

## Joseba Cruz i Jan Fargas, nominats als Premis Cuiner del Gastronòmic Forum Barcelona

*El saló aposta per l'alimentació sostenible i vol contribuir a la reactivació econòmica del sector de la restauració*



Presentació del Fòrum Gastronòmic, amb Carne Ruscalleda | ACN

**Joseba Cruz** (Le Clandestin, Navàs, Bages); **Jan Fargas** (Les Voltes de Sant Sebastià, Moià, Moianès) són dos dels sis nominats als Premis Cuiner del **Gastronòmic Forum Barcelona** que se celebrarà entre el 18 i el 20 d'octubre al palau 8 del recinte de Montjuïc de Fira de Barcelona. El saló reunirà més de 300 empreses i tindrà 100 ponents, entre els quals 60 xefs que sumen **46 estrelles Michelin**.

El Gastronomic Forum manté la seva aposta enguany per l'**alimentació sostenible** i vol contribuir a la reactivació econòmica del sector de la restauració. "El certamen serà clau per a la reactivació en l'etapa postcovid per l'impacte que generarà a les empreses del sector i perquè permetrà tornar a connectar negocis i operacions comercials suspeses durant aquest període", ha apuntat el director del Gastronomic Forum Barcelona, **Josep Alcaraz**.

El saló comptarà amb nivells d'ocupació prepanidèmia, amb un total de 6.000 m2 d'exposició comercial i prop de 4.000 m2 destinats a més de 70 activitats, un congrés gastronòmic i a l'**àrea d'Innovació ForumLab**, realitzada en col·laboració amb la Capitalitat Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021 de Barcelona.

L'esdeveniment inclourà propostes especialitzades com **Forum Dolç**, un espai de divulgació que tindrà com a eixos centrals la pastisseria, la gelateria i la fleca, promogut pel Gremi de Pastisseria de Barcelona i Espai Sucre; i l'Espai Catalunya, amb aliments de proximitat i més de 70 empreses artesanes agrupades per **Prodeca i les Diputacions de Barcelona i Girona**.

## **Gagnaire, Niedkofler, Roca i Ruscalleda, entre el centenar de ponents**

Tot el programa de **classes magistrals, sessions temàtiques, tastos i presentacions de productes** tindran lloc a diversos escenaris i el denominador comú serà la sostenibilitat a la cuina i la restauració de qualitat.

"Els cuiners més influents han apostat per tenir cura del medi ambient de manera explícita a través de projectes concrets, vinculant les seves marques o iniciatives que porten el segell de desenvolupament sostenible i col·laborant amb institucions o grans empreses alimentàries", ha recordat el codirector del Gastronomic Forum Barcelona, Pep Palau, que ha avançat la presència de grans noms de la cuina com **Pierre Gagnaire** (Gagnaire \*\*\*), **Norbert Niedekofler** (Hubertus \*\*\*), **Ricard Camarena** (Ricard Camarena \*\*\*), **Ángel León** (A Poniente \*\*\*), o **Eneko Atxa** (Azurmendi \*\*\*).



*Fòrum Gastronòmic de Girona, l'any 2018. Foto: Josep M Montaner*

No faltaran a la cita tampoc **Joan Roca** (El Cellar de Can Roca \*\*\*) i **Carne Ruscalleda** (Sant Pau Tòquio \*\*\* - Moments \*\*). "Que sapiguen que el sector de la restauració està molt il·lusionat amb aquest Gastronomic Forum", ha apuntat la mateixa Ruscalleda. "Es tracta d'un certamen que no ha parat de reinventar-se i ampliar-se, i una cita ineludible per a professionals i públic interessat", ha recordat la cuinera catalana.

"Estem en un moment clau. Cal repensar el negoci de la restauració i tota la maquinària econòmica

associada, i la sostenibilitat és l'actitud que tots perseguim i que sabem que hem de treballar", ha conclòs Rusalleda.

## Cuiners emergents

El respecte al medi ambient també estarà present als diversos premis de Gastronomic Forum Barcelona amb categories especials, com els **Premis Cuiner 2021**, que reconeix el millor cuiner emergent de l'any i també el més sostenible; els Premis Josep Mercader, que distingeixen la trajectòria professional de xefs, enòlegs, responsables de sala, productors i divulgadors de la cuina catalana, així com el restaurant més sostenible.

Pel que fa als Premis Cuiner 2021, ja hi ha els sis xefs finalistes: **Ludwig Amiable** (Palo Verde, Barcelona); **Joseba Cruz** (Le Clandestin, Navàs, Bages); **Jan Fargas** (Les Voltes de Sant Sebastià, Moià, Moianès); **Germán Franco** (Al Marge, Badalona), amb **Marta Rombouts**, cofundadora i somelier; **Riccardo Radice** (Fishology, Barcelona), amb **Giulia Gabriele**, cofundadora cap de sala; i **Javier San Vicente** (Taberna Noroeste, Barcelona), amb David López. Els podeu conèixer en aquest vídeo de *La Vanguardia*, que col·labora en el guardó.