vinetur

Gastronomic Forum Barcelona roza el lleno y ampliará un 12% su espacio expositivo

El salón prevé reunir a más de 450 empresas del 2 al 4 de noviembre en Fira de Barcelona Gran Via

viernes 24 de julio de 2026



Gastronomic Forum Barcelona ha alcanzado el 95% de ocupación de la superficie expositiva prevista para su edición de 2026 y afronta la recta final de su comercialización con previsión de crecimiento. El salón se celebrará del 2 al 4 de

noviembre, por primera vez, en el recinto Gran Via de Fira de Barcelona, donde espera reunir a más de 450 empresas expositoras en 14.500 metros cuadrados, un 12% más que en la edición anterior.

La organización sitúa estos datos como una señal de la fortaleza del encuentro profesional, centrado en el foodservice y el canal horeca. La oferta reunirá tanto a empresas de referencia como a productores especializados de distintos puntos de España.

Los productos gastronómicos concentrarán el grueso de la exposición, con el 73% del total. El equipamiento para hostelería representará el 17%, el menaje profesional alcanzará el 6% y las soluciones tecnológicas supondrán el 5%.

Entre las empresas ya confirmadas figuran Damm, Makro, Meritem, Grupo Borràs, Torrent i Fills, Garcimar, Carnia, Collverd, BonÀrea, Herpac, Caviaroli, Transgourmet, Bidfood, Garcia de Pou, Mychef, Unox, Cafés Pont, Pordamsa, Iberdelli, Triticum, Casa Tió, Distribució Primera Qualitat, Arcon, Vamos a Comer, Frigorificos Ferrer, Randstech y Delifrance, entre otras. Todas ellas presentarán novedades dirigidas a la restauración, la hostelería y el foodservice.

La representación territorial seguirá teniendo un peso muy marcado de Cataluña. Del total de empresas participantes, el 63% procederá de esta comunidad y el 33% llegará del resto de España. La organización también subraya el nivel de fidelización del certamen, con un 80% de expositores que repiten respecto a la pasada edición.

A esa base se suman cerca de 80 nuevas compañías vinculadas a segmentos como carne, pescado, bebidas, café, heladería, panadería, pastelería, productos gourmet, maquinaria y menaje. La incorporación de estas firmas amplía el perfil de la feria y refuerza áreas ligadas a la actividad del mercado horeca y del foodservice.

El salón contará además con presencia institucional y territorial mediante participaciones agrupadas promovidas por Prodeca, las diputaciones de Barcelona, Girona, Lleida y Tarragona, el Ayuntamiento de Barcelona, Mercabarna, la Xunta de Galicia, Extremadura, A Coruña, Burgos, Palencia, Cáceres y Teruel, entre otras entidades.

El director de Gastronomic Forum Barcelona, Josep Alcaraz, afirma que los datos de comercialización confirman la fortaleza del salón y la confianza del sector en una plataforma orientada a generar negocio, conocimiento y nuevas oportunidades de mercado.

El programa de actividades girará en torno a la idea de revisitar la tradición culinaria. La propuesta plantea revisar recetarios, técnicas, productos y oficios heredados para llevarlos a nuevas formas de creatividad e innovación dentro de la restauración.

Para ello, el encuentro reunirá a cocineros y profesionales de sala de perfiles muy distintos, junto a una nueva generación de especialistas que, según la organización, está redefiniendo modelos de restauración. Entre los nombres confirmados figuran Manuel Costiña, de Retiro da Costiña; Pedro Sánchez, de Bagá; Dani Carnero, de Kaleja; Pablo López, de Brutalista; Artur Martínez, de Trü; Enrique Valentí, de Caja de Cerillas; Oliver Peña, de Mineral; Viviana Varese, de FAAK, en Italia, y Alatz Bilbao, de Bakea.

También participarán referentes de la alta cocina española como Oriol Castro, Mateu Casañas y Eduard Xatruch, de Disfrutar; Paco Pérez, de Miramar; Quique Dacosta, de Quique Dacosta Restaurante; Jordi Cruz, de ABaC, y Nacho Manzano, de Casa Marcial. La organización enmarca estas intervenciones en una edición centrada en la reinterpretación del legado culinario, desde la recuperación de recetas y técnicas tradicionales hasta su adaptación a nuevos lenguajes gastronómicos.

Junto a las ponencias y demostraciones culinarias, el programa congresual incluirá diálogos con profesionales de sala, talleres, concursos, degustaciones y mesas redondas sobre innovación, gestión, sostenibilidad y tendencias que están transformando la restauración. Con ese planteamiento, Gastronomic Forum Barcelona busca ofrecer una visión amplia del momento que vive el sector y de las líneas de trabajo que marcan su evolución.