vinetur

Gastronomic Forum Barcelona pondrá la tradición en el centro de su edición de noviembre

Pep Palau avanza un programa con cocina en directo, gestión, sala y relevo generacional en Fira de Barcelona

jueves 4 de junio de 2026



Gastronomic Forum Barcelona celebrará su próxima edición del 2 al 4 de noviembre de 2026 en el recinto Gran Via de Fira de Barcelona con una propuesta centrada en la tradición como eje del programa. Así lo explica Pep Palau, director de contenidos del salón, que plantea una revisión de las raíces culinarias para construir el presente y orientar el futuro de la restauración.

Palau sostiene que revisitar la tradición significa mirar al pasado sin nostalgia ni complejos para recuperar conceptos, recetas y técnicas que siguen teniendo sentido, adaptadas al momento actual y sin perder los rasgos propios de cada cocina. A su juicio, esa mirada permite mantener la identidad, la memoria y el vínculo con el territorio, al tiempo que cada cocinero aporta su propia personalidad.

La organización plantea un programa que combinará ponentes de procedencias geográficas diversas y visiones distintas sobre la cocina. Según Palau, el objetivo es reunir asuntos de actualidad que preocupan al sector y dar espacio tanto a figuras consolidadas como a proyectos pequeños impulsados por jóvenes cocineros y artesanos de la cocina. El director de contenidos del salón señala que esos perfiles están trabajando de otra manera y que forman parte del futuro de la gastronomía.

El visitante profesional encontrará ponencias de cocina en directo, muchas de ellas con degustación, además de talleres prácticos y mesas redondas. Junto a los contenidos ligados al tema central de esta edición, el programa incorporará también el mundo de la sala. En ese apartado, el salón prepara una sesión inédita hasta ahora en la que cinco referentes actuales del servicio de sala ofrecerán una ponencia práctica para mostrar su trabajo en acción.

El programa incluirá además asuntos vinculados a la formación de equipos, la sostenibilidad y la rentabilidad empresarial. Palau subraya que Gastronomic Forum Barcelona busca mantener una orientación útil para el profesional, con respuestas concretas para el negocio y recursos aplicables a la actividad diaria.

Uno de los formatos que tendrá presencia en esta edición será la barra. Palau explica que este modelo ha ganado una centralidad sin precedentes en restaurantes de estilos y especialidades distintas. En su opinión, la barra se ha convertido en un espacio donde el cliente no solo va a comer, sino también a ver y vivir lo que ocurre en la cocina.

Para trasladar esa realidad al salón, Gastronomic Forum Barcelona recreará una barra real. La intención es que los asistentes puedan observar cómo se mueve un equipo, cómo se organiza el servicio y cómo se construye la relación de proximidad con el cliente. La propuesta busca mostrar el funcionamiento de este formato en condiciones cercanas a las de un establecimiento.

La nueva generación de profesionales tendrá también una presencia específica en el programa. Palau avanza que una de las jornadas estará dedicada a quienes están poniendo sobre la mesa cuestiones como los horarios de trabajo, la conciliación y el equilibrio personal. Según explica, se trata de una generación que incorpora valores de impacto social positivo y que plantea la necesidad de hacer compatible la restauración con una mejor calidad de vida.

Esa mirada generacional, añade, también se traduce en un interés por recuperar productos locales, recetas populares y formas de cocinar ligadas al territorio, pero desde una perspectiva actual. El salón quiere recoger esas conversaciones que, según su director de contenidos, marcarán el futuro de la gastronomía.

La parte de gestión ocupará igualmente un lugar relevante. Palau afirma que, aunque la cocina necesita innovación y creatividad, el profesional que acude a Gastronomic Forum Barcelona también busca herramientas útiles para su negocio. Por eso habrá sesiones en las que, además de cocina, pastelería, panadería y vinos, se abordarán cuestiones relacionadas con la gestión, los equipos, el servicio y la adaptación a los cambios del mercado.

También se tratará el uso de nuevas tecnologías en la restauración y el food service. La intención, según explica Palau, es ofrecer contenidos pegados a la realidad del sector y facilitar recursos que ayuden a los profesionales en la toma de decisiones dentro de sus empresas.

Con esta orientación, Gastronomic Forum Barcelona plantea una edición en la que la tradición actuará como hilo conductor de un programa amplio, con espacio para la cocina en directo, la sala, la barra, la gestión empresarial y las inquietudes de las nuevas generaciones de la restauración. El salón se celebrará el próximo 2 de noviembre y se prolongará hasta el 4 de noviembre de 2026 en Barcelona.