

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

Gastronomic Forum Barcelona presenta una edición dedicada a la alimentación sostenible

## Gastronomic Forum Barcelona presenta una edición dedicada a la alimentación sostenible

Miércoles, 06 de octubre 2021

**La semana pasada se presentó la nueva edición de Gastronomic Forum Barcelona que se celebrará entre el 18 y el 20 de octubre próximos en el recinto de Montjuïc de Fira de Barcelona; según la organización, el evento, que este año estará dedicado a la alimentación sostenible, contará con niveles de ocupación prepandemia, con un total de 6.000 m<sup>2</sup> de exposición comercial y cerca de 4.000 m<sup>2</sup> destinados a más de 70 actividades.**

La sede de la antigua Fábrica Damm de Barcelona acogió el pasado 28 de septiembre la presentación de la próxima edición del Gastronomic Forum Barcelona, un evento que tendrá lugar entre los días 18 y 20 de octubre en el palacio 8 del recinto de Montjuïc de Fira de Barcelona. Según los organizadores, la actual edición ha llegado a los niveles de ocupación prepandemia, teniendo confirmada la presencia de más 300 empresas (6.000 m<sup>2</sup> de exposición comercial) y al rededor de 100 ponentes que intervendrán en las más de 70 actividades previstas, entre las que destaca un congreso gastronómico y al área de innovación Forum Lab. El certamen volverá a congrega la mejor oferta y profesionales de la restauración, producción y distribución de alimentos y bebidas bajo el objetivo común de avanzar hacia la alimentación sostenible y la necesaria recuperación sectorial.

Para su director, **Josep Alcaraz**, *“Gastronomic Forum Barcelona será clave para la reactivación en la etapa post-covid por el impacto que generará en las empresas del sector y porque permitirá volver a conectar negocios y operaciones comerciales suspendidas durante este periodo”*.

El evento incluirá propuestas especializadas como Forum Dulce, un espacio de divulgación que tendrá como ejes centrales la pastelería, la heladería y la panadería, promovido por el Gremi de Pastisseria de Barcelona y Espai Sucre; y Espai Catalunya, con alimentos de proximidad y más de 70 empresas artesanas agrupadas por Prodeca, y las Diputaciones de Barcelona y Girona.

Por otro lado, en el espacio Forum Vino participarán, entre otros, los sumilleres **Josep Roca** y **Ferran Centelles**; y el *Showroom del vi*, organizado por Prodeca, reunirá más de 60 empresas productoras catalanas y un espacio divulgativo a cargo del Incavi, en el marco de la *Setmana del vi català*.

Todo el programa de clases magistrales, sesiones temáticas, catas y presentaciones de productos se sucederá en diversos escenarios y tendrá como denominador común la sostenibilidad en la cocina y la restauración de calidad. En este sentido **Pep Palau**, codirector de Gastronomic Forum Barcelona, subrayó que *“los cocineros más influyentes han apostado por el cuidado del medio ambiente de manera explícita a través de proyectos concretos, vinculando sus marcas a iniciativas que llevan el sello de desarrollo sostenible y colaborando con instituciones o importantes empresas alimentarias”*.

### Laboratorio de ideas

Bajo el mismo denominador común, uno de los espacios más activos del salón será el Forum Lab Barcelona Alimentación Sostenible. Esta área funcionará como un gran ecosistema de innovación en el que más de 50 reconocidos expertos pondrán al alcance de empresas y profesionales de la restauración y la hostelería herramientas útiles para la gestión sostenible de sus negocios. Su programa estará dividido en tres ejes temáticos: el restaurante sostenible; prácticas de sostenibilidad en la producción, el comercio y la distribución; y propuestas de valor, marketing y conocimiento para una mejor gestión de los negocios.

**Álvaro Porro**, comisionado de Economía Social, Desarrollo local y Política Alimentaria del Ayuntamiento de Barcelona, apuntó que *“esta edición de Gastronomic Forum Barcelona marcará un punto de inflexión en el sector de la gastronomía y la restauración porque no hay marcha atrás en el compromiso con la sostenibilidad. Para combatir la emergencia climática necesitamos sistemas alimentarios saludables para las personas, los territorios y el planeta”*.

El evento también acogerá la presentación de diversos modelos urbanos de producción alimentaria sostenible, expondrá el caso de diversas buenas prácticas agrícolas, y dedicará una jornada al papel del comercio urbano, los mercados municipales y la distribución ecológica y ambientalmente responsable.

Finalmente, Gastronomic Forum Barcelona promoverá junto a la Fundació Alícia el Manifiesto por la Alimentación Sostenible al que se adherirán los grandes protagonistas del salón.

Encuentra más detalles y enlaces externos de ésta y otras convocatorias en nuestra 'Agenda'.

### Noticias Relacionadas

- [El 'Foro nacional de alimentación responsable' pone el foco en el consumo de fruta y verdura](#)
- [Organic Food cierra edición superando las expectativas y contabilizando 5.000 visitantes](#)
- [La AEHH confirma las buenas previsiones para la celebración de su congreso en Valencia](#)
- [El 'I Congreso internacional de compra pública verde' pone el foco en los comedores escolares](#)