vinetur

“En Gastronomic Forum Barcelona el negocio se crea desde la cercanía”

Entrevista a Josep Alcaraz, director del salón

lunes 2 de junio de 2025



Gastronomic Forum Barcelona (GFB) se prepara para celebrar su próxima edición, del 3 al 5 de noviembre en el recinto Montjuic de Fira de Barcelona, consolidándose como el gran punto de encuentro profesional del sector de la hostelería, la gastronomía y el foodservice. El salón prevé superar las 350 empresas expositoras y los 18.000 visitantes profesionales en una convocatoria donde el producto de proximidad tendrá

especial protagonismo.

GFB apuesta por la cercanía, el contacto directo y el pequeño productor. ¿Es esta la gran diferencia del salón respecto a otros eventos del sector?

El espíritu de Gastronomic Forum Barcelona es lo que realmente nos hace únicos. No es solo una feria, es un punto de encuentro vital entre profesionales. Aquí se genera negocio desde la cercanía. Los visitantes pueden hablar cara a cara con los productores, tocar el producto, probarlo y compartir inquietudes en un entorno distendido. Además, damos especial protagonismo al pequeño productor, que tiene aquí una visibilidad difícil de encontrar en otros salones. Toda la estructura ferial está concebida para que destaquen tanto las grandes marcas como las pequeñas empresas.

¿Cómo se presenta la próxima edición del salón?

Consolidamos nuestra visión 360º del sector, con una oferta global que abarca todos los sectores de la alimentación y las bebidas, la tecnología, el equipamiento, los servicios y la innovación. Este año, esperamos más de 350 empresas expositoras y 18.000 visitantes profesionales del canal horeca, foodservice, tienda especializada y Food &Beverage.

Además, ampliamos la oferta con una mayor representatividad geográfica: más del 30% de las empresas expositoras proceden de fuera de Cataluña. Burgos, Navarra, Cáceres o Valladolid, entre otros, debutan este año con una clara voluntad de poner en valor la singularidad gastronómica de sus territorios. También crece la participación internacional, lo que aporta diversidad y nuevas oportunidades de negocio. Y contamos, una vez más, con la presencia de más de 80 pequeños productores agrupados en el Espacio Catalunya, organizado por Prodeca y las diputaciones de Barcelona, Girona y Lleida. Sin olvidar las participaciones colectivas de la Xunta de Galicia, Menorca, Coruña, Ajuntament de Barcelona y Mercabarna.

¿Habrá una presencia significativa de sectores emergentes como la panadería, pastelería o el café de especialidad?

Como sectores en pleno crecimiento y con un peso cada vez más relevante en la restauración, todos estos segmentos estarán ampliamente representados. El pan artesano, la pastelería de autor o el café de especialidad están ganando un protagonismo creciente, no solo en el canal horeca, sino también a través de nuevos conceptos de negocio que surgen en torno a estos productos. Un buen ejemplo es la pizza, que en 2025 reforzará su presencia con más actividades, una mayor oferta expositiva y la incorporación de ingredientes de origen y empresas distribuidoras especializadas.

¿Qué oportunidades ofrece Gastronomic Forum Barcelona a los emprendedores y pequeñas empresas?

Uno de los principales atractivos del salón es que permite a las pequeñas marcas llegar a un público profesional muy cualificado al que, de otro modo, no tendrían acceso. Aquí encuentran visibilidad y contactos que se adaptan a su perfil. Además, intentamos complementar la experiencia comercial con el conocimiento, la formación y las tendencias que nos aportan desde chefs consagrados hasta jóvenes promesas y expertos del sector.

¿Qué eje temático vertebrará toda la puesta en escena de GFB este año?

Este año potenciaremos el protagonismo de Cataluña como Región Mundial de la Gastronomía 2025 con el eje temático de 'la Nueva Cocina Catalana', donde contaremos con un programa que reunirá, de forma inédita, a los principales cocineros catalanes con mayor proyección internacional. El salón se convertirá en una plataforma de proyección internacional para esta nueva cocina catalana que se ha convertido en un referente mundial, tanto por su creatividad como por su compromiso con el producto de proximidad.