



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](http://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 Patrícia 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 Maître 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**