

El Gastronomic Forum Barcelona torna a l'octubre amb 300 empreses i 60 xefs amb 46 estrelles Michelin

El saló aposta per l'alimentació sostenible i vol contribuir a la reactivació econòmica del sector de la restauració.



El **Gastronomic Forum Barcelona** escalfa motors i serà la gran cita del sector del 18 al 20 d'octubre al palau 8 del recinte de Montjuïc de Fira de Barcelona. El saló reunirà més de 300 empreses i tindrà 100 ponents, entre els quals 60 xefs que sumen 46 estrelles Michelin. El Gastronomic Forum manté la seva aposta enguany per l'alimentació sostenible i vol contribuir a la reactivació econòmica del sector de la restauració. "El certamen serà clau per a la reactivació en l'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", ha apuntat el director del Gastronomic Forum Barcelona, Josep Alcaraz.

10.000 m2, 70 activitats, Fòrum Dolç i Espai Catalunya

El saló comptarà amb nivells d'ocupació prepanidèmia, amb un total de 6.000 m2 d'exposició comercial i prop de 4.000 m2 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. L'esdeveniment inclourà propostes especialitzades com Forum Dolç, un espai de divulgació que tindrà 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.

60 empreses i cellers catalans al Showroom del Vi

D'altra banda, al ForumVi participaran, entre d'altres, els sommeliers Josep Roca i Ferran Centelles, i el Showroom del Vi, organitzat per Prodeca, reunirà més de 60 empreses productores catalanes i un espai divulgatiu a càrrec de l'Incavi, en el marc de la Setmana del Vi Català. Entre les més de 300 firmes que assistiran al Gastronomic Forum Barcelona, 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.

Gagnaire, Niedkofler, Roca i Ruscalleda, entre el centenar de ponents

Tot el programa de classes magistrals, sessions temàtiques, tastos i presentacions de productes tindran lloc a diversos escenaris i el denominador comú serà la sostenibilitat a la cuina i la restauració de qualitat. "Els cuiners més influents han 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 grans empreses alimentàries", ha recordat el codirector del Gastronomic Forum Barcelona, Pep Palau, que ha avançat la presència de grans noms de la cuina com Pierre Gagnaire (Gagnaire ***), Norbert Niedekofler (Hubertus ***), Ricard Camarena (Ricard Camarena ***), Àngel León (A Poniente ***), o Eneko Atxa (Azurmendi ***).

No faltaran a la cita tampoc Joan Roca (El Celler de Can Roca ***) i Carme Ruscalleda (Sant Pau Tòquio *** - Moments **). "Que sapiguen que el sector de la restauració està molt il·lusionat amb aquest Gastronomic Forum", ha apuntat la mateixa Ruscalleda. "Es tracta d'un certamen que no ha parat de reinventar-se i ampliar-se, i una cita ineludible per a professionals i públic interessat", ha recordat la cuinera catalana. "Estem en un moment clau. Cal repensar el negoci de la restauració i tota la maquinària econòmica associada, i la sostenibilitat és l'actitud que tots perseguim i que sabem que hem de treballar", ha conclòs Ruscalleda.