



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / Secciones / Jornadas, ferias y congresos /

Barcelona Degusta cierra su edición más innovadora con un gran éxito de público

## Barcelona Degusta cierra su edición más innovadora con un gran éxito de público

Lunes, 28 de septiembre 2015

**Barcelona Degusta ha cerrado las puertas de su quinta edición con gran éxito de público. Más de 28.000 personas se han acercado al recinto Montjuïc de Fira de Barcelona para descubrir y degustar nuevos productos y aprender cómo cocinan los grandes chefs. Se han celebrado más de 90 actividades que han contado con la presencia de 27 cocineros que suman 10 estrellas Michelin.**

Barcelona Degusta ha registrado una asistencia notable durante los cuatro días de celebración (del 24 al 27 de septiembre), no solo en la zona de exposición y venta de productos, sino también en el conjunto de actividades, *showcookings* y demostraciones culinarias que han contado con la asistencia de más de 6.000 personas para disfrutar en directo de las ponencias de los 27 cocineros que han participado en la feria, como **Joan Roca, Carme Ruscalleda, Nandu Jubany**, los hermanos **Torres, Carles Abellán, Carles Gaig** o **Ada Parellada**.

Al éxito de público ha contribuido la coincidencia del salón con las fiestas de La Mercè y la suma por primera vez de nuevos espacios como el salón de repostería creativa, *Bcn&Cake*, y el área de degustación de cervezas artesanas, *Degusta Beer Festival*. Según los datos de los organizadores, Alimentaria Exhibitions, el 86% de los visitantes han manifestado estar satisfechos de su experiencia en el Barcelona Degusta. Por otra parte, más del 80% lo recomendarían.

### Innovación, tradición y calidad

Los 200 expositores del salón han dado a conocer curiosidades como las olivas rellenas de vermut, el sushi catalán, el helado de sardinas, los gofres de piruletas o los pasteles veganos. Junto a estas novedades, también ha destacado productos tradicionales caracterizados por la calidad como los jamones ibéricos, todo tipo de quesos, vinos, aceites y comidas preparadas.

Como reflejo de las tendencias gastronómicas del momento, Barcelona Degusta ha contado con una veintena de *food trucks*, caravanas *vintage*, con una oferta gastronómica de primera calidad, desde productos de proximidad hasta carne ecológica, vermuts y productos de todo el mundo. Los niños también han sido protagonistas de esta edición, disfrutando de los talleres de *cakepops*, decoración de galletas, cocina de pescados, meriendas saludables y diversas proyecciones cinematográficas.

Artículo relacionado:

['La quinta edición de Barcelona Degusta abre sus puertas en Montjuïc'](#).