

Dimarts 5 d'abril / Tuesday, April 5th

LOCALNUTLEG, valoritzant els llegums i la fruita seca del territori a través de productes innovadors

LOCALNUTLEG, giving value to pulses and nuts from the territory through innovative products

Ponents / Speakers

Ingrid Aguiló, Jordi Ortiz i Israel Fernández · IRTA, Ivan Pascual · Pastry Chef, Sibel Uyar · UKOOP

Moderadores / Moderators

Ingrid Aguiló i Ivan Pascual

ESPAI CATALUNYA

11.15 - 12.00h

Mirada. Passat, present i futur de l'oli DOP Terra Alta

Outlook. Past, present and future of oil PDO Terra Alta

Ponents / Speakers

Josep Pere Colat · President DOP Oli Terra Alta

ESPAI PRODUCTE

10.45 - 11.15h

TERRES DE L'EBRE

La cuina de l'Ebre, creació i memòria ancestral - Paisatge i diversitat a la Reserva de la Biosfera

Ebre cuisine, creation and ancestral memories - Landscape and diversity in the Biosphere Reserve

Ponents / Speakers

Anna Zaera · Periodista i Gessamí Caramès · Cuinera i copresentadora del programa Cuines (TV3)

Moderadores / Moderators

Anna Zaera

ESPAI CATALUNYA

12.30 - 13.15h

Las Jellys, l'última revolució en cocteleria

Las Jellys, the latest revolution in cocktails

Ponents / Speakers

Pablo Quijano · Cofundador de Las Jellys

ESPAI PRODUCTE

12.00 - 12.30h

PIRINEUS

Cuina de bosc al Pirineu

Forest cuisine in the Pyrenees

Ponents / Speakers

Albert Villaró · Escriptor i Mariano Gonzalvo · Lo Paller del Coc (Surp - Rialp)

Moderadores / Moderators

Judith Càlix

ESPAI CATALUNYA

13.45 - 14.30h

Les DOP i IGP a Catalunya: tastos amb segell de qualitat

PDOs and PGIs in Catalonia: tasting with a quality seal

Ponents / Speakers

Pep Nogué i Josep Pere Colat · President de la Federació Catalana DOP - IGP

ESPAI PRODUCTE

13.15 - 13.45h

Dinar networking delegació LATAM

- *accés amb reserva prèvia* -

Networking lunch with LATAM delegation - access through pre-booking -

Ponents / Speakers

Ada Parellada · Restaurant Semproniana (Barcelona)

Moderadores / Moderators

Ramon Sentmartí

ESPAI CATALUNYA

14.30 - 15.45h

Els olis d'oliva verge extra de CATALONIA GOURMET - Un viatge pel territori de l'oli català -

CATALONIA GOURMET'S extra virgin olive oils - A journey through the territory of Catalan oil -

Ponents / Speakers

Marta Amorós · Gerent del Clúster CATALONIA GOURMET

ESPAI PRODUCTE

15.45 - 16.15h

Ensenyant la cuina catalana al món

Showing the Catalan cuisine to the world

Ponents / Speakers

Joan Ribas · Fundació Alícia i Eva Basela · Fundació Alícia

ESPAI CATALUNYA

16.15 - 17.00h

La Catalunya dels olis amb DOP, un recorregut sensorial per a apreciar-ne les diferents característiques

The Catalonia of oils with PDO, a sensory journey to appreciate their different features

Ponents / Speakers

Àngels Calvo · Membre del Panell de tast oficial d'olis verge de Catalunya

Moderadores / Moderators

Pep Nogué

ESPAI PRODUCTE

17.00 - 17.30h

COSTA DE BARCELONA

Catalunya dolça. Reinterpretació del postres maduixes amb nata

Sweet Catalonia. Re-interpretation of desserts with strawberries and cream

Ponents / Speakers

Mariona Rodà · Guanyadora concurs regional European Young Chef Award

Moderadores / Moderators

Pep Nogué

ESPAI CATALUNYA

17.30 - 18.15h

