vinetur

Gastronomic Forum Barcelona llevará al recinto Gran Vía una edición centrada en la tradición culinaria

El salón prevé superar los 450 expositores con un alza del 12% y reforzar el relevo generacional

martes 7 de julio de 2026



Gastronomic Forum Barcelona celebrará su próxima edición del 2 al 4 de noviembre en el recinto Gran Vía de Fira de Barcelona, al que se traslada por primera vez. La organización plantea un programa centrado en la tradición culinaria como motor

creativo y en el papel de una nueva generación de profesionales que está impulsando cambios en la restauración.

El eje de esta edición será “Revisitar la tradición”, una línea de trabajo que se articulará en bloques territoriales. Cocineros de Cataluña, Andalucía, Galicia, Madrid, Italia y Malta compartirán su visión del legado gastronómico desde sus respectivas realidades locales, con sesiones que pondrán en relación identidad, memoria, territorio y cocina contemporánea.

Entre los participantes figuran Oriol Castro, Mateu Casañas y Eduard Xatruch, del restaurante Disfrutar; Quique Dacosta, y Paco Pérez, al frente de Miramar y Enoteca. La organización señala que estas intervenciones combinarán reflexión y degustación para abordar la relación entre memoria culinaria y creatividad actual.

El programa reservará también un espacio específico a la sala, entendida como el lugar donde se desarrolla el servicio y la relación directa con el cliente. Gastronomic Forum Barcelona quiere subrayar el peso que ha ganado este ámbito como elemento diferencial en restauración y contará para ello con profesionales como Joan Carles Ibáñez, de Lasarte; Marianna Suárez d’Alessandro, de Celler de Can Roca; Pere Monje, de Via Véneto, y Abel Valverde, de Desde 1911.

Otra de las novedades será la recreación de una barra gastronómica, un formato que la organización sitúa entre los más presentes en la restauración actual. En ese espacio cocinarán y atenderán al público Albert Raurich, de Dos Palillos; Martín Comamala, de 539 Plats Forts, y Joao Kather y Miguel de Aguilar, de Tetsu, con una propuesta que trasladará al salón la experiencia de sus establecimientos.

Pep Palau, director de contenidos de Gastronomic Forum Barcelona, afirma que el conjunto de actividades de esta edición busca proyectar la gastronomía hacia el futuro desde la identidad, la memoria y el territorio. A su juicio, ese planteamiento permite abordar tanto la evolución de los formatos como el relevo generacional que vive el sector.

La charcutería y el sector cárnico tendrán igualmente presencia en el programa a través de una iniciativa desarrollada junto al Gremi de Xarcuters i de la Carn de Catalunya. Esa colaboración incluirá dos sesiones temáticas sobre nuevas tendencias en embutidos. Además, Elisabeth G. Iborra, presentada por la organización como la primera sumiller de carne de España y experta en proteína animal, ofrecerá una degustación guiada de carnes de vacuno.

El área Forum Lab contará con un programa propio orientado a formación, tendencias y nuevos formatos. Entre sus contenidos aparecerá Talento Z, una propuesta centrada en jóvenes profesionales de la generación Z vinculados a la cocina, la sala, la sumillería y otros oficios gastronómicos. La organización sostiene que estos perfiles ya están tomando parte en el relevo generacional del sector.

La agenda del salón incluirá también la entrega de varios reconocimientos profesionales. Entre ellos figura el Premio Cuiner 2026 Gastronomic Forum Barcelona, organizado junto a La Vanguardia, que reconoce a cocineros emergentes por la calidad de sus propuestas, el uso de productos de proximidad y su apuesta por una cocina sostenible.

A esa relación se suman los Premios Innoforum, centrados en la innovación gastronómica, y los Premios Josep Mercader, dirigidos a poner en valor trayectorias y aportaciones en distintos ámbitos ligados a la gastronomía. Durante el salón se entregarán además el premio The Baker al mejor pan, impulsado por el Gremi de Flequers, y el galardón al Mejor Panettone de España, organizado por el Gremi de Pastissers.

El encuentro servirá asimismo para presentar publicaciones como la Slow Food Guide 2027 y la Guía Augusta, ambas vinculadas al ámbito gastronómico.

De cara a esta edición, Gastronomic Forum Barcelona prevé reunir a más de 450 expositores de hostelería, gastronomía y foodservice, lo que supondría un 12% más que en la edición anterior, celebrada en noviembre de 2025. En aquella cita, el salón registró 21.800 visitantes profesionales, reunió a más de 180 expertos y programó 190 sesiones gastronómicas centradas en la Nueva Cocina Catalana y en su influencia sobre el presente y el futuro de la cocina catalana.