

Innovació per la competitivitat i sostenibilitat del sector

Innovation in the competitiveness and sustainability of the sector

ESPAI CATALUNYA

11.00 - 12.00h

Ponents / Speakers

Joan Gòdia, Carlos Gómez, Enric Hernández i Cristina Barbacil, Quiònia Pujol, Ivan Caelles, Cristina Peña i Sefa de Ribot

COSTA BRAVA

Costa Brava icònica amb el fotògraf Francesc Guillamet i els cuiners Quim Casellas i Iolanda Bustos

Iconic Costa Brava with the photographer Francesc Guillamet and the chefs Quim Casellas and Iolanda Bustos

ESPAI CATALUNYA

12.30 - 13.15h

Ponents / Speakers

Quim Casellas · Restaurant Casamar (Llafranc), Iolanda Bustos · Xef biodinàmica Francesc Guillamet · Fotògraf

Moderadores / Moderators

Marijo Jordan

COSTA DAURADA

Demostració i tast oli TERRALL de Sant Isidre a càrrec del xef Pep Moreno del Restaurant Deliranto*

Showing and tasting of TERRALL oil from Sant Isidre lead by chef Pep Moreno from the Deliranto Restaurant*

ESPAI CATALUNYA

13.45 - 14.30h

Ponents / Speakers

Pep Moreno · Restaurant Deliranto (Salou) 1* Michelin i Francesc Vilanova · Cooperativa Terrall de Sant Isidre

Moderadores / Moderators

Marijo Jordan

Explorem les quatre dimensions de la gastronomia catalana

Exploration of the four dimensions of Catalan cuisine

ESPAI CATALUNYA

15.00 - 15.45h

Ponents / Speakers

Sergi de Meià · Restaurant Sergi de Meià (Barcelona)

Moderadores / Moderators

Clara Sánchez-Castro Bonfill

Projecte Mans Antic Molí

Mans Antic Molí project

ESPAI CATALUNYA

16.15 - 17.00h

Ponents / Speakers

Vicent Guimerà · Xef Restaurant Antic Molí 1* Michelin (Ulldecona)

Moderadores / Moderators

Marijo Jordan

Premis Fundació Dieta Mediterrània

Mediterranean Diet Foundation Awards

ESPAI CATALUNYA

18.00 - 19.00h

Ponents / Speakers

Domingo Valiente

Cannelonia - Presentació nou format per alimentació

Cannelonia - Presentation of the new format for diets

ESPAI PRODUCTE

12.00 - 12.30h

Ponents / Speakers

Gerard Formentí · Responsable de Cannelonia Grup

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

PDOs and PGIs in Catalonia: tasting with a quality seal

ESPAI PRODUCTE

13.15 - 13.45h

Ponents / Speakers

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

Tast Juvé&Camps i Bombons Cudié

Tasting Juvé&Camps and Bombons Cudié

ESPAI PRODUCTE

14.30 - 15.00h

Ponents / Speakers

Anna Casabona · Juvé&Camps i Rut Farré-Escofet · Bombons Cudié

Un bombó de poma i una infusió per tancar el cercle de la poma

An apple confection and a brew to bring the apple circle to a close

ESPAI PRODUCTE

15.45 - 16.15h

Ponents / Speakers

Josep Anton Ortiz Roure · SAT Ort Bell

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

PDOs and PGIs in Catalonia: tasting with a quality seal

ESPAI PRODUCTE

17.00 - 17.30h

Ponents / Speakers

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

