

Gastronomic Forum Barcelona: la gran cita amb l'alta cuina

El certament se celebrarà del 7 al 9 de novembre i comptarà amb xefs multiestrellats com Joan Roca, Quique Dacosta o Paco Pérez



Presentació del Gastronomic Forum Barcelona 2022. | Alimentaria Exhibitions.

Gastronomic Forum Barcelona mostrarà què es cou dins i fora de les cuines dels restaurants, reunint més de 300 empreses que se citaran a l'esdeveniment de referència del sector per a exposar les últimes tendències en aliments, begudes i equipament per a l'hostaleria i el foodservice. Xefs consolidats i emergents, com Joan Roca, Quique Dacosta, Paco Pérez, Alexandre Mazzia, el trio del restaurant Disfrutar o els germans Torres, entre prop d'un centenar de ponents, compartiran els seus projectes vinculats al compromís social i mediambiental.

La pròxima edició de Gastronomic Forum Barcelona (GFB), que se celebrarà **del 7 al 9 de novembre de 2022** al palau 8 del recinte Montjuïc de Fira de Barcelona, reunirà prop de 300 empreses exposadores -entre les quals hi ha Damm, Campofrío, Bidfood-Guzmán Gastronomia, Tupinamba, Makro, Bonarea, Collverd, Friman, Sosa Ingredients, Cuinats Jotri i més de cent petits productors agrupats en l'Espai Catalunya-, que exposaran la millor oferta per a la restauració i el foodservice.

El certamen congregarà l'oferta més representativa del mercat destinada als professionals de la restauració i l'hostaleria i presentarà, a l'espai InnoForum, una trentena de novetats alineades amb



les noves tendències de producció i consum. En aquesta pròxima edició destacaran els productes gourmet, amb especial atenció a tots aquells elaborats amb consciència sostenible i socialment responsables, que s'adaptin a les necessitats d'un consumidor cada vegada més conscienciat amb el medi ambient i els hàbits de vida saludables.

Per al seu director, **Josep Alcaraz**, "Gastronomic Forum Barcelona és, a més d'un enorme congrés que aporta les claus del panorama gastronòmic actual, un saló comercial on les empreses més actives del mercat realitzen negocis amb les principals companyies d'hostaleria i foodservice del país".

Gastronomia amb mirada social

L'esdeveniment serà la cita gastronòmica més rellevant de la tardor per als professionals i empreses del sector. Un centenar de cuiners i experts de 15 països protagonitzaran les activitats del saló, que sota el lema 'Darrere la cuina', comptarà amb xefs multiestrellats com **Joan Roca** (El Celler de Can Roca***), **Quique Dacosta** (Quique Dacosta***), **Paco Pérez** (Miramar** i Enoteca**) i **Alexandre Mazzia** (AM***, Marsella), a més d'**Oriol Castro**, **Eduard Xatruch & Mateu Casañas** (Disfrutar**), **Javier & Sergio Torres** (Cocina Hermanos Torres**) i **Nandu Jubany** (Jubany*), entre d'altres noms de primer nivell.

Un dels blocs de major actualitat estarà dedicat al poder transformador de la cuina, en el qual la xef i activista turca **Ebru Baybara**, fundadora del restaurant Cercis Murat Mansion (Mardin, Turquia), juntament amb els cuiners **Lara Martín**, de Mina* (Bilbao), **Diego Valdivieso**, de Cascanueces (Bilbao), **Ekaitz Apraiz** (Tunatega, Bcn), i membres de la Bisubi Fundazioa (Biscaia, Euskadi), explicaran les seves iniciatives sostenibles per tal d'oferir una cuina de qualitat més assequible.

"Gastronomic Forum Barcelona és un esdeveniment únic per la seva pròpia essència i configuració, per la possibilitat d'estar en contacte amb la indústria i les seves tendències i, alhora, de manera personal, assistir a sessions, descobrir innovacions, degustar i aprendre", sosté **Pep Palau**, codirector de l'esdeveniment.

Nova mixologia i versionar els clàssics

Les tendències gastronòmiques basades tant en la innovació com en el revival de les receptes clàssiques, tindran un lloc destacat a GFB 2022. En aquest sentit, el trio de xefs del Disfrutar ** (**Oriol Castro**, **Eduard Xatruch & Mateu Casañas**) presentaran les seves elaboracions de gastronomia líquida. Així mateix, es posarà l'accent en el ressorgiment dels plats clàssics en l'alta cuina de la mà dels xefs **Jordi Vilà**, del restaurant Alkimia * (Barcelona) i **Albert Boronat**, de l'Ambassade (Llívia, Girona). I en el bloc temàtic 'Artesans de la cuina' participaran joves cuiners de sis petits restaurants representatius de la gastronomia de diversos territoris espanyols.

Gastronomic Forum Barcelona serà seu per primera vegada de We're Smart Green Awards, la gala de lliurament de premis amb què We're Smart® World (WSW), organització de referència mundial de la cuina basada en verdures i fruites, reconeix als millors restaurants del món en aquesta categoria. L'acte comptarà entre els seus convidats amb 60 xefs procedents de 15 països.

WSW també organitzarà dues sessions impartides pels xefs **Rodrigo de la Calle**, d'El invernadero* (Madrid) i Virens (Barcelona) i **Emile van der Stark**, de De Nieuwe Winkel * (Nijmegen, Països Baixos).



El xef Oriol Castro del Disfrutar Barcelona, en la passada edició del GFB. Foto: Oriol Castro.

Ciència i disseny al Fòrum Lab

Ponències i taules rodones a càrrec de professionals en gestió hostalera, innovació científica-gastronòmica i food design, entre altres disciplines, constitueixen la proposta de Fòrum Lab, l'àrea multidisciplinària orientada a la divulgació de noves tendències.

El Science & Cooking World Congress (SCWC), organitzat per la Universitat de Barcelona (UB), celebrarà una de les seves jornades en aquest espai. En ella intervindran experts del prestigi de l'investigador estatunidenc **Harold Mc Gee**, un referent mundial en ciència i cuina i autor del llibre *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen*; la xef i escriptora italo-brasilera **Luciana Bianchi**, responsable del projecte Galápagos Foundation; i els cuiners espanyols **Ricard Camarena** (restaurant Ricard Camarena **) i **Víctor Quintillà** (Lluerna *), entre altres.

També dins de Fòrum Lab, el simposi Foodture -impulsat per Barcelona Centri de Disseny (BcD) i



Plat Institute- posarà èmfasi en la projecció del food design, la cocteleria i l'aprofitament dels residus d'un restaurant. El dissenyador suís **Luki Huber** -col·laborador de Ferran Adrià en elBulli-, i el bartender **Giacomo Giannotti**, propietari de la cocteleria Paradiso, que lidera la classificació internacional 50 Best Bars, seran els ponents estrella. Al final de la jornada es lliuraran els Premis Foodture.

Reconeixement i visibilitat

La cuina dolça continuarà tenint un paper rellevant en el saló, que acollirà el concurs ESPAISUCREThebestDessert - amb **Jordi Butrón** i **Ricard Martínez**, d'Espaisucre, **Rafa Delgado**, de Can Jubany * i **Oriol Balaguer** -; i una nova edició del premi Millor Panettone Artesà d'Espanya 2022, organitzat per l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona.

Una edició més, repetiran els Premis Cuiner, els Premis Josep Mercader i els Premis InnoForum. Per la seva banda, la revista Cuina donarà a conèixer quin és el Plat Favorit dels Catalans, com a resultat de la votació dels seus lectors entre els vint menús de celebració més típics en les llars catalanes.