



FÒRUM GASTRONÒMIC
és
Barcelona
23-26 OCT. 2016

EXPO Activitats d'expositor / **Actividades de Expositor** / Expositor's activities
 € Preu dels tallers / **Precio de los talleres** / Workshops Price : 25€

Inscripcions anticipades / **Inscripciones anticipadas** / Prebookings: www.forumgastronomicbarcelona.com

DIUMENGE 23 / DOMINGO 23 / SUNDAY 23

11.00-12.00 **Sergio & Javier Torres**, Dos Cielos, Barcelona
 Essència i estètica / **Esencia y estética** / **Aesthetics and essence**
 Auditori / **Auditorio** / Auditorium

11.00-12.00 **Oriol Balaguer**, Barcelona
 Joies de xocolata / **Joyas de chocolate** / **Chocolate jewels**
 Presenta **Belén Parra**
 Taller 1 / **Workshop 1**

11.00-12.00 **Josep Pelegrín**, Escola Joviat, Manresa
 L'Europa més dolça a la copa, ruta guiada / **La Europa más dulce en la copa, ruta guiada** /
Europe's sweetness in a glass, a guided tour
 Taller 2/ **Workshop 2**

11.00-12.00 **Unilever Food Solutions**
 Pastisseria pràctica per a menú, carta i buffet / **Repostería práctica para menú, carta y buffet** /
Patisserie for the fixed menu, à la carte menu and buffets
 Taller 3 / **Workshop 3**

13.00-14.00 **Gaggan Anand**, Gaggan Restaurant, Bangkok, Tailàndia
 Avantguarda asiàtica / **Vanguardia asiática** / **The cutting edge of Asia**
 Auditori / **Auditorio** / Auditorium

13.00-14.00 **Coral Marine Sea Drink**
 Coral Marine Sea Drink: celler submarí vs celler convencional. Tast comparatiu a cegues /
Coral Marine Sea Drink: bodega submarina vs bodega convencional. Cata comparativa a ciegas /
Coral Marine Sea Drink: the submarine winery versus the conventional winery.
 A blind comparative tasting
 Taller 2 / **Workshop 2**

13.00-14.00 **Nandu Jubany**, Can Jubany, Calldetenes
 Les postres de Can Jubany / **Los postres de Can Jubany** / **The desserts of Can Jubany**
 Presenta **Carme Gasull**
 Taller 3 / **Workshop 3**

12.00-14.00 **Spirit Essence**
 Agora

13.30-14.30 **Xano Saguer**, Cacao Barry, EspaiSucre, Barcelona
 La xocolata en les postres i les tapes dolces / **El chocolate en los postres y las tapas dulces** /
Chocolate in desserts and sweet tapas
 Taller 1 / **Workshop 1**

15.30-17.00 **LA VANGUARDIA** **Cuiner de l'Any**
 Auditori / **Auditorio** / Auditorium
 Presenta **Pep Palau**

16.00-17.00 **Patrick Roger**, Boutique Patrick Roger, París
 Escultures de xocolata / **Esculturas de chocolate** / **Chocolate Sculptures**
 Presenta **Oscar Caballero**
 Taller 1 / **Workshop 1**



16.00-17.30



Alberto Pizarro, Manel Tirvió, Adal Márquez

Cocteleria clàssica i creativa / **Coctelería clásica y creativa** / Classic and creative cocktails
Taller 2 / [Workshop 2](#)

16.00-17.00



Jordi Vilà, Alkímia, Barcelona

L'alta cuina de Barcelona / **La alta cocina de Barcelona** / Barcelona's Haute Cuisine
Presenta **Carne Gasull**
Taller 3 / [Workshop 3](#)

16.00-17.30



Primer concurs nacional de receptes asiàtiques **Udon, "The NoodleMaster"** / **Primer concurso nacional de recetas asiáticas Udon, "The NoodleMaster"** / First National Contest of Asian recipes **Udon, "The NoodleMaster"**

Presenta **Isma Prados**
Agora

17.30-17.45

Reconeixement a títol pòstum a **Mey Hofmann** / **Reconocimiento a título póstumo a Mey Hofmann** / Posthumous tribute to **Mey Hofmann**
Auditori / [Auditorio](#) / Auditorium

17.45-18.45



Christian Escribà, Pastisseria Escribà, Barcelona

La pastisseria creativa d'Escribà / **La pastelería creativa de Escribà** / The creative patisserie of Escribà
Presenta **Anna Tusell**
Auditori / [Auditorio](#) / Auditorium

17.45-18.45



Col·lectiu de Cuina la Ràpita - Delta de l'Ebre

Salut i consciència / **Salud y conciencia** / Health and awareness
Albert Guzmán, Inna Herraiz
Taller 3 / [Workshop 3](#)

17.45-18.45



Gourmet La Vanguardia

Maridatge d'Ibèrics amb Caves Mestres / **Maridaje de ibéricos con Caves Mestres** / Pairing of Caves Mestres with Iberian hams and sausage
Àlex Andrés
Taller 1 / [Workshop 1](#)

18.00-19.00



Xunta de Galicia

El mar en conserva / **The sea from a tin, Lucía Freitas**
Taller 2 / [Workshop 2](#)

DILLUNS 24 / LUNES 24 / MONDAY 24

10.30-11.30



Ramon Morató, Josep Maria Ribé, Raúl Bernal, Miquel Guarro, Chocolate Academy

Póker d'ases de xocolata / **Póker de ases de chocolate** / Chocolate aces
Auditori / [Auditorio](#) / Auditorium

10.30-13.45



Fòrum Empresa / The Business Fòrum

Taller 2 / [Workshop 2](#)

11.00-12.00



Nina Tarasova, Rússia

Postres de nostàlgia / **Postres de nostalgia** / Nostalgic desserts
Presenta **Anna Tusell**
Taller 1 / [Workshop 1](#)

11.00-12.00
















COMPLET HOTEL

Cerea Dulcis: la cuina dolça de Trivio / **Cerea Dulcis: la cocina dulce de Trivio** / Cerea Dulcis: Trivio's sweets and desserts
Jesús Segura
Taller 3 / [Workshop 3](#)

11.30-11.45

Reconeixement a **Quim Capdevila** / **Reconocimiento a Quim Capdevila** / Tribute to **Quim Capdevila**
Auditori / [Auditorio](#) / Auditorium

- 12.00-13.00 **Carme Ruscalleda**, Sant Pau, Sant Pol de Mar
Món dolç amb sal i pebre / **Mundo dulce con sal y pimienta** / **A Sweet world with salt and pepper**
Presenta **Carme Gasull**
Auditori / Auditorio / Auditorium
-
- 12.00-14.00 **Spirit Essence**
Agora
-
- 13.00-13:15  **Entrega del premi: El plat favorit dels catalans**, Revista Cuina
Auditori / Auditorio / Auditorium
-
- 13.00-14.00  **Víctor Quintillà**, Lluerna, Santa Coloma de Gramanet & **Pere Castells**, Universitat de Barcelona
La revolució de la sal en peixos i carns / **La revolución de la sal en pescados y carnes** / **The revolution of salt in fish and meat**
Taller 3 / Workshop 3
-
- 13.30-14.30   **Daniel Álvarez**, Cacao Barry
El panettone i la brioixeria d'alta qualitat / **El panettone y bollería de alta calidad** / **Panettone and gourmet pastries**
Taller 1 / Workshop 1
-
- 13.30-14.30  **Unilever Food Solutions**
Cuina creativa, pràctica i sense complexos / **Cocina creativa, práctica y sin complejos** / **Creative, practical and simple cuisine**, **Antonio Arrabal** (La Jamada, Burgos - Top Chef)
Auditori / Auditorio / Auditorium
-
- 16.00-17.00 **Paco Pérez**, Miramar, Llançà
L'univers creatiu de Paco Pérez / **El universo creativo de Paco Pérez** / **The Creative World of Paco Pérez**
Presenta **Carlos Maribona**
Auditori / Auditorio / Auditorium
-
- 16.00-17.00   **Carles Mampel**, Bubó, Barcelona
Algues i xocolata / **Algas y chocolate** / **Chocolate and seaweed**
Presenta **Belén Parra**
Taller 1 / Workshop 1
-
- 16.00-17.30  **Giacomo Giannotti, Yanaida Prado, Marc Álvarez**
Cocteleria clàssica i creativa / **Coctelería clásica y creativa** / **Classic and creative cocktails**
Taller 2 / Workshop 2
-
- 16.00-17.00  **Ricard Camarena**, Restaurant Ricard Camarena, València
Del salat al dolç sense interval / **Del salado a lo dulce sin intervalo** / **From savoury to sweet with no interval in betwe**
Presenta **Javi Antoja**
Taller 3 / Workshop 3
-
- 16.00-18.00  **'La gastronomia a debat. Pla de la Gastronomia a Catalunya'** / **'La gastronomía a debate. Plan de la Gastronomía en Catalunya'** / **'Gastronomy debated. The Gastronomic Plan for Catalonia'**
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya
Sala Catalunya, Regió Europea de la Gastronomia 2016
-
- 16.00-17.00  **Cuina Justa**
Una bona digestió // **Una buena digestión**
Agora
-
- 17.30-18.00  **La Baula**
La Baula, el pa de Barcelona // **La Baula, el pan de Barcelona**
Agora
-
- 17.30-17.45  **Premis InnoFòrum**
Presenta **Pep Palau**
Auditori / Auditorio / Auditorium
-
- 17.45-18.45 **Javier de las Muelas**, Dry Martini, Barcelona & **Simone Caporale**, Artesian Bar, Londres
Alta cocteleria, un art / **Alta coctelería, un arte** / **High end cocktails, an art**
Auditori / Auditorio / Auditorium



17.45-18.45

EXPO

Xunta de Galicia

Sabors de la Pesca Artesanal a Gálcia / **Sabores de la Pesca Artesanal en Galicia** /
The flavours of small scale Galician fishing, **Lucía Freitas**
Taller 3 / Workshop 3



18.00-19.00

EXPO

Dr. Goerg

Les meves delícies de coco. Cuina vegana / **Mis delicias de coco. Cocina vegana**
Taller 1 / Workshop 1

18.00-19.00

EXPO

Ostras Sorlut

Ostres: cria, tast i curiositats / **Ostras: cría, desgustación y curiosidades**
Taller 2 / Workshop 2

DIMARTS 25 / MARTES 25 / TUESDAY 25

10.30-14.00



Presentació de la marca **Experiències Gastronòmiques i Workshop** / **Presentación de la marca Experiencias Gastronómicas y Workshop** / Presentation of the brand Experiencias Gastronómicas and Workshop

Agència Catalana de Turisme

Sala Catalunya, Regió Europea de la Gastronomia 2016

11.00-12.00

Jordi Cruz, Àbac, Barcelona

Tradicció, avantguarda i creativitat en evolució / **Tradición, vanguardia y creatividad en evolución** / Tradition, avant-guard and creativity in evolution
Presenta **Carlos Maribona**
Auditori / Auditorio / Auditorium

11.00-12.00



Jordi Bordas, consultoria & formació, Barcelona

Bo i sa: pastisseria més sana, lleugera i saborosa / **Bueno y sano: pastelería más sana, ligera y sabrosa** / Delicious and healthy: patisserie which is lighter, healthier and with more flavor
Presenta **Josep Sucarrats**
Taller 1 / Workshop 1

11.00-12.00



Juan Mediavilla, Juan Ruiz Henestrosa, Xavier Alba

Tres mestres de sala, tres estils, tres propostes / **Tres maestros de sala, tres estilos, tres propuestas** / Three Maitre d's, three styles and three proposals
Taller 2 / Workshop 2

11.00-12.00

EXPO

Carns Romeu

Redescobrint la vaca gallega. Talls i coccions / **Redescubriendo la vaca gallega. Cortes y cocciones** / Rediscovering Galician beef. Cuts and cooking
Albert Marimón
Taller 3 / Workshop 3

13.00-14.00

Josean Alija, Nerua, Bilbao

El dolç natural / **El dulce natural** / Naturally Occurring Sweetness
Presenta **Carlos Maribona**
Auditori / Auditorio / Auditorium

13.00-14.00

EXPO

Condal chef

Elaboració de pintxos donostiarres amb productes CorpaChef / **Elaboración de pintxos donostiarres con productos CorpaChef** / The preparation of pintxos from Donostia with CorpaChef products
Paola Cerchiara
Taller 2 / Workshop 2

13.00-14.00

EXPO

AHDB Beef & Lamb

Xai britànic amb segell de qualitat: més de 150 talls innovadors / **Cordero británico con sello de calidad: más de 150 cortes innovadores** / British lamb, the stamp of quality: over 150 innovative cuts
Martín Eccles, Rubén Cordero
Taller 3 / Workshop 3

13.30-14.30



Marco Leone, Chez Coco & Casa Paloma, Barcelona & **Pol Contreras**, El Portal de Echaurren, Ezcaray

Les postres de restaurant amb base tradicional / **Los postres de restaurante con base tradicional** / Restaurant desserts with a traditional base
Presenta **Belén Parra**
Taller 1 / Workshop 1

11.00- 19.00



Spirit Essence, Campionat Nacional de Cocteleria / **Spirit Essence**, Campeonato Nacional de Coctelería / **Spirit Essence**; National Cocktail Championship
Agora

16.00-17.00



Yann Couvreur, Yann Couvreur Pâtisserie, París
La pastisseria al moment / **La pastelería al momento** / **The patisserie of the moment**
Presenta **Oscar Caballero**
Auditori / **Auditorio** / **Auditorium**

16.00-17.00



Betina Montagne, EspaiSucre, Barcelona
La celiaquia a través del mètode EspaiSucre. De la rarsa a la normalitat / **La celiaquía a través del método EspaiSucre. De la rareza a la normalidad** / **Coeliac disease and the EspaiSucre method. From peculiarity to normality**
Presenta **Belén Parra**
Taller 1 / **Workshop 1**

16.00-17.30



Javier Caballero, Hector Henche, Francisco Bretau
Cocteleria clàssica i creativa / **Coctelería clásica y creativa** / **Classic and creative cocktails**
Taller 2 / **Workshop 2**

16.00-17.00



Massimo Pignata, DelaCrem, Barcelona
Naturalment gelat / **Naturalmente helado** / **Ice Cream, naturally**
Presenta **Josep Sucarrats**
Taller 3 / **Workshop 3**

17.30-18.30



GASMA
Nous sistemes de formulació al món dolç, màster de pastisseria // **Nuevos sistemas de formulación en el mundo dulce, master en pastelería**
Taller 1 / **Workshop 1**

17.45-18.45



Paco Torreblanca, Escuela Torreblanca, Alacant
Creativitat i evolució a l'alta pastisseria / **Creatividad y evolución en la alta pastelería** / **Creativity and evolution in high end patisserie**
Presenta **Javi Antoja**
Auditori / **Auditorio** / **Auditorium**

17.45-18.45



Unilever Food Solutions
Plats de sempre ara sense gluten: inspiració, varietat i creativitat apta per a celíacs / **Platos de siempre ahora sin gluten: Inspiración, variedad y creatividad apta para celíacos** / **Traditional dishes, gluten-free now: inspiration, variety and creativity suitable for coeliacs**
Peio Cruz
Taller 3 / **Workshop 3**

18.00-19.00



José Ferrer, Embajador de los Vinos de Jerez
L'univers dolç de Jerez // **El universo dulce de jerez** // **The sweet universe of Jerez**
Taller 2 / **Workshop 2**

DIMECRES 26 / MIÉRCOLES 26 / WEDNESDAY 26

11.00-12.00



Miquel Guarro, Cacao Barry, Chocolate Academy
Pinea cocoa Mediterranean Origin
Auditori / **Auditorio** / **Auditorium**

11.00-12.00



Olivier Fernández, Gremi de Pastisseria de Barcelona
Un panettone de principi a fi / **Un panettone del principio a fin** / **A panettone from start to finish**
Taller 1 / **Workshop 1**

11.00-12.00



Rafel Sabadí, El Roser 2, L'Escala
Magistralns vins dolços de llarga tradició vinícola / **Magistrales vinos dulces de larga tradición vinícola** / **Dessert wines with a long wine making tradition**
Taller 2 / **Workshop 2**

11.00-12.00



Oriol Castro, Mateu Casañas, Eduard Xatruch, Disfrutar, Barcelona
Un festival de creativitat / **Un festival de creatividad** / **A festival of creativity**
Presenta **Toni Massanés**
Taller 3 / **Workshop 3**



13.00-14.00



Jordi Butrón & Xano Saguer, Espai Sucre, Barcelona
El mètode / **El método** / **The Method**
Presenta **Carne Gasull**
Auditori / **Auditorio** / **Auditorium**

13.00-14.00



Tupinamba
Tendències del cafè / **Tendencias del café** / **Trends in coffee**
Kim Ossenblok
Taller 2 / **Workshop 2**

13.00-14.00



Serhs Food Area
Una alimentació sense riscos. Com combatre els al·lèrgens sense perdre el gust / **Una alimentación sin riesgos. Como combatir los alérgenos sin perder el sabor** / **Food without risks; how to fight allergens without losing any flavour**
Loudres Català, Joan Moreno
Taller 3 / **Workshop 3**

12.00-14.00



Spirit Essence
Agora

13.30-14.30



Anna Bellsolà, Forn Baluard, Barcelona
La cara sensorial del pa / **La cara sensorial del pan** / **The sensorial side of bread**
Presenta **Belén Parra**
Taller 1 / **Workshop 1**

16.00-17.00

Xavier Pellicer, Céleri, Barcelona & **Javier Olleros**, Culler de Pau, O Grove
Cuines vives del Mediterrani i l'Atlàntic / **Cocinas vivas del Mediterráneo y el Atlántico** / **Live kitchens of Mediterranean and Atlantic**
Presenta **Toni Massanés**
Auditori / **Auditorio** / **Auditorium**

16.00-17.00



David Gil, Tickets, Barcelona
Les postres d'elBarri / **Los postres de elBarri** / **The desserts of elBarri**
Presenta **Javi Antoja**
Taller 1 / **Workshop 1**

17.30-17.45



Premis Josep Mercader
Auditori / **Auditorio** / **Auditorium**

17.45-18.45

Coruña Cocina
L'avanguardia corunyesa de la nova cuina gallega / **La vanguardia coruñesa de la nueva cocina gallega** / **The cutting edge of Galician cuisine from La Coruña**
Presenta **Pep Palau**
Auditori / **Auditorio** / **Auditorium**



Activitats d'expositor / **Actividades de Expositor** / **Expositor's activities**



Preu dels tallers / **Precio de los talleres** / **Workshops Price : 25€**

Inscripcions anticipades / **Inscripciones anticipadas** / **Prebookings: www.forumgastronomicbarcelona.com**



FÒRUM
GASTRONÒMIC
és
Barcelona

PATROCINADORS INSTITUCIONALS



PATROCINADORS



COL·LABORADORS



MITJÀ OFICIAL



PATROCINADORS TÈCNICS



MITJANS COL·LABORADORS



ESDEVENIMENT ADHERIT A

