



La quinta edición de Barcelona Degusta abre de nuevo sus puertas en Montjuïc

22-09-2015

El pasado jueves abrió sus puertas Barcelona Degusta, la gran fiesta de la gastronomía y la alimentación, organizada para el deleite de todos los amantes de la buena mesa. Barcelona Degusta llega a su quinta edición con nuevos contenidos y un claro objetivo: acercar el universo gastronómico a todos los públicos aficionados a la alimentación de calidad.

Cerca de 200 expositores presentarán las últimas novedades de la industria de la alimentación y la gastronomía en la quinta edición del salón Barcelona Degusta, que se celebra entre el el pasado jueves día 24 y el hoy domingo 27 de septiembre (palacio 1 del recinto de Montjuïc). Un salón dirigido al consumidor final y que volverá a convertirse en el mayor festival gastronómico popular de Barcelona

En plena Fiesta Mayor, Barcelona Degusta contribuirá a potenciar la ciudad como capital gastronómica de alcance internacional. Mercados, vinotecas, talleres, clases, demostraciones, degustaciones, queserías, huertos urbanos y un sinfín de actividades convocarán en Fira de Barcelona, recinto Montjuïc, los más variados perfiles de consumidor con un denominador común: la pasión por la gastronomía.

El salón se dirige a un público más diverso y plural que nunca, compuesto por familias, comerciantes, productores, gastrónomos, sibaritas y demás *food-lovers*. Este gran festival gastronómico popular renueva sus contenidos e incorpora nuevas secciones y actividades con el objetivo de ofrecer el más amplio recorrido transversal por la alimentación.

Para los expositores, desde pequeños productores y artesanos alimentarios hasta grandes industriales del sector, el salón es el foro popular por excelencia en el que testar nuevos productos, y conocer en vivo las opiniones del consumidor y sus preferencias; para los visitantes es la oportunidad de descubrir nuevos productos, degustarlos y finalmente poder adquirirlos, bajo un formato que también le permite asistir a sesiones, conferencias, catas y otras actividades formativas y lúdicas.

Incorporación de *Bcn&Cake* y el *Degusta beer festival*

La actual edición presenta una oferta renovada y ampliada, que incluye la incorporación de dos eventos de referencia, como el *Bcn&Cake*, indispensable para los amantes de la repostería creativa, y el *Degusta beer festival*, que mostrará las últimas tendencias en el campo de la cerveza artesana.

Market será la gran zona de exposición donde los productores presentarán, promocionarán, darán a degustar y podrán vender directamente al consumidor sus elaboraciones y especialidades alimentarias. Por su parte, el nuevo concepto 'gastro' que arrasa en Europa llegará a Barcelona Degusta sobre ruedas: furgonetas, caravanas y demás vehículos de estética *vintage* ocuparán la zona *Street food* para ofrecer al visitante las últimas tendencias en alimentación callejera de calidad.

En el *Kiosco* coexistirán revistas, publicaciones, libros y ediciones *on line* sobre alimentación, cocina y gastronomía; y para los que quieran pasar de la teoría a la práctica, el *Bazar* exhibirá accesorios, menaje, utensilios, recipientes de cocina y pequeños electrodomésticos.

El visitante de Barcelona Degusta valora especialmente los productos procedentes de Denominaciones de Origen, Indicaciones Geográficas Protegidas y en general los alimentos típicos de un territorio. Por ello, a *Paisajes* acudirán productores, organismos, colectivos e instituciones vinculados a una zona geográfica concreta para mostrar la riqueza de su producción alimentaria autóctona y fomentar el turismo enogastronómico. Los alimentos de proximidad, frescos y de Km. 0 se localizarán en *Nuestro huerto*; y el *Rincón solidario* se dedicará a mostrar la actividad de ONGs y otras entidades solidarias relacionadas con la alimentación.

Barcelona Degusta reunirá a diez estrellas Michelin en más de 90 actividades y talleres

Para quien quiera sacar más partido a su recetario particular o experimentar nuevas creaciones, desfilarán por Barcelona Degusta cocineros de primer nivel como **Joan Roca** (Celler de Can Roca), **Carme Ruscalleda** (Sant Pau), **Fermí Puig**, **Nandu Jubany** (Can Jubany), **Carles Gaig** (Restaurante Gaig), **Carles Abellán** (Bravo), **Sergio y Javier Torres** (Dos Cielos) y **Ada Parellada** (Semproniana); maestros pasteleros como **Christian Escribà** (Pastelería Escribà) y **David Pallàs**; y expertos como **David Escofet** (Tastavins), y **Daniel Jordà** (Panes Creativos).

Carme Ruscalleda hablará sobre '*Cómo maridar quesos con platos dulces y salados*', Nandu Jubany mostrará el más completo universo de '*Arroces del interior*', Sergio y Javier Torres protagonizarán un *showcooking* sobre la '*Cocina con legumbres*', Joan Roca traerá a colación '*Los aperitivos y snacks más cosmopolitas*', Carles Abellán presentará los '*Guisados de Barcelona*' y Carles Gaig desvelará '*Cómo preparar canelones y macarrones de fiesta*'.

Son sólo algunos de los principales contenidos de las más de 90 actividades que tendrán como protagonistas un auténtico plantel de lujo, los nombres más reputados e internacionales de la gastronomía catalana. Aunque Barcelona Degusta también dará cabida a otras culturas culinarias con demostraciones de cocina tradicional cantonesa de Hong Kong; un taller de Okonomiyaki, la variedad de tortilla japonesa más conocida; y tacos tradicionales mexicanos.

Por su parte, los niños serán protagonistas del *Degusta Kids*, una zona concebida especialmente para ellos con la finalidad de que empiecen a conocer, disfrutar y experimentar con la comida, dando rienda suelta a su imaginación. Cuenta cuentos, películas relacionadas con la alimentación y la gastronomía, talleres de frutas y de elaboración de galletas, payasos y magos poblarán este espacio de creatividad y vitalidad desbordantes.

Artículo relacionado:

['Barcelona Degusta cierra su edición más innovadora tras recibir a 28.000 personas'](#).