Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

La cocina transformadora y sostenible vertebra el Gastronomic Forum Barcelona

©Gastronomic Forum Barcelona

La cocina transformadora y sostenible vertebra el Gastronomic Forum Barcelona

Sábado, 01 de octubre 2022

Gastronomic Forum Barcelona presentará en su edición 2022 las innovaciones de la industria alimentaria, gastronómica y el *foodservice* como motores de cambio hacia el desarrollo sostenible y la equidad social. La cocina vegetal y líquida, la ciencia aplicada a la gastronomía y la gestión de restaurantes y sus trabajadores son otros de los retos que se abordarán en el salón.

Del 7 al 9 de noviembre de 2022 se celebra el Gastronomic Forum Barcelona en el palacio 8 del recinto Montjuïc de Fira de Barcelona. Un evento que reunirá la mejor oferta y profesionales de la restauración, producción y distribución de alimentos y bebidas. Bajo el lema 'Detrás de la cocina', el encuentro persigue desarrollar un modelo de alimentación sostenible y revalorizar el sector.

El poder transformador de la cocina es uno de los ejes principales de Gastronomic Forum Barcelona. Una oportunidad para mostrar proyectos, como un restaurante de 'residuo cero', con un claro compromiso social, basados en la innovación y la sostenibilidad. Por su parte, los chefs con tres estrellas Michelin, **Joan Roca, Quique Dacosta** y **Alexandre Mazzia**, así como los **hermanos Torres**, abrirán las puertas de sus restaurantes para mostrar todo lo que están desarrollando detrás de la cocina.

Gastronomía líquida y artesanía culinaria

Gastronomic Forum Barcelona abordará las últimas tendencias gastronómicas basadas tanto en la innovación como en la recuperación de la cocina clásica. Por un lado, se pondrá el acento en el auge de la gastronomía líquida a partir de la fusión de técnicas de coctelería y alta cocina. Y por otro, el salón mirará también hacia el pasado para redescubrir a los clásicos de la alta cocina y dar voz a los responsables de pequeños restaurantes gastronómicos con las ponencias 'Artesanos de la cocina'.

Los Oscar de la cocina vegetal

En esta ocasión, el salón se estrenará como sede del *We're smart green awards*, la ceremonia de entrega de los galardones con que *We're smart world*, organización de referencia mundial de la cocina basada en verduras y frutas, reconoce a los mejores restaurantes del mundo en esta categoría. Un debut que culminará con la presentación de la edición 2022 de *'We're smart green guide'* durante la gala y la organización de dos ponencias-taller sobre cocina vegetal, incluidas en el programa de actividades.

Ciencia, diseño y talento

El Forum Lab, el espacio multidisciplinar del salón dedicado a las nuevas tendencias, brindará el protagonismo a la innovación, la digitalización y la formación de calidad para los profesionales de restaurantes y salas con el fin de mejorar la competitividad del sector.

En este laboratorio de ideas se enmarca el simposio *Foodture*-organizado por Barcelona Centre de Disseny- para conocer qué es el *food design*. Se analizarán las posibilidades que abre el mundo digital a la mixología y dará ejemplos del aprovechamiento de los residuos de un restaurante. Al final de la jornada se entregarán los premios *Foodture*.

Finalmente, la ciencia aplicada a la gastronomía tendrá también su espacio con la celebración de una de las jornadas del *Science & Cooking World Congress*, organizado por la Universitat de Barcelona.

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

Notícias Relacionadas

- El 'II Congreso internacional de compra pública verde' vuelve a fijarse en el sector alimentario
- El excedente y la seguridad alimentaria protagonizan el congreso de octubre de la AEHH
- Alimentaria Foodtech suma el sector 'SmartAgro' y potencia su internacionalidad

- Salut Pública celebra su cuarta jornada sobre comedores escolares en Fundació Alícia