

DILLUNS 18 DE MARÇ

		PONENTS	MODERA
11.30 - 12.10h	SOSTENIBILITAT AL PLAT - L'AQUAFABA: EL CALDO MÀGIC Les propietats de l'Aquafaba farà que deixem de fer cocktails amb clara d'ou	Daniel Amella - CEO Casa Amella Damià Mulà - Mestre cocteler	Caram Caram
13.15 - 14.00h	ALIMENTS DOP I IGP: UN XOU GASTRONÒMIC IRRESISTIBLE!	Marc Grivé - Cuiner Gastroshows	Caram Caram
14.30 - 15.15h	ESSÈNCIA DEL DELTA	Joan Capilla - Hotel l'Algadir del Delta Dones Arrosseres del Delta	Caram Caram
15.30 - 16.15h	EUROPEAN YOUNG CHEF AWARD Catalonia World Region Of Gastronomy	Pau Sintes - R. Christine Bedford Hotel Júlia Caparrós - R. Normal	Caram Caram
16.30 - 17.00h	CUADRAT VALLEY FINCA AGRÍCOLA I Jordi Olivet del Restaurant Xalet de Montjuïc	Jordi Olivet - R. Xalet de Montjuïc Sergi Garcia - Director tècnic de Cuadrat Valley Finca Agrícola	Caram Caram
17.30 - 18.00h	ELS OOVE I FRUITS SECS ESSENCIALS DE FSO GARRIGUES	Joan Segura - FSO Garrigues Joseba Cruz - R. Le Clandestin	Caram Caram

DIMARTS 19 DE MARÇ

		PONENTS	MODERA
11.15 - 12.00h	ELS LÀCTICS: TRADICIÓ I INNOVACIÓ EN LA GASTRONOMIA CATALANA	Pep Moreno Martín - Cuiner	Clara Sanchez Castro
12.30 - 13.15h	A QUATRE MANS, PER PERDRE ELS SENTITS... MENJANT!	Eduard Aliberch - R. Mas Monells Pep Nogué - Cuiner	Clara Sanchez Castro
13.30 - 14.00h	ALIMENTS DE PROXIMITAT QUE CUIDEN LA VIDA	Sergi Tort - DACC Mercè Mateu - CCPAE Dina Piera, Miquel Villacrosa i Cesc Molera Núria Bisquert - Responsable Àrea Economia Verda de la Fundació Emys Xavier Sucarrats - Associació Trenca	Clara Sanchez Castro
15.45 - 16.30h	CARN DE CAÇA, COMPROMÍS AMB EL PAISATGE SERVIT EN UN PLAT	Sergi de Meià - Cuiner Salvador García Arbós - Periodista	Salvador Garcia Arbós
16:45 - 17:15	CUINA SOSTENIBLE DE TERRITORI Amb la Millor Cuinera Jove de Catalunya 2024	Marta Minoves - Cuinera CETT	Clara Sanchez Castro
17.30 - 18.15h	ARRÒS VIST DES DE LA GASTRONOMIA A LA CUINA	Albert Guzman - R. Albert Guzman Santos Martínez - Nomen Foods	Clara Sanchez Castro

DIMECRES 20 DE MARÇ

		PONENTS	MODERA
10.15 - 11.00h	NI DE FORQUILLA, NI DE CULLERA, UNES BONES MOSSEGADES AMB DOP I IGP!	Xavier Pàmies Sistaré - Flequer Forn Sistaré Xavier Pàmies Vallvé - Flequer Forn Sistaré	Jordi Àvila
11.15 - 12.00h	CUINA DEL TERRITORI	Pep Nogué - Cuiner	Jordi Àvila
12.15 - 13.00h	CUINA CATALANA: TRADICIÓ I FUTUR	Carles Gaig - Cuiner R. Raig Paco Solé Parellada - Acadèmic i restaurador R. 7 Portes Rosa Mayordomo - Acadèmia Catalana Gastronomia i Nutrició	Jordi Àvila
13.45 - 14.30h	UN VIATGE A TRAVÉS DELS SENTITS AMB LES 5 DOP D'OLI CATALANES	Agustí Romero - IRTA Montserrat Jimenez - IRTA	Jordi Àvila
15.00 - 15.45h	PLATS CATALANS CADA DIA	Noemi Igual Aguilar - Responsable projectes I+D Fundació Alicia Toni Massanés Sanchez - Director Fundació Alicia	Jordi Àvila
16.00 - 16.30h	CUINA SOSTENIBLE DE TERRITORI Amb la Millor Cuinera Jove de Catalunya 2024	Marta Minoves - Cuinera CETT	Jordi Àvila
16.45 - 17.15h	GREIXOS I SALUT: PER QUÈ HEM DE CONSUMIR OLI D'OLIVA VERGE EXTRA?	Dr Eduard Escrich i Escriche Agustí Romero - IRTA	Jordi Àvila

DIJOURS 21 DE MARÇ

		PONENTS	MODERA
10.15 - 11.00h	EL GUST DEL SABER Cuinem l'escabetx amb els tresors de les Comarques de Tarragona	Marina Duch Bosch M ^a Cinta València Tutusaus M ^a Montserrat Barceló Combalia Andrea Asín Moreno Aina Ramon Gavalda Carmen Lebron Pérez Núria Callau Anguera	La Gastronòmica
12.30 - 13.15h	CUINA COMPROMESA AMB VITAE KOMBUCHA I OLIS SOLÉ	Alf Mota - Cuiner Mar Benet - Vitae Kombucha Judit March Solé - Olis Solé	La Gastronòmica
13.30 - 14.15h	CATALUNYA VITIVINÍCOLA. TAST DE VINS CATALANS	Clara Antúnez i Jaume Montanyà - La Gastronòmica	La Gastronòmica
14.30 - 15.30h	FEM UN TRIO! ALIMENTS DOP - IGP, MÚSICA I VI...	Clara Antúnez i Jaume Montanyà - La Gastronòmica	La Gastronòmica