y cerca de 4.000 m² destinados a más de 70 actividades, un congreso gastronómico y al área de innovación Forum Lab, realizada en colaboración con la Capitalidad Mundial de la Alimentación Sostenible 2021 de Barcelona.

Entre las más de 300 firmas que acuden al certamen se encuentran, 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.

Para su director, **Josep Alcaraz**, “*Gastronomic Forum Barcelona es clave para la reactivación en la etapa post-covid por el impacto que generará en las empresas del sector y porque permitirá volver a conectar negocios y operaciones comerciales suspendidas durante este periodo*”.

El evento incluye propuestas especializadas como **Forum Dulce**, un espacio de divulgación que tendrá como ejes centrales la pastelería, la heladería y la panadería, promovido por el Gremi de Patisserie de Barcelona y Espai Sucre; y **Espai Catalunya**, con alimentos de proximidad y más de 70 empresas artesanas agrupadas por Prodeca, y las Diputaciones de Barcelona y Girona.

Por otro lado, en el espacio **Forum Vino** participan, entre otros, los sumilleres Josep Roca y Ferran Centelles; y el **Showroom del Vi**, organizado por Prodeca, reunirá más de 60 empresas productoras catalanas y un espacio divulgativo a cargo del Incavi, en el marco de la Setmana del Vi Català.

Reúne 300 empresas y 100 ponentes con más de 60 chefs que suman 46 estrellas Michelin

Busca reactivar contactos comerciales y profesionales para la recuperación del sector postpandemia

Cuenta con un congreso gastronómico y un foro de innovación sobre alimentación sostenible

60 cocineros y 46 estrellas Michelin

Todo el programa de clases magistrales, sesiones temáticas, catas y presentaciones de productos se suce en diversos escenarios y tiene como denominador común la sostenibilidad en la cocina y la restauración de calidad. Para **Pep Palau**, codirector de Gastronomic Forum Barcelona, “*los cocineros más influyentes han apostado por el cuidado del medio ambiente de manera explícita a través de proyectos concretos, vinculando sus marcas a iniciativas que llevan el sello de desarrollo sostenible y colaborando con instituciones o importantes empresas alimentarias*”.

Así lo hacen **Joan Roca** con su proyecto “gastronomía Sostenible” en el Celler de Can Roca (**), **Ángel León** con la creación del ecosistema marino sostenible alrededor del restaurante A Poniente (**), o **Eneko Atxa** (Azurmendi ***), pionero de la cocina medioambientalmente responsable cuyo restaurante Azurmendi ha sido reconocido como el más sostenible del mundo por The World's 50 Best Restaurants.

Junto a ellos, el programa del congreso lo completan hasta 60 cocineros que suman 46 estrellas Michelin, entre los que se encuentran, **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 **). Para Ruscalleda “*la sostenibilidad es la actitud que todos perseguimos. Tenemos que preservarla por motivos ideológicos y económicos*”.

Laboratorio de ideas

Bajo el mismo denominador común, uno de los espacios más activos del salón es el **Forum Lab Barcelona Alimentación Sostenible**. Esta área funciona como un gran ecosistema de innovación en el que más de 50 reconocidos expertos ponen al alcance de empresas y profesionales de la restauración y la hostelería herramientas útiles para la gestión sostenible de sus negocios. Su programa está dividido en tres ejes temáticos: el restaurante sostenible; prácticas de sostenibilidad en la producción, el comercio y la distribución; y propuestas de valor, marketing y conocimiento para una mejor gestión de los negocios.

Entre otros expertos participan **Sergio Gil**, fundador y presidente de la Fundación de Restaurantes Sostenibles; **David Rubert Boher** (CEO de Gastropología-restauracion Sostenible), **Isabel Coderch** (Fundadora de Te lo sirvo verde), **Josep Maria Esquirol** (filósofo), **Jorge Bretón** (Coordinador del área de cocina del Basque Culinary Center), **Susana Aragón** (Restaurant Cèntric, el Prat de Llobregat), o **Rinaldo Rava** (University of Gastronomic Sciences de Pollenzo).

Además, **Fina Puigdevall** (Les Cols**); **Xavier Pellicer** (Xavier Pellicer*); **Oriol Ivern** (Hisop *), **Javier Olleros**, (Culler de Pau**); **Nandu Jubany** (Jubany*), **Albert Raurich** (Dos Palillos*), **Paco Pérez** (Miramar ** Enoteca **), **Eugenio de Diego** (A Pluma), **Marc Ribas** (La Taverna del Ciri), entre otros, hablarán de cómo gestionan con rentabilidad y prácticas sostenibles sus respectivos negocios.

Finalmente, Gastronomic Forum Barcelona promueve junto a la Fundació Àlicia el Manifiesto por la Alimentación Sostenible al que se adherirán los grandes protagonistas del salón.

Premios y reconocimientos

El respeto al medio ambiente también está presente en los diversos premios de Gastronomic Forum Barcelona con categorías especiales al respecto, como los **Premios Cuiner 2021**, que reconoce al mejor cocinero emergente del año y el más sostenible; los **Premios Josep Mercader**, que distingue la trayectoria profesional de chefs, enólogos, responsables de sala, productores y divulgadores de la cocina catalana, así como el restaurante más sostenible; y los **Premios InnoForum**, que galardonan la mejor innovación gastronómica.

En el ámbito del dulce, tiene lugar la VI edición de **EspaiSucréThebestDessert** que reconoce la mejor creación de repostería para restaurante y la final de la VI edición del Campeonato de España de Panettone Artesano, organizado por la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona.

Barcelona, 28 de septiembre de 2021

Susana Santamaría / Salvador Bilurbina

650933776 / 628162674

ssantamaría@alimentaria.com / sbilurbina@firabarcelona.com



www.gastronomicforumbarcelona.com



Debate sobre los nuevos modelos de restauración en ForumLab Barcelona Alimentación Sostenible

El restaurante sostenible se muestra cada vez más rentable y con mayor proyección de futuro

De la utopía a la realidad: los restaurantes sostenibles son cada vez más rentables y los que tienen mayor proyección de futuro. Esta es la premisa de Forum Lab Barcelona Alimentación Sostenible, el espacio de Gastronomic Forum Barcelona que, con más de 50 expertos del sector alimentario y grandes chefs, comparte propuestas prácticas y fórmulas útiles para que los profesionales hosteleros puedan infundir a sus negocios no sólo grandes dosis de creatividad y rentabilidad, sino también estrictos criterios de proximidad y respeto medioambiental.

La sostenibilidad es el eje transversal de todo el programa de actividades de Gastronomic Forum Barcelona, que cuenta también con un gran programa de ponencias, showcookings, talleres, premios y una oferta comercial de más de 300 empresas.

Por ello, su área de innovación Forum Lab Barcelona Alimentación Sostenible, ofrece conferencias y mesas redondas en las que más de 50 expertos del sector alimentario y hostelero pondrán al alcance de empresas y profesionales herramientas útiles para una gestión ecológica de sus negocios. Su programa está dividido en tres ejes temáticos: el restaurante sostenible; prácticas de sostenibilidad en la producción, el comercio y la distribución; y propuestas de valor, marketing y conocimiento para una mejor gestión de los negocios hosteleros.

Además, coincide con la celebración del VII Fórum Global del Pacto de Políticas Alimentarias Urbanas de Milán que Barcelona acoge del 19 al 21 de octubre como Capital Mundial de la Alimentación Sostenible 2021.

Álvaro Porro, Comisionado de Economía Social, Desarrollo local y Política Alimentaria del Ayuntamiento de Barcelona, apunta que "esta edición de Gastronomic Forum Barcelona marcará un punto de inflexión en el sector de la gastronomía y la restauración porque no hay marcha atrás en el compromiso con la sostenibilidad, ya que para combatir la emergencia climática necesitamos sistemas alimentarios saludables para las personas, los territorios y el planeta".

Ser o no ser sostenible

El concepto de restaurante sostenible entrelaza muchos aspectos. Para **Pep Palau**, codirector de Gastronomic Forum Barcelona, "la sostenibilidad abarca conceptos como las buenas prácticas agrícolas, modelos de comercio verde y distribución sostenible, el residuo cero, el reaprovechamiento de recursos, la gestión de las personas y la construcción y habilitación de los espacios".

ForumLab abordará sistemas alimentarios saludables para combatir la emergencia climática

El evento coincide con la capitalidad Mundial de la Alimentación Sostenible 2021 de Barcelona

Prácticas de gestión sostenible en la restauración, la agricultura y el comercio alimentarios, ejes del programa

Por ello, el primer bloque temático de ForumLab Barcelona Alimentación Sostenible, tratará monográficamente de qué aspectos caracterizan al restaurante sostenible – con Sergio Gil, fundador y presidente de la Fundación de Restaurantes Sostenibles y David Robert Boher, gerente de Persapia; y de cómo se gestionan los alimentos y los proveedores en este tipo de negocios. Sobre su propia experiencia hablarán Fina Puigdevall (Les Cols**), Xavier Pellicer (Xavier Pellicer*) y Susana Aragón (Centric Gastro), entre otros.

La gestión del tiempo y de las personas también son elementos sustanciales en este modelo de restaurante. De ello tratará la intervención del filósofo y ensayista Josep M. Esquirol en su conferencia “Poner la mesa y ajustar el mundo”, a la que seguirá una mesa redonda formada por Oriol Ivern (Hisop *), Begoña Martínez y Pablo Montero (Gune) y Javier Olleros, (Culler de Pau**).

Por su parte, el arquitecto Xavier Andrés expondrá qué conjunto de factores conforman el restaurante sostenible, desde la energía al diseño, pasando por los materiales y los diversos procesos productivos. Por último, restauradores y cocineros como Jordi Vilà, (Alkímia (*)) y Felipe Turell, (Creador i co-director de MO, Madrid) explicarán como han logrado que sus restaurantes sean viables y rentables con modelos de gestión que parecían utópicos en sus inicios.

Del campo al mercado

El segundo día se presentarán diversos modelos urbanos de producción alimentaria sostenible ubicados en Barcelona como Alimentem Collserola a través de Pam a Pam (Ariadna Pomar); el proyecto de Cerveza artesana Cyclic Beer Farm (Alberto Coromina); la iniciativa de pesca sostenible Capamar-La Platgeta (Cristina Caparrós); y la quesería urbana Pinullet de Francesc Cerrutti.

Las prácticas agrícolas medioambientales estarán presentes a través de las experiencias de Montse Catasús, enóloga de Bodegas Torres; Pino Delàs (proyecto agroecológico porcino Llavora); Mireia Franch (cooperativa agro-gastronómica social Sambucus); y Francesc Font (agricultura regenerativa).

En cuanto al comercio urbano, una mesa redonda tratará el papel de los mercados municipales en la distribución ecológica. Intervendrán Montse Tugas, paradista verde del Mercat de Sant Andreu de Barcelona; Francesc Leyva (Comerç Verd- Federació de Mercats Municipals de Barcelona); Íngrid Buera (Biomarket, Mercabarna); Carles Mencos (Centre d'Intercanvi d'Aliments de Proximitat, Unió de Pagesos); y Annalisa Giocoli (Mercat de la Terra Slow Food - AMB, Àrea Metropolitana de Barcelona).

Además, se mostrarán otros ejemplos de pequeño comercio urbano y distribución ambientalmente responsables, como los liderados por Laura Bosch (Food Coop. Supermercat Cooperatiu i Participatiu de Barcelona), Míriam Soteras (Mercat Arrels, Mercat de Pagès en Xarxa), Vadó Mora (Molsa, Cooperativa de botiques Bio), Alejandro Guzmán (Ecocentral_Eco d'aquí, distribuidores de productos ecológicos en comedores escolares) y Jordi Vives (Linverd, supermercado ecológico libre de plásticos).

Casos de éxito en pandemia

Dentro del último bloque *Propuestas de valor, marketing y conocimiento* se explicará cómo la sostenibilidad se ha convertido en una disciplina central en las instituciones académicas y de investigación; y responsables de las principales Guías gastronómicas (Michelin España, Guía Sustentable, We're Smart Green y Fundación Restaurantes Sostenibles) mostrarán la tendencia creciente en premiar la sostenibilidad como un valor en alza.

Finalmente, reconocidos restauradores como Nandu Jubany (Jubany*), Albert Raurich (Dos Palillos*), Eugenio de Diego (A Pluma) y María José San Román (Monsatrell*) enseñarán cómo han reenfocado con éxito sus negocios a raíz de la pandemia.

Barcelona, Capital Mundial de la Alimentación Sostenible

Gastronòmic Forum Barcelona y ForumLab Alimentación Sostenible cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Barcelona para dar visibilidad a la Capitalidad Mundial de la Alimentación Sostenible de Barcelona 2021 y la Carta Alimentaria de la Región Metropolitana de Barcelona. Coincidendo con el evento, del 19 al 21 de octubre tendrá lugar en Barcelona el Foro Global del Pacto de Política Alimentaria Urbana de Milán, un reconocimiento internacional que recibe el apoyo de la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) y en el que 200 ciudades participantes se comprometen a desarrollar modelos agroalimentarios sostenibles, justos y sanos.

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

Propuestas saludables, sostenibles y gourmet, entre las novedades de Gastronomic Forum Barcelona

Salsa de aceitunas líquidas, polvorones de tomate, vermut con miel, cucharas comestibles de avena, rigatone de lentejas y paté rústico del Gallo del Penedès. Son sólo algunas de las novedades que se podrán ver en Gastronomic Forum Barcelona. En esta edición destacan los productos gourmet, con especial atención a todos aquellos elaborados con conciencia sostenible y socialmente responsables, que se adaptan a las necesidades de un consumidor cada vez más concienciado con el medio ambiente y la vida sana.

Cumplirán un papel protagonista las propuestas de vocación saludable, pensadas para adaptarse al estilo de vida actual y a un público cada vez más informado sobre la composición y características nutricionales y medioambientales de los productos que consume. Y ello sin dejar de lado el espíritu más vanguardista que hace del salón una plataforma de lanzamiento de todo tipo de innovaciones gastronómicas.

La eliminación del plástico de un solo uso es una de las constantes de muchos productores. Así, Muria Bio, la marca de mieles ecológicas de la empresa Mel Muria, presenta los primeros **caramelos de miel ecológica con envase 100% compostable** de Europa. Los caramelos no contienen estabilizante y están elaborados con productos totalmente naturales. Los envoltorios de los caramelos siguen un modelo de economía circular y se descomponen al fin de su vida útil para volver a la naturaleza.

En esta línea, la empresa Gloop Cubiertos Comestibles presenta las **cucharas comestibles**, hechas a base de avena o fibra de cacao, así como las pajitas comestibles hechas con harina de arroz y de trigo. Ambas aguantan hasta 30 minutos en contacto con bebidas o alimentos y después pasan a convertirse en galletas.

En el salón también encontraremos un amplio abanico de elaboraciones novedosas a la altura de los paladares más exigentes. La firma Sarrade lanza sus **rillettes de pato**, un paté elaborado con carne de pato confitado y grasa de pato; y Mallart Artesans Xarcuters lleva al salón su **paté rústico del Gallo del Penedès IGP** cocinado a la catalana, con orejones, pasas y piñones. Se trata del primer y único paté de estas características que hay en el mercado, y que ayuda a la recuperación de la raza Gallo del Penedès. También dentro de un proyecto de recuperación, en este caso de variedades leguminosas autóctonas tradicionales, nos encontramos con los **Rigatone de lentejas pardina**, muchas en el molino de piedra y elaboradas artesanalmente por Hort del Silenci.

Por su parte, Cuick, la primera start-up especializada en **bases de cocina 100% naturales**, sin ningún tipo de conservante ni aditivo, se lanza a comercializar sus sofritos y picadas gourmet (sofritos de cebolla y de cebolla y tomate, cebolla en juliana confitada y picaduras de piñones, azafrán, pistachos o ñoras). Son bases

Se presentarán productos alineados con las nuevas tendencias de producción y consumo

El salón es un plataforma para descubrir alimentos y bebidas producidos con menor impacto ambiental

Crece el interés por los productos alternativos al origen animal y por la recuperación de variedades autóctonas

cocinadas tal como lo haría un chef: a fuego lento, con ingredientes frescos y de proximidad, sin azúcares ni sales añadidas y sin ningún tipo de aditivo, ni conservante ni colorante.

La empresa familiar Caviaroli especializada en productos encapsulados y esferificados ha creado con Albert Adrià una **salsa de oliva líquida** con el zumo de aceitunas encurtidas con originales sabores de **chipotle** (picante y ahumado) y aceituna líquida con piparra (ácido). De la misma firma es el **polvorón de tomate**, un snack salado de textura parecida a un polvorón, elaborado con aceite de oliva y tomate deshidratado.

De excelente calidad es **Pan-teic**, un pan proteico alternativo bajo en hidratos de carbono y alto en proteínas vegetales, nutrientes y fibras, cubierto de semillas selectas de la casa Can Coll.

Alternativas a los productos de origen animal

Los nuevos productos alternativos al consumo de alimentos de origen animal han llegado con fuerza al mercado en los últimos años y podremos ver también una buena muestra representativa en el salón. Ejemplos de esta tendencia son la **hamburguesa vegana** para el canal Horeca de la Compañía General Càrnica elaborada con productos 100% vegetales con excelentes propiedades culinarias y organolépticas; y las hamburguesas de **Luca Vurger** totalmente vegetales con sabor de ternera, pollo y recubiertas de corn flakes.

Por su parte, la harina de garbanzo es conocida por ser sustitutiva de huevo. Dos cucharadas soperas de este producto de la casa Hort del Silenci equivalen a un huevo medio, por eso este tipo de "**huevo vegetal**" mezclado con agua permite cualquier creación pastelera. Es un producto ecológico, vegano y sin gluten.

Vinos en lata y vermut con mistela

En el ámbito de las bebidas, el **vino en lata gana** simpatizantes, especialmente entre el público joven que se identifica con esta propuesta fácil de transportar, de abrir, monodosis y *ecofriendly*. Respondiendo a la demanda, la empresa Aluvinum Wines ha lanzado Glass Canned Wines. Una nueva presentación para degustar 5 vinos jóvenes diferentes enlatados en envases de 250 mililitros: negro, rosado, blanco, frizzante y rosé.

Y cuatro años han dedicado los enólogos y alquimistas Toni Coca y Silvia Pujol, de Coca i Fitó, para elaborar el **Vermut Xalar**, o lo que es lo mismo: Vermut con Mustela de garnacha blanca. El vermut lleva más de 30 plantas y especies diferentes entre las que hay romero, tomillo, hinojo, anís verde, ajedrea, laurel, raíces de regaliz, canela, clavo y cúrcuma.

ACTIVIDADES / ACTIVITATS

LUNES / DILLUNS 18 OCT

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

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

MARTES / DIMARTS 19 OCT

10:30h - 11:30h	FORUMLAB BARCELONA ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE, MESA REDONDA Modelos urbanos de producción alimentaria (sostenible) / Models urbans de producció alimentària (sostenible) Ariadna Pomar - Arran de Terra SCCL, Alberto Coronina - Cyclic Beer Farm, Francesco Cerutti - Pinullet, queseria urbana ForumLab Barcelona Alimentació Sostenible
10:30h - 11:30h	FÓRUM DULCE / FÓRUM DOLÇ, SWEETFUSIÓN Reinventamos la indulgencia / Reinventem la indulgència Ricard Fernández y Josep Ramón Cuadras - T500 PURATOS Taller 2 / Agora
11:00h - 12:00h	CONGRESO GASTRONÓMICO / CONGRÉS GASTRONÓMIC Presentación Barcelona Slow Food Guide 2021/2022 / Presentació Barcelona Slow Food Guide 2021/2022 Auditori
11:00 - 11:45h	AULA MAKRO Mojos, KM 0 Canario, KM 0 Canari. Braulio Simancas - Silbo Gomero Aula Makro
11:00h - 12:00h	AULA SETMANA DEL VI CATALÀ - MESA REDONDA 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? Bea Nubiola - Agència Catalana de Turisme, Eva Ferré - DO Pla de Bages, Marta Casas - DO Empordà Stand B303-57
11:15h - 12:15h	CONGRESO GASTRONÓMICO / CONGRÉS GASTRONÓMIC Equilibrio, energía y mundo vegetal en la cocina / Equilibri, energia i món vegetal a la cuina Xavier Pellicer - Xavier Pellicer (* Michelin) Taller 1
11:45h - 13:45h	FÓRUM DULCE / FÓRUM DOLÇ, SWEETFUSIÓN La pastelería de Navidad de Miquel Guarro / La pastisseria de Nadal de Miquel Guarro Miquel Guarro- Escuela Hofmann Taller 2 / Agora
12:00h-12:30h	AULA SETMANA DEL VI CATALÀ 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 Vicent Ferré, Consell Regulador de la DO Tarragona, David Esteller - Consultoría Touristlab Stand B303-57
12:00 - 12:45h	AULA MAKRO Armonías del Cantábrico con la tierra / Harmonies del Cantàbric amb la terra Jaime Uz - Arribel (* Michelin) Aula Makro
12:00h-14:30h	CONGRESO GASTRONÓMICO / CONGRÉS GASTRONÓMIC La cocina del retorno a la naturaleza / La cuina del retorn a la natura Amélie Darvas & Gabriele Benicio - Apómena (* Michelin), Georgiana Viou - Rouge, Najat Kaanache - Nur, Vicky Sevilla - Arrels, Alessandra Montagne - Nosso Auditori
12:00h-13:00h	FORUMLAB BARCELONA ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE - MESA REDONDA Experiencias y buenas prácticas agrícolas / Experiències i bones pràctiques agrícoles Montse Catasús Asenjo - Bodegas Torres, Pino Delàs - Llavora, Mireia Franch - Sambucus, Francesc Font - Can Font ForumLab Barcelona Alimentació Sostenible
12:30h-14:00h	AULA SETMANA DEL VI CATALÀ - MESA REDONDA 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 Montse Nicolás - Asociación Carretera del Vi, Marcelo Desval - Finca Viladellups, Carlota Roset - Família Torres Stand B303-57

13:00 - 13:45h	AULA MAKRO La lubina: del crudo al cocinado / El llorà: del cru al cuinat. Arnau Bosch - Can Bosch (* Michelin) Aula Makro
13:00h-14:00h	CONGRESO GASTRONÓMICO / CONGRÉS GASTRONÓMIC Cocina cinegética y caza sostenible / Cuina cinegètica i caça sostenible. Luis Lera - Lera (* Michelin) Taller 1
13:30h- 14:30h	FORUMLAB BARCELONA ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE, MESA REDONDA Comercio verde y distribución sostenible (II) / Comerç verd i distribució sostenible (II) Montse Tugas - Tugas i companyia, Francesc Leyva - Comerç Verd - Federació de Mercats Municipals de Barcelona, Ingrid Bueras - Mercabarna, Carles Mencos - Centre d'Intercanvi d'Aliments de Proximitat, Unió de Pagesos, Annalisa Giocoli - Mercat de la Terra Slow Food ForumLab Barcelona Alimentació Sostenible
14:00 - 14:45h	AULA MAKRO Experiencias Raíces / Experiències Raïces. Carlos Maldonado - Raïces (* Michelin) Aula Makro
15:00 - 15:45h	AULA MAKRO Pescados de río de crianza / Peixos de riu de criança. Javier Carcas y Luis Antonio Carcas - Casa Pedro Aula Makro
15:30 - 16:15h	CONGRESO GASTRONÓMICO / CONGRÉS GASTRONÓMIC Cocinar la montaña / Cuinar la muntanya. Norbert Niederkofler - St. Hubertus (** Michelin) Auditori
15:30 - 16:15h	EXPO Segundo taller Circular Pack: decálogo de iniciativas y herramientas por un packaging más sostenible / Segon taller Circular Pack: decàleg d'iniciatives i eines per un packaging més sostenible Associació del Clúster Food Service de Catalunya Taller 2 / Agora
16:00h-17:00h	CONGRESO GASTRONÓMICO / CONGRÉS GASTRONÓMIC La fruta revoluciona la cocina / La fruita revoluciona la cuina. Joel Castanyé - La Boscana (* Michelin) Taller 1
16:00 - 16:45h	AULA MAKRO El arte de la fermentación coreana / L'art de la fermentació coreana. Luke Jang - Luke Aula Makro
16:00h-17:00h	AULA SETMANA DEL VI CATALÀ Cocinar la montaña / Cuinar la muntanya. Norbert Niederkofler - St. Hubertus (** Michelin) Auditori
16:00h-17:00	

**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-170	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	AND GASTRONOMY	A-171	EL PETIT OBRADOR	C-161-9	MONTESO	B-146-15	LACTICS UBACH	B-146-20	SANMY	C-263	VINS EL CEP	B-303-25
ALTAVUS	B-303-32	CAN MARLÈS	B-303-38	CHEFWORKS	B-211	EL RABASSAIRE	C-161-3	GRANJA TORRES	C-161-8	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	ELIXIRS 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	CANALIS & MUNNÉ	B-303-45	COACB	A-184	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	CARA NORD	B-303-37	COC & DELICATESSEN	B-139	ES IMPERFECT	C-250	GRUPO JAFISA	A-200	LEANPIO ESPECIALISTAS		OMS Y VIÑAS	A-256	WHATTHEFOOD	C182
ANDRES EIZAGUIRRE	A-200	CART SERVICE CENTRO		ESCALFET CARQUINYOLIS	B155	ESPCON FER		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	ESCATAFOOD	A-237	HARBEST MARKET 2020	C-284	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		ESPECIES TEIXIDOR	B-146-4	HARBOUR 40° 48' N		IMCHA BREWERY	B-141	L'OLIVERA	B-303-15	PAGES ENTRENA	B-303-48	WINTERHALTER IBERICA /	C-233
ARIBAU, S.L.	B-191	STAMPA	C-320	ESPELT VITICULTORS	B-303-44	HARBOUR 40° 48' N		INICIASERVEIS	B-239	LUESMA VEGA,	A-235	PAMIGIRICE SL	A-286	WORK COUTURE	C-285
ARTESANIA DE LA CROQUETA	C-278	CASA DALMASES	C-250	ESTRELLA DAMM	B-200	HICREAM BCN	B-180	INNOVACION Y DESARROLLO GASTRONÓMICO	A-162	MAI FERMENTS URBANS	C-161-5	PARATÓ	B-303-11	SURIOL	B-303-24
ARTIC SIMPLY WATER	A-176	CASA GAY	B-181	EUROVANILLE	C-313	HIELO BUGY BUGY	B-165	INTERNATIONAL COOKING	B-219	MAKRO AUTOSERVICIO		PARES BALTA	B-303-29	TABLESWING	C-229
ASESORES I MAS D 2003	B-160	CASA GRAN DEL SIURANA	A283	EXQUISITEM	C-311	HORT DEL SILENCI	B-249	CONCEPTS, S.A.	B-219	MAYORISTA S.A.	B-284	PASTA ARTIPASTA	A-200	TACISA	B-230
ASSOCIACIO CLUSTER		CASADEMONT MJC	B-171	FAI NATUR, SL	A-223	HOSHIZAKI IBERIA	B-237	IMCHA BREWERY	B-141	MALLART ARTESANS	B-143	PATATAS FRITAS ALFONSO		TAKE EAT EASY	
FOODSERVICE CATALUNYA	C-152	CASTELL DEL REMEI	B-303-37	FAMILIA TORRES	B-303-51	IMA, S.L.	A-218	INICIASERVEIS	B-239	MARIA SOLER, L'ART DE LA CONSERVA	B-146-7	TORRES	B-146-12	(SERHS FOOD)	C-238
ASSOLIM FOODSERVICES	B-201	CASTELL D'OR	B-303-41	FONMENT AGRICOLA DE LES GARRIGUES	A-221	INNOVACION Y DESARROLLO GASTRONÓMICO	A-162	INVERSIONES RAMSURT	C-297	MAS DE SANT ISCLE	B-303-24	PAVESE GELATO CREATIVO	A-200	TEGUST	B-128
ATAVUS PRIORAT	B-303-32	CAVA MARIA RIGOL ORDI	B-303-47	FRIOLISA	B-220	INTERNATIONAL COOKING	B-219	MAS DEL BOTÓ	B-303-7	MAS IGNEUS	B-303-10	PEIXOS MIELGO	B-132	TERRA FRUITS	B-146-17
AYMAR	B-303-42	CAVIAROLI	B-257	FUNDACIÓ BANC DELS ALIMENTS	B252	INVERSIONES RAMSURT	C-297	MAS LLUNES	B-303-34	MAS RODÓ	B-303-9	PERE GUARDIOLA	B-122	TERRA LA VITA	A-239
BACALAO'S EL BARQUERO	B-210	CELLER BALART	B-303-30	FOTOGRÀFIC	C-248	DE L'ESPЛАI	C-160	JEAN LEON	B-303-50	VITIVINÍCOLA	B-303-31	PERELADA	A-279	TERRES DE LLUM	B-146-6
BADAL PREMIUM QUALITY	B-146-5	CELLER COOPERATIU DE GANDESA	B-301	CUICK	B-245	DE L'ESPЛАI	C-160	JNS INTERNATIONAL	B-304	MAS VICENÇ	B-303-6	PINULET QUESERIA	C-161-2	TERRES DE VIDALBA	B-303-40
BARRUFET	B-146-2	CELLER DE CAPÇANES	B-303-26	GAGGIA	C-220	D'ESPLAI	C-160	GROUP	B-304	URBANA	C-161-2	TILLER SYSTEMS	A-270	TITAN ALIMENT	C-180
BIOPAUMERA	B-303-5	CELLER DE SANUI	B-303-33	GALLINA BLANCA	B-240	D'ESPLAI	C-160	JNS INTERNATIONAL		PRODECA	B146 - B303 - B305	TOmas CUSINE	B-303-37	NOVES ACREDITACIONS	
BODEGAS PUENTE DE RUS	B-302			CUNOVESA GROUP	A-174	D'ESPLAI	C-160	JNS INTERNATIONAL				ACCÉS ACREDITATS		NUEVAS ACREDITACIONES	

Informació actualizada /
Información actualizada:
08/10/2021

GASTRONOMIC FORUM · BARCELONA

PLÀNOL
PLANO
MAP

