PROGRAMA

Presentadora: Belén Parra

LUNES

11.45 a 12.30h
Xevi Ramon - Maestro Artesano y Gerente de Triticum
Un viaje sensorial a través de la corteza del pan

13.00 a 13.45h
Alberto Martín - Responsable Comercial de ARDAI
Quesos artesanos con identidad propia

14.15 a 15.00h
Alejandra Ormeño - Chef Ejecutiva de Tunateca Balfegó (Barcelona)
80 días by Tunateca Balfegó. Nuestra particular vuelta al mundo

16.00 a 16.45h
Ferran Centelles - Responsable de vinos en elBullifoundation
Burbujas de excelencia: los mejores espumosos catalanes en la mesa

17.15 a 18.00h
Vicent Guimerà - L'Antic Molí ❀ ❀ (Ulldecona, Tarragona)
El territorio y su producto como fuente de inspiración

18.30 a 19.15h
Marc Ribas - La Taverna del Ciri (Terrassa, Barcelona)
Cocina catalana brutal

MARTES

10.15 a 11.00h
David Gil - I+Desserts (Barcelona)
Torrons Vicens, de la tradición a la innovación

11.30 a 12.15h
David Seijas - Ex Sumiller de ElBulli / Gallina de Piel Wines
Un recorrido por los vinos de Cataluña

13.00 a 13.45h
Dori Lérida - Técnica de Promoción de la *Agència de Promoció de Ciutat de l'Ajuntament de Reus*
Reus, capital del Vermut

14.15 a 15.00h
Marta Minoves - Ganadora del *European Young Chef Award 2024*
Nuevas generaciones: reinterpretando la cocina tradicional catalana

16.00 a 16.45h
Fundació Alícia & Àngel Esteve - Sisè (Lérida)
Los aceites del territorio con mejor aplicación gastronómica

17.15 a 18.00h
Jordi Vilà - Alkimia ❀ (Barcelona)
La liebre: plato estrella en época de caza

18.30 a 19.15h
Ana Jarquín - La Pastisseria (Barcelona)
Dulces icónicos de la tradición catalana: origen y evolución

MIÉRCOLES

10.30 a 11.15h
Albert Franch - Nolla ❀ (Helsinki, Finlandia)
Internacionalización del producto catalán: influencias en la cocina nórdica

11.45 a 12.30h
Joel Castanyé - La Boscana ❀ ❀ (Bellvís, Lérida)
Innovación en el mundo de la fruta: la manzana Tutti y sus aplicaciones culinarias

13.00 a 13.45h
Natalie Jewell - *Executive Chef* de Bidfood Spain
Transformando alimentos con "Texturas Albert y Ferran Adrià"

❀ Estrella Michelin ❀ Estrella Verde Michelin

#somgastronomia