



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

Gastronomic Forum Barcelona reúne 350 expositores y 18.500 visitantes profesionales

Rational no faltó a la cita y, como es habitual, realizó constantes demostraciones con sus equipos.

Gastronomic Forum Barcelona reúne 350 expositores y 18.500 visitantes profesionales

Miércoles, 08 de noviembre 2023

Gastronomic Forum Barcelona clausuró el pasado 8 de noviembre su cuarta edición con un incremento del 20% del número de empresas expositoras respecto a la última edición, y la asistencia de 18.500 profesionales. El evento ha incidido especialmente en la importancia de la biodiversidad en la cocina, como ha quedado patente en buena parte de las más de 120 ponencias programadas durante los tres días.

Gastronomic Forum Barcelona 2023 ha reunido en el recinto de Montjuïc de Barcelona a más de 350 empresas representativas de todos los segmentos del *foodservice*, incluyendo alrededor de 200 pequeños productores enogastronómicos de diferentes territorios del estado español, procedentes principalmente de Catalunya, Galicia, Menorca, Burgos y Granada.

Del 6 al 8 de noviembre, más de 18.500 profesionales (restauradores, compradores y distribuidores del sector del *foodservice*) han aprovechado el salón para proveerse de productos y servicios para sus negocios de restauración, y han descubierto los nuevos productos que han lanzado buena parte de los expositores del salón, con una treintena de innovaciones tan sorprendentes como churros de boniato, croquetas de *panettone*, cerveza artesana de castañas o hamburguesa de alcachofa 100% vegetal.

Más de un centenar de chefs y pasteleros que suman 55 estrellas Michelin y 11 estrellas Michelin verdes (**Joan Roca, Jesús Sánchez, Oriol Castro, Lucía Freitas y Poul Andrias**, entre otros muchos), han mostrado sus propuestas para fomentar la biodiversidad en la cocina, impulsar negocios comprometidos con la sostenibilidad y la transformación social, y explorar nuevos modelos de negocio más competitivos. A ellos se han sumado otros cien expertos del sector de la restauración, que han participado en más de 120 sesiones programadas.

La gestión de los establecimientos de restauración, el debate sobre nuevos modelos de explotación y la digitalización de los negocios de hostelería han tenido también su espacio en las conferencias y mesas redondas de ForumLab, así como en el simposio 'Foodture' (impulsado por Barcelona Centro de Diseño - BcD) y el *Congreso internacional de restauración y economía circular*, una iniciativa de la Fundación Restaurantes Sostenibles.

Josep Alcaraz, codirector de Gastronomic Forum Barcelona, ha destacado a que *"esta edición se ha confirmado como la más grande de la historia, incluso hemos superado las previsiones. Hemos incrementado las cifras tanto de expositores como de visitantes, y también de asistencia a las actividades, con un alto grado de satisfacción por parte de todos los participantes. Además, las empresas han notado una mejora sustancial de la calidad de los visitantes, con un mayor volumen de compra"*.

En línea con el compromiso del salón en la lucha contra el desperdicio alimentario, la Fundació Banc dels Aliments ha recuperado más de 2.000 kilos de excedentes alimentarios sobrantes del salón, que distribuirá entre sus usuarios.

Gastronomic Forum Barcelona volverá a celebrarse del 4 al 6 de noviembre de 2024 en el palacio 8 del recinto Montjuïc de Fira de Barcelona.

Noticias Relacionadas

- [Los 'Hostelco Awards' convocan por tercera vez el premio al mejor proyecto de colectividades](#)
- [El cuarto 'Science & Cooking World Congress' abrirá con un debate sobre colectividades](#)
- [Hygienalia crece con más de 130 expositores de 11 países y propuestas sostenibles en limpieza](#)
- [La AEHH celebra el 25 aniversario de la asociación en su congreso de Córdoba](#)