



Magazine | Redacció | Actualitzat el 31/10/2023 a les 19:50

Gastronomic Forum Barcelona programa 120 activitats amb més de 200 ponents

La cuina compromesa amb la defensa de la biodiversitat articularà gran part de les sessions de l'edició 2023

Gastronomic Forum Barcelona, que tindrà lloc **del 6 al 8 de novembre** al palau 8 del recinte Montjuïc de Fira de Barcelona, mostrarà el compromís del món de la gastronomia per la sostenibilitat, la protecció de la biodiversitat i l'impuls a la transformació social. Per això, bona part dels més de cent cuiners i cuineres participants presentaran les seves iniciatives vinculades a l'ús de productes autòctons, la recuperació de mètodes d'elaboració tradicionals i la lluita contra el malbaratament alimentari, entre altres temes d'actualitat.

Enguany, els restaurants participants en el saló sumen 55 estrelles Michelin clàssiques i 11 estrelles Michelin verdes (*V), que reconeixen els establiments que treballen per preservar el medi ambient a través d'una gestió eficient dels recursos i la reducció dels residus.

Joan i Josep Roca (El Celler de Can Roca ***+*V, de Girona), **Jesús Sánchez** (El Cenador de Amós ***+*V, de Cantàbria), **Eric Verbauwhede** (Pic Group ***, de França), **Paolo Casagrande** (Lasarte ***, de Barcelona), **Oriol Castro i Eduard Xatruc** (Disfrutar **, de Barcelona), **Poul Andrias** (Koks **, de Groenlàndia), **Paco Roncero** (Paco Roncero Restaurante **, de Madrid), **Javier Olleros** (Culler de Pau **+*V, de Sanxenxo, Pontevedra), **Bego Rodrigo** (La Salita **+*V, de València), **Caroline Baerten & Nicolas Decloedt** (HummusxHortense **+*V, de Brussel·les, Bèlgica), **Lucía Freitas** (A Tafona*, Santiago de Compostela), **Zineb Hattab** (Kle* + *V, Suïssa) i **Albert Adrià** (Enigma*, de Barcelona), són alguns dels xefs més reconeguts del centenar de mestres de la cuina que hi participaran.

En el transcurs de Gastronomic Forum Barcelona 2023, l'Agència Catalana de Turisme i la Conselleria d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya presentaran la designació de **Catalunya com a regió Mundial de Gastronomia per a l'any 2025**. Es tracta d'una iniciativa impulsada per l'Institut Internacional de Gastronomia, Cultura, Arts i Turisme (IGCAT) i suposa un important reconeixement al paper de lideratge de la cuina catalana al món.

Noves tendències a la cuina

El saló també incidirà en el poder transformador de la cuina, donant veu a cuineres d'àmbit internacional que proposen models de treball que posen èmfasi en la conciliació i la integració als restaurants, com la danesa **Kamilla Seidler**, al capdavant del restaurant Lola de Copenhagen, i la belga **Joke Michiel** (Souvenir * + *V, de Gante).

A més, l'ús del foc com a mètode de cocció en tendència a la cuina professional quedarà palès en les sessions dels cuiners **Aitor Arregi** (Elkano *, Guipúscoa) i **Irene Nan** (Piantao, Madrid). Pel que fa a la gastronomia líquida, els xefs **Rodrigo de la Calle & Diana Díaz** (El Invernadero **+*Verda), elaboraran algunes de les begudes fermentades i altres plats líquids de la seva carta.

Els cuiners **Dani Ochoa** (Montia*, San Lorenzo del Escorial, Madrid), **Luigi Pomata** (Luigi Pomata*, Cagliari, Sardenya) i **Jesús Segura** (Las Casas Colgadas, Cuenca) exposaran les seves experiències entorn el nou rebost, que recupera conserves tradicionals d'aliments i promou tècniques de conservació inèdites en la nostra cultura culinària.



Presentació GFB 2023. Foto: gastronomicforumbarcelona.com

Reconeixement del talent

Com és habitual, els cuiners i cuineres emergents també tindran un paper molt destacat al certamen, que acollirà la final del **Premi Cuiner 2023 Gastronomic Forum Barcelona**. Els finalistes són **Rafa Panatieri i Jorge Sastre** (Brabo i Sartoria Panatieri, de Barcelona, millor pizzeria europea segons el ranking 50 Top Pizza Europa 2022); **Charly Morote, Sergi Puig i Gemma López** (Suru Bar, de Barcelona); **Jordi Asensio i Patricia Nieves** (Can Culleres, de Barcelona); **Adrià Edo** (Dit i Fet, Girona); **Martín Comamala** (539 Plats Forts, Puigcerdà, Girona) i **Gessamí Caramés** (Meleta de Romer, L'Ametlla de Mar, Tarragona).

En el marc de la celebració del concurs **TheBestDessertEspaiSucre**, **Martín Berasategui** (que suma 12 estrelles Michelin als seus 7 restaurants), recollirà el **premi Pierre Gagnaire 2023**, com homenatge a la seva contribució al desenvolupament de la pastisseria.

Com a novetat, Gastronomic Forum Barcelona acollirà un **Homenatge a les Dones del Món Rural**, impulsat per la Diputació de Barcelona, així com el **Premi The Baker** i el de **Millor Maitre d'Hotel**. I una edició més, tornaran a lliurar-se els **premis Mercader, InnoForum, Millor Panetone i Plat Favorit dels Catalans**.

Els reptes de la restauració



En paral·lel a les activitats de cuina en viu, les sessions dedicades a la innovació i la gestió dels establiments hostalers es desenvoluparan al Forum Lab, a càrrec de l'organització de Gastronomic Forum Barcelona i Clúster Food Service. Aquest espai també acollirà el **congrés Foodture** - organitzat per Barcelona Centre de Disseny, BCD- i el Congreso Internacional de Restauración y Economía Circular, una iniciativa de la Fundación Restaurantes Sostenibles.

D'altra banda, l'Aula del Mercat Metropolità, impulsada per Ajuntament de Barcelona, AMB i Mercabarna, l'Aula Catalunya -organitzada per Prodeca i les Diputacions de Barcelona, Girona i Lleida- i l'Aula Makro oferiran **demostracions gastronòmiques de xefs juntament amb petits productors**. Els estands de les Diputacions d'A Coruña, Burgos i Granada i el Consell Insular de Menorca també tindran espais destinats a showcookings.

Una edició de rècord

La pròxima edició de Gastronomic Forum Barcelona serà la més gran de la seva història: hi participaran més de 350 empreses expositores, amb un creixement del 20% de l'oferta expositiva respecte a la darrera edició, celebrada el 2022.

Consulta la fitxa del Gastronomic Forum Barcelona a la nostra agenda **AQUÍ**