



Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Vegetalia se estrena en Gastronomic Forum Barcelona 2024 con showcookings del chef Alf Mota

Vegetalia se estrena en Gastronomic Forum Barcelona 2024 con *showcookings* del chef Alf Mota

Martes, 29 de octubre 2024

Vegetalia, empresa de alimentación ecológica y saludable, confirma su participación en el Gastronomic Forum Barcelona 2024, evento clave del sector de la restauración y gastronomía que tendrá lugar del 4 al 6 de noviembre en el recinto de Montjuïc de Fira de Barcelona. En esta edición, la empresa contará con un atractivo programa de *showcookings* en directo y degustaciones exclusivas, lideradas por el chef **Alf Mota**, reconocido por su enfoque innovador y su compromiso con la sostenibilidad en la cocina.

Gastronomic Forum Barcelona reunirá a más de 350 empresas y figuras destacadas de la cocina internacional para analizar el futuro del sector bajo el lema 'Repensemos la restauración'. En este contexto, Vegetalia se posiciona como una de las empresas más comprometidas con la alimentación consciente, presentando sus nuevas propuestas *plant-based* y ecológicas.

Showcooking con Alf Mota: cocina ecológica en acción

Uno de los momentos más esperados en el *stand* 244 de Vegetalia será la demostración culinaria de Alf Mota, chef con una amplia trayectoria en la gastronomía sostenible. Mota, conocido por fusionar técnicas innovadoras con ingredientes ecológicos de alta calidad, deleitará a los asistentes con una serie de platos basados en productos de Vegetalia. Los visitantes podrán degustar las creaciones del chef, donde los sabores auténticos y saludables se combinan con la creatividad y el respeto por el medio ambiente.

Cocina sostenible y respetuosa con el entorno

Con raíces en la cocina tradicional mediterránea, Alf Mota se ha destacado por su habilidad para transformar ingredientes locales y ecológicos en auténticas experiencias gastronómicas. Tras formarse en escuelas culinarias de prestigio y trabajar en cocinas reconocidas a nivel internacional, Mota decidió orientar su carrera hacia una cocina más sostenible y respetuosa con el entorno. Su cocina se caracteriza por su capacidad de revalorizar el producto vegetal y transformar lo natural en alta gastronomía. Actualmente, colabora con diversos proyectos que promueven la alimentación saludable y ecológica, y es un defensor activo de la sostenibilidad en el sector de la restauración.

"Trabajar con productos de Vegetalia me permite no solo crear platos deliciosos, sino también promover una alimentación más consciente y sostenible", afirma Alf Mota. "Espero que los asistentes al Gastronomic Forum puedan ver cómo la cocina ecológica puede ser innovadora, sabrosa y, sobre todo, alineada con las demandas actuales de los consumidores y el planeta".

Novedades de Vegetalia en el Gastronomic Forum

Además de las demostraciones culinarias, Vegetalia presentará sus últimas novedades en productos basados en proteínas vegetales y soluciones ecológicas adaptadas al sector de la restauración. Entre los productos destacados se encuentran nuevas líneas de hamburguesas vegetales, embutidos *plant-based* y una gama de platos preparados saludables, diseñados para restaurantes que buscan ofrecer opciones sostenibles y deliciosas en sus menús.

Estas innovaciones serán parte del programa del Gastronomic Forum Barcelona 2024, donde se debatirá sobre los desafíos que enfrenta el sector de la restauración en términos de sostenibilidad, inclusión social y digitalización. Vegetalia contribuirá a este diálogo mostrando cómo sus productos pueden ayudar a los profesionales de la restauración a ofrecer platos nutritivos y respetuosos con

- VEGETALIA. Gastronomic Forum Barcelona: Pabellón 8, stand 244.

Contacta con [Vegetalia](#) o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- [Vegetalia amplía la gama de burgers vegetales con las nuevas 'Alcachofa' y 'Escalivada'](#)

- [El 'Revuelto veggie', nuevo lanzamiento de Vegetalia elaborado con un 95% de tofu](#)
- [Vegetalia lanza tres nuevas hamburguesas a base de granos enteros, verduras y hortalizas](#)
- [Vegetalia añade el falafel a su gama y lanza las especialidades 'Original', 'Boniato' y 'Spicy'](#)