

PRUEBA | APRENDE | DISFRUTA















## ELGUINDILLA Tapes i Pollastres a l'ast —

PLAÇA DEL POETA BOSCA, 2 08003 BARCELONA

c/de l'Argenteria,53 08003 BARCELONA









PLACERES AUTÉNTICOS

Avenida Tibidabo, 31. 08022 Barcelona T. 93 417 01 15

Calle Pau Claris, 70. 08010 Barcelona T. 93 342 55 77

Calle Londres, 94. 08036 Barcelona T. 93 414 67 90

www.asadordearanda.com

6

8

12

14

16

18

22

26

32

38

44





**Director General Alimentaria Exhibitions SA** 

Josep Antoni Valls

Dirección Barcelona Degusta Susana Gibert, Directora Ricardo Márquez

### **Actividades Degusta Experience**

Ana Matas Claudia Marinel

## **Equipo Comercial**

David Lapuerta, Director Comercial Alessandro Cessari Ferrán Escardo Albert Lázaro Daniel Rodríguez Constanze Schuster

### Departamento de Promoción y Visitantes

Meritxell Puig, Directora de Expansión Carmina Lopez

### Departamento de Comunicación y Marketing

Susanna Santamaria Rubén Martin Victor Solvas

### BCN&CAKE

Anabel Lope, Directora Ferial Mª José Díaz, Responsable Comunicación

## Diseño e Impresión:

**Edicions MIC** 



## SUMARIO

Saluda

Presentación

Pabellón 1

Food Trucks

















## de la nostra terra, per a tu





Caprabo, una empresa referent en productes de proximitat, et dóna la benvinguda a un espai on podràs gaudir de tot el sabor de la nostra terra. Perquè ningú com tu valora el caràcter únic de la nostra gastronomia, et sentiràs com a casa.

## Visita'ns!

Ens trobaràs davant del Show Cooking de Degusta Experience

Aprèn durant la fira amb CHEFCAPRABO Taller de Cuina

## **DEGUSTA** KIDS

Cakepops 24 25 26 27 Berenars creatius i saludables 24 25

SHOWCOOKING DEGUSTA-SALA DEGUSTA Alta cuina catalana 💹 Cuina de proximitat i de temporada 🍱



## "BIOCÁLIDA" LAS MESAS CON CALEFACCIÓN E ILUMINACIÓN LED











MESA ALTA CON CALEFACCIÓN

MESA BAJA CON ILUMINACIÓN

MESA BAJA CON CALEFACCIÓN

MESA ALTA CON ILUMINACIÓN

- · MESAS DE ALTO STANDING PARA AMBIENTES SELECTOS, APORTANDO UN PLUS DE CATEGORIA A LAS TERRAZAS Y JARDINES DONDE ESTÉN UBICADAS. NO NECESITAN NINGÚN TIPO DE INSTALACIÓN.
- · ESTAS MESAS SE UTILIZAN CON BIOETANOL EN OTOÑO E INVIERNO, PROPORCIONANDO A SUS CLIENTES UNA SENSACIÓN ÚNICA DE BIEN ESTAR, SIN HUMOS, NI MALOS OLORES, NADA AGRESIVA Y ECOLÓGICA. (CONSUMIBLE SUMINISTRADO POR EL FABRICANTE)
- · TABIÉN EN AMBIENTES NOCTURNOS TANTO EN VERANO COMO EN INVIERNO, SALAS DE FIESTAS, DE COPAS, DISCOTECAS, ETC. POR SU ATRACTIVA ESTÉTICA CON EL DISPOSITIVO LED DE COLORES, EL CUAL SE PUEDE FIJAR EN UN SOLO COLOR O QUE VAYA CAMBIANDO AUTOMATICAMENTE. FABRICADO Y PATENTADO POR

· MÁS INFORMACION EN NUESTRAS WEBS: www.vilainox.com o www.biocalida.com



## SALUDA

arcelona Degusta vuelve a abrir sus puertas en la diada de la Mercè, patrona de Barcelona. No se trata de una coincidencia ni de un hecho menor. El salón aspira a ser la gran muestra gastronómica popular de Barcelona en su semana más importante. Su celebración es una invitación a la participación, a la experimentación, al disfrute así como un atractivo para que los food lovers de todas las edades incluyan dentro de su programa de fiestas el Barcelona Degusta. ¿Y qué les ofrecemos? La mayor muestra de productos, innovaciones y tendencias del sector gastronómico.

Con cuatro ediciones a sus espaldas, el salón ha crecido en oferta de productos y ha renovado sus contenidos. Esta quinta edición damos un paso más con la reconfiguración de la oferta en exposición y la incorporación de eventos de éxito como el BCN&CAKE, con las últimas novedades del sector de repostería creativa, y el Degusta Beer Festival, con las mejores cervezas artesanas del mercado. El Degusta es un salón con vocación de sumar iniciativas para que el consumidor disfrute en un entorno único de toda la oferta gastronómica, lúdica y formativa.

Paseando por Barcelona Degusta podrá ver y comprar todo tipo de productos, probar la comida de los populares food trucks y vivir experiencias gastronómicas únicas de la mano de los mejores chefs. En definitiva, pruebe, descubra y disfrute del gran festival popular de la gastronomía en Barcelona.

> **:BIENVENIDOS AL NUEVO DEGUSTA!** Susana Gibert, Directora Ferial













## EL GUSTO **ES NUESTRO**

arcelona es ya una capital gastronómica de alcance internacional. Cinco ediciones después, Barcelona Degusta vuelve fiel a su cita con todos los públicos. Los de uno y los del otro lado, los que aprovechan el encuentro para exponer sus productos, hacer nuevas relaciones, ampliar su catálogo, darse a conocer... y los que, sencillamente, disfrutan de la gastronomía y la alimentación.

Didácticos, lúdicos y comerciales. Estos son los principios de la quinta edición de Barcelona Degusta para transmitir la complejidad de la cultura gastronómica y alimenticia de manera divulgativa y popular.

Grandes industriales, pequeños productores e incluso artesanos tienen cabida en Barcelona Degusta y la posibilidad de testar delante del público la aceptación de sus productos. Para los visitantes, el encuentro es una oportunidad ideal para descubrir nuevos productos, adquirirlos y disfrutar de actividades paralelas como sesiones, conferencias o catas.













Didácticos, lúdicos y comerciales. Estos son los principios de la quinta edición de Barcelona Degusta para transmitir la complejidad de la cultura gastronómica y alimenticia de manera divulgativa y popular.

Barcelona Degusta se ha adaptado a los cambios acaecidos desde la última edición. Nuevas áreas cambian la faz de la oferta en exposición. Market es la gran zona de escaparate, el gran bazar de la alimentación para la promoción, degustación y venta.

Barcelona Degusta cuenta con una completísima muestra de vinos y quesos. La zona Streetfood agrupará las últimas tendencias en alimentación callejera de calidad. El Degusta Experience, con más de 90 actividades para todas las edades y especialmente el público infantil, incluye talleres, degustaciones, clases y showcookings con cocineros de la

talla de Joan Roca, Carme Ruscalleda, Fermí Puig o Cristian Escribà.

La Plaça de l'Univers albergará las actividades al aire libre con proyecciones de cine o desfile de moda,así como venticinco Food Trucks para degustar desde hamburguesas y hot-dogs ecológicos, patatas bravas, un bikini de jamón ecológico trufado, o nachos con guacamole y queso, hasta berlinas, cronuts, chöks, piruletas, chips con chocolate y brownies.

A Paisajes acudirán los productos procedentes de las Denominaciones de Origen, Indicaciones Geográficas















Protegidas y los alimentos típicos de un territorio. Auténtico patrimonio gastronómico, productores, organismos, colectivos e instituciones, vinculados a una zona geográfica concreta, mostrarán la riqueza autóctona y fomentarán el turismo enogastronómico.

Los alimentos de proximidad, frescos y de kilómetro cero se localizan en el Huerto de Barcelona Degusta y el Rincón Solidario expondrá la cara de

las Organizaciones no Gubernamentales y otras entidades solidarias relacionadas con la alimentación. Mención especial merece el BCN&CAKE, una feria dentro de la propia feria. Chocolates, pasteles, postres... un estilo propio que ya la ha convertido en la feria de pastelería y repostería creativa de referencia en el sur de Europa.

Del 24 al 27 de septiembre, la mejor experiencia está servida.

## PABELLÓN 1 PECINTO DE MONTJUÍC





5° FESTIVAL GASTRONÓMICO POPULAR

## BARCELONA



**24-27 SEPTIEMBRE 2015** 

BEER FESTIVAL

MERCAT

FOOD & FASHION

ENTRADA

Alimentaria **Exhibitions** 





# FOOD TRUCKS COCINA DE CALIDAD SOBRE RUEDAS

¿MODA, MÁRKETING O UNA FORMA DE VIDA? LOS "CAMIONES DE COMIDA" HAN ENTRADO EN LA ESCENA GASTRONÓMICA COMO UNA PROPUESTA INNOVADORA Y DE CALIDAD, CON IDENTIDAD PROPIA.

e a poco, una nueva manera de entender la gastronomía ha ido ganando las calles y plazas de las ciudades: los food trucks. Condensadas en furgonetas, estas cocinas sobre ruedas están llevando productos de un alto valor culinario a todo tipo de públicos, rompiendo moldes y barreras.

Para Valentín González, de la bocatería a la brasa Naif Street Food, su antiguo Citroën tipo H ofrece "otra posibilidad gastronómica para el consumidor: comer bien, pero además con un trato divertido y original". Claudio Hoyos, por su parte, cree que trasladar su experiencia en el restaurante El Filete Ruso a las ruedas de Fileteando "es una forma de acercar la comida que hacemos a la calle, a foros y eventos donde no estábamos presentes". Pero Fernando Madrid, que reparte sus delicias de chocolate en la caravana a remolque de Chök The Chocolate Kitchen, va más allá y opina que "es un estilo de vida y un nuevo estilo de autoempleo, que irá en aumento y donde triunfarán los más profesionales e innovadores". Desde el punto de vista del emprendedor, Madrid lo tiene claro: "Supone libertad: tú eliges cuando vender. En líneas generales desaparece la estacionalidad y disminuye el riesgo de fracaso". Desde la perspectiva del cliente, Valentín González también lo entiende fácil: "Es una experiencia divertida, el ambiente es muy desenfadado y festivo, haciendo partícipes a los clientes".

## ¿PALOS EN LA RUEDA?

Una de las principales trabas para el despegue definitivo de los food trucks en España es una legislación fragmentaria que depende de las administraciones locales. Todos los propietarios de cocinas sobre ruedas coinciden es que es necesaria una normativa general que regule esta actividad económica. Fernando Madrid, de Chök, considera que se trataría de una apuesta "por la creación de riqueza y empleo". "Este es un modelo que, bien regulado, puede ser un medio económico que permita reducir las tasas de paro. Si se garantiza la salud pública cumpliendo con la normativa sanitaria, ¿por qué se debería prohibir?", concluye Madrid.







## **CALIDAD Y SEGURIDAD**

Sin embargo, algunos consumidores tienen reticencias al aproximarse a una cocina sobre ruedas, con sospechas sobre la calidad y salubridad del producto. Pero no hay nada que temer: "Más que una furgoneta, tenemos una cocina profesional completamente equipada dentro de un camión, con neveras congeladores, campana de humos, plancha, barbacoa, freidora, agua, grill, sandwichera, crepera...", explica Claudio Hoyos, orgulloso de su flamante food truck, el primero kilómetro cero de España. En Chök también ruedan con todas las garantías: "Cumplimos con el APPCC y poseemos nuestro registro sanitario no solo como vendedores, sino también como fabricantes". Pero los responsables de Naif creen que, más allá de cumplir con la normativa, "la mejor garantía es que está todo a la vista: los clientes ven cómo se almacena y se elabora el producto".

"La mejor garantía es que está todo a la vista: los clientes ven cómo se almacena y se elabora el producto"





### **MENÚ PARA TODOS**

Fileteando promete traer a Barcelona Degusta un producto de calidad, basado en sus carnes ecológicas: hamburguesas y hot-dogs ecológicos, patatas bravas, un bikini de jamón ecológico trufado, y nachos con guacamole y queso. Naif aportará su bocatería a la brasa de piedra volcánica, con la Naifburguer (hamburguesa de ternera con queso, cebolla frita, pepinillo y rúcula, acompañada de la salsa naif), la Naifarra (butifarra de Pagés, con rúcula, queso y chimichurri) y el Naif gourmet (filete de secreto con pisto).

Y para los postres habrá que darse una vuelta por Chök, donde habrá berlinas, cronuts, chöks, piruletas, chips con chocolate y brownies. Pero además de estas cartas, en la zona exte-

Pero ademas de estas cartas, en la zona exterior de la feria habrá 25 food trucks de todo tipo y menú: desde las croquetas de Pepa Croqueta, pasando por los vinos de Miguel Torres, el burguer ecológico de Food'n'Roll o la auténtica caravana Airstream vintage americana de La Vie en Chrome, y La Vermuneta, ganadora del programa de TVE "Cocineros al volante", entre otros.



## PL. UNIVERS

PECINTO DE MONTJUÍC



www.barcelonadegusta.com

#degusta2015 🏏 🚹 🖸







5° FESTIVAL GASTRONÓMICO POPULAR

## BARCELONA

Legusta

**24-27 SEPTIEMBRE 2015** 



HORTS URBANS

Alimentaria Exhibitions

FENTRADAS



**HUERTOS URBANOS** 

## DE LA MACETA **AL PLATO**

¿TOMATE CON SABOR A TOMATE EN PLENA MEGAURBE DEL SIGLO XXI? LO QUE VEINTE AÑOS ATRÁS PARECÍA UN IMPOSI-BLE, ESTÁ CAMBIANDO CON PEQUEÑOS GESTOS, CONCIENCIA ECOLÓGICA Y DEDICACIÓN.

Entre los habitantes de la ciudad, es común la queja de que los tomates ya no saben a tomate (o que ya no saben a nada). Aquellos con la suerte de tener infancia, amigos o parientes con huertas en el campo, al menos recuerdan el sabor. Pero generaciones de urbanitas desconocen el gusto de un fruto recién arrancado de la planta, o de cómo perfuma de bien una sola hojilla de planta aromática apenas extraída de la planta. La experiencia del intenso sabor de la huerta parecía algo prohibido para el estresado ciudadano hasta que, en los albores del siglo XXI, una nueva revolución agrícola ha venido a cambiar las cosas.



En Barcelona Degusta, los visitantes tendrán la posibilidad de ver estos huertos en acción y comprender el alcance de su desarrollo, de la mano de los pioneros de estas iniciativas



## LOS HUERTOS URBANOS

La aparición de los huertos urbanos no es otra cosa que una combinación de ingenio, ciencia y ecología al servicio de una alimentación sana. Se trata de aprovechar cualquier espacio de la ciudad (una terraza, un balcón, una azotea, un patio interno, o apenas una maceta), con las técnicas adecuadas de cultivo (en lo posible, sin herbicidas, insecticidas, etc.), para cultivar hortalizas frescas, frutas y hierbas aromáticas en pequeñas porciones de tierra.

Pero los huertos no solo aportan algo que llevar al plato: su cuidado es una actividad relajante, y fomenta los lazos entre vecinos (si se realiza en espacios comunes), o entre los miles de dedicados hortelanos que comparten sus experiencias en foros, blogs y redes sociales. Además, embellecen el entorno urbano, y aportan pequeños oasis de verde y aire puro en pleno corazón de la ciudad.

## CADÍ, 100 anys de Cooperativa

CADI, fundada l'any 1915 i ubicada a la Seu d'Urgell, va ser la primera cooperativa lletera que es va crear a l'Estat espanyol i ha tingut, des de llavors, un paper fonamental en l'arrelament i la vertebració de la població al Pirineu.

La Cooperativa es nodreix de la llet produïda pels seus socis ramaders a les comarques de l'Alt Urgell i la Cerdanya. Un dels trets diferencials que garanteix la frescor i qualitat dels nostres productes és la recollida diària de la llet, essent sotmesa des del seu origen als més estrictes controls sanitaris.

El saber fer tradicional i l'ús de la més avançada tecnologia han fet que la mantega CADÍ sigui una de les poques d'Europa amb la distinció "Denominació d'Origen Protegida" i que l'URGÈLIA sigui l'únic formatge a Catalunya amb aquest important reconeixement.

## La producció de llet: CADI: un model un estil de vida

La pagesia i la producció de llet s'han convertit en una font i estil de vida per als socis de CADÍ. Cadascun d'ells -un centenar actualment- són els autèntics responsables que la qualitat arribi al consumidor en forma de làctics.

Els socis i les seves famílies conviuen en ple Pirineu, envoltats de prats verds i pastures fresques que aporten el tret diferencial a la llet amb què s'obté una mantega i uns formatges amb gran personalitat i tradició centenària.

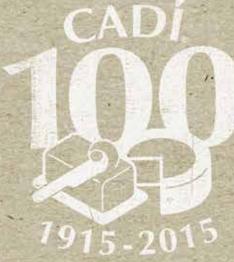
Els productes CADÍ han estat des de sempre presents a la taula de les cases de la comarca, envoltats de familiars i amics, compartint moments i experiències uniques.

I és que les persones que conformen la Cooperativa se senten orgulloses de poder-vos oferir uns productes que són fruit de la passió per la seva feina i pel territori on viuen.

## cooperatiu

Els ramaders que conformen la Cooperativa CADÍ són una gran família que treballen pel bé comú en base als valors de l'ajuda mútua i la generositat, on sequint amb la tradició dels seus fundadors cada persona representa un vot.

A CADÍ fem del coneixement dels uns el saber de tots. Els socis, empleats, proveidors, clients, col·laboradors i cadascuna de les persones que fem créixer CADÍ compartim una manera de fer i una forma de ser que ens fa seguir creient en un projecte comú amb perspectives de futur.





EL FRUIT DE L'ESFORÇ, LA DEDICACIÓ I LA ILLUSIÓ D'UN COLLECTIU DE



## DEGUSTA BEER FESTIVAL

AUTÉNTICAS, ÚNICAS, MIMADAS Y HASTA UN POCO 'COQUETAS'. MÁS DE CINCUENTA SURTIDORES DE CERVEZAS ARTESANALES SE PODRÁN DISFRUTAR EN EL DEGUSTA BEER FESTIVAL. BAJO LA GRAN CARPA DEL BARCELONA DEGUSTA, LA CERVEZA TENDRÁ UN HUECO ESPECIAL. SABOREAR, DISFRUTAR, NO COMETER EXCESOS QUE DILUYAN EL DISFRUTE DE LA BUENA CERVEZA ES LA EXPERIENCIA, CASI EL RITUAL, DEL FESTIVAL. CERVEZAS MUY PERSONALES Y SABORES PARTICULARES NO ESTANDARIZADOS. A LA POSTRE CEBADA Y LÚPULO TAMIZADOS POR EL SECRETO ESCONDIDO EN LAS MANOS CAPRICHOSAS DE LOS ARTESANOS CERVECEROS.



Mikel Rius / organizador del Barcelona Beer Fest

## "EXISTE LA CERVEZA ADECUADA PARA CADA MOMENTO"

"EL CERVECERO, IGUAL QUE UN COCINERO HOY DÍA, TIENE QUE COMBINAR TÉCNICA Y CREATIVIDAD" / "QUEREMOS QUE EL PÚ-BLICO SE SORPRENDA DE LA GRAN VARIEDAD Y CALIDAD DE LAS CERVEZAS QUE SE PRODUCEN CERCA DE CASA"



















## Cuéntanos ¿cómo empezasteis la aventura de crear el Barcelona Beer Fest?

El BBF nace como un proyecto entre cuatro amigos vinculados al sector de la cerveza artesanal que considerábamos que había un vacío en la ciudad al no disponer de un evento centrado en la cerveza de calidad. Para hacerlo, nos basamos en los festivales ingleses que ya habíamos visitado años atrás.

## ¿Por qué decidisteis centrarlo en la cerveza artesana y de proximidad?

Porque es nuestra pasión, lo que conocemos y vivimos a diario. Es un producto tan fantástico que lo queremos compartir, mostrar y darlo a conocer al máximo público posible. El festival está orientado a que sea la puerta de entrada a la cerveza artesana y que después la gente siga descubriéndola.

## ¿Cómo se engloba el BBF dentro del Barcelona Degusta?

Hemos creado un concepto fusionando los dos eventos, que es el Degusta Beer Festival. Será un espacio diferenciado de más de 500 metros cuadrados donde se encontrarán una amplísima variedad de las mejores cervezas artesanales. Para nosotros es un acierto que el Barcelona Degusta, como festival gastronómico de la Ciudad, incorpore las últimas tendencias (y la cerveza artesana lo es). A la vez, es un honor que hayan confiado en nosotros para llenar de espíritu el BBF dentro del Degusta.

## ¿Cómo habéis seleccionado las cervezas para el Degusta Beer Fest?

Nuestro trabajo es estar en contacto y al día de las novedades del sector. Para el Degusta Beer Festival se ha realizado una rigorosa selección teniendo en cuenta los requisitos de calidad y buen producto. La mayoría de ellas son cervezas locales para mostrar el buen trabajo que se está haciendo en nuestro país. Pero también mostrando algunas cervezas internacionales contrastadas.

## ¿Cuáles son las últimas tendencias que encontramos en la cerveza?

Redescubrir estilos y metodologías tradicionales. Recuperar los ingredientes básicos y naturales de la cerveza, también potenciar los sabores y aromas, y buscar la cerveza adecuada para cada momento. Existen.

## ¿Cuáles son los trucos para elaborar una cerveza artesanal? imaginamos que la base será compartida y cada artesano le dará su toque para hacerla única y original ¿es así?

Pasión, conocimiento, buenos ingredientes y medios. El cervecero, igual que un cocinero hoy día, tiene que combinar técnica y creatividad. Idear el producto final que quiere hacer y trabajarlo con los mejores ingredientes y herramientas para aplicar el conocimiento.

## ¿Qué tenemos que valorar y tener en cuenta para reconocer una buena cerveza artesana? ¿La cata es parecida a la del vino o no tiene nada que

La mejor cerveza es la que nos satisface en cada momento. Ni mucho menos es siempre la misma. Una cerveza artesanal se reconoce de forma visual, olfativa y gustativa. El proceso de una cata de cervezas tiene parecidos con el mundo del vino aunque en el sector hay una voluntad generalizada de no caer en el elitismo que rodea el del vino y que puede hacernos perder un gran público.

## ¿Qué marcas "de casa" encontraremos entre la gran oferta al Degusta **Beer Festival?**

Un porcentaje elevado de las cervezas presentes son catalanas. Y eso es así por un doble motivo: primero, porque los artesanos del país están haciendo un gran trabajo. Y segundo, porque queremos dar a conocer este tipo de cerveza de proximidad y que el público se sorprenda de la gran variedad y calidad de las cervezas que se producen cerca de casa.

## ¿Qué cerveza nos recomendarías probar al Degusta Beer Festival?

Dejad fluir vuestra curiosidad. Siempre recomendamos que la gente venga con ganas de descubrir un nuevo producto gastronómico. La inspiración puede venir del aroma, sabor, nombre, procedencia, color... todas las cervezas presentes son excelentes, se trata de jugar a descubrir nuevas sensaciones.

## ¿Nos podrías hacer un ranking de las 10 mejores cervezas que encontraremos en el Degusta Beer Festival?

Eso es lo mismo que la frase del fútbol '100.000 socios, 100.000 alineaciones'. Cada uno tiene sus gustos y es imposible hacer una única selección. Eso sí, si se tienen que probar diez cervezas, que sean compartidas que apostamos por la moderación para apreciar mejor un producto de calidad como es la cerveza artesana.



## **DO IT YOURSELF**

## ¿TU CERVEZA ARTESANA? TE DECIMOS CÓMO HACERLO

10 TIPS DE LA MANO DE UNA DE LAS MARCAS DE CERVEZA ARTESANA **QUE ENCONTRARÉIS EN LAS INSTA-**LACIONES DEL DEGUSTA BEER FES-TIVAL. NOS CUENTAN QUÉ DEBE-MOS TENER EN CUENTA A LA HORA VEZA ARTESANAL. BEERCAT ES UNA PEQUEÑA FÁBRICA UBICADA EN LA COMARCA DEL ALT PENEDÈS DON-DE ELABORAN CERVEZA ARTESANA POR MEDIO DE MÉTODOS TRADI-CIONALES.

Visitad ferias de cerveza artesana, fábricas y hablad con cerveceros. Probad diferentes tipos de cerveza para descubrir cuál os gusta más. Aprended todo lo que podáis sobre sus diferentes tipos de cerveza.

Una vez entendáis los concepto básicos, no tengáis miedo en experimentar. Solo probando saldrán recetas interesantes e innovadoras.

Intentad comprar los mejores productos a proveedores de confianza con quienes confiéis que han almacenado siempre en condiciones óptimas.

Controlad la de cada tipo de cerveza. La temperatura de fermentación primaria no tiene que exceder los 23-25ºC, y la temperatura de fermentación secundaria, los 20-23°C

Aseguraros que el equipo está siempre limpio. Artesanal no es sinónimo de baja calidad

decidid cuál es el nivel que y azúcares fermentables

No filtréis la cerveza ni tampoco carbonicéis a la fuerza. Lo más esencial de la cerveza artesanal es que es viva.

Tomad nota de todo lo que hacéis porque así os va a permitir repetir cervezas e identificar las causas de los problemas en los productos terminados.



Estad preparados para las decepciones. A todo el mundo no tiene por qué gustarles vuestra cerveza, a veces las cosas saldrán mal pero si vosotros creéis en vuestro trabajo y tenéis una actitud dispuesta a mejorar, estáis en el camino correcto.

Por último y lo más importante, obtened un análisis de agua y buscad ayuda profesional sobre cómo tratar el agua para obtener mejores resultados. Comprad un microscopio y aprended a usarlo para que pueda contar las células de levadura y detectar desde el principio.



# Clermut de Grifo





**S** @VERMUTDEMADRID

WWW.ELVERMUTDEMADRID.COM



iVen a disfrutar con La Vermuneta de ZARRO!

GANADORA DEL PROGRAMA COCINEROS AL NOLANTE como Mejor FOOD TRUCK de España





Nuestra cocina es conceptua<u>l,</u> muy zen, sin artificio, todo lo que está en el plato se come. Nos interesa el color, el sabor, el olor. Queremos emocionar

## CARME RUSCALLEDA, **ILUSIÓN POR LA COCINA EN CADA PLATO**

LA COCINERA CATALANA, QUE CUENTA CON 7 ESTRELLAS MICHELÍN. ESTARÁ PRESENTE EN BARCELONA DEGUSTA CON LA ACTIVIDAD 'QUESOS EN MARIDAJES DULCES Y SALADOS'

## ¿Cómo se define Carme Ruscalleda?

Me defino con la suerte de haberme encontrado con la profesión que me motiva, me emociona, me da fuerza y me une a la vida de una forma muy feliz.

## ¿Quién le enseñó a cocinar? ¿Dónde?

Yo aprendí a cocinar de forma natural, como se aprendía antiguamente en casa, compartiendo plaza de cocina. Mi madre -que cocinaba por que tocaba, no por placer- se dio cuenta de que me gustaba y empezamos a pactar tareas de cocina desde

una edad muy temprana. Fue en Sant Pau de Mar.

## ¿Cómo fueron los inicios en el restaurante Sant Pau?

El restaurante de Sant Pol es un crecimiento personal. Mi marido y yo pudimos comprar un hostal y cambiar nuestra idea de restauración. Decidimos crear un restaurante, ser autodidactas con un proyecto común para ofrecer naturaleza con mucha personalidad. Mis amigos me dieron mucha fuerza para hacer este proyecto, siempre me decían: "tú tendrías que poner un restaurante"; yo siempre decía,

En el Degusta haremos jugar a los comensales con los quesos. Nos divertiremos y aprenderemos todos muchas cosas sobre cómo usarlos







"ni loca", por este sentimiento de respeto hacia la organización que representa un restaurante. Pero ese cambio de idea de comprar el hostal nos dio el coraje y la seguridad de tener en nuestras manos productos de calidad e ideas interesantes para sentirnos con fuerza y crear un espacio nuevo.

## ¿En qué se basa la cocina de Carme Ruscalleda?

Es una cocina muy natural, donde la naturaleza realmente es el inspirador. La naturaleza productiva de alrededor, que incluso sólo tienen 3 o 4 semanas de producción. A esta cocina le interesa ofrecer esas cosas tan interesantes que están ahí y que duran poco. No es una cocina de sabores 'brick', de cuarta o guinta gama, es una cocina de primera gama, evidentemente tratada con mucho cariño e inspiración y yo creo que lo que más interesante la hace es el sabor puro y natural.

## ¿Cómo definiría su estilo Carmen Ruscalleda?

Es un estilo moderno y personal. Antes decía que era una cocina catalana moderna, ahora puedo decir que tiene toques japoneses, trabajamos desde hace más de 11 años con ellos y hay muchas influencias de Japón,

y del mundo, en nuestra carta. Por lo tanto es una cocina moderna y personal, libre, y sobretodo, muy natural.

## ¿Qué es lo que transmite en sus

Yo creo que transmito ilusión por la profesión. Nuestros platos pueden parecer simples, pero hacer una cosa simple siempre es muy complejo, por lo tanto resolvemos la complejidad para ofrecer una cosa simple, que parezca intocada. Es una cocina conceptual, muy zen, sin artificio, todo lo que está en el plato se come. Nos interesa el color, que siempre es el pigmento natural del producto, nos interesa el sabor, el olor, queremos emocionar. Estamos convencidos

## ¿El sello de Carme Ruscalleda es un sello propio y consolidado o se transforma con el tiempo?

Es un sello consolidado, porque sí que se nota que nos hemos asociado con los japoneses y hemos viajado más que en nuestros inicios. Un cocinero debe tener su mente abierta, debe tener un discurso propio, y en la casa lo hay, pero debe haber influencias del mundo.

## Usted es una cocinera autodidacta, ¿dónde encuentra sus referentes. inspiraciones cada día?

Una persona motivada es aquella que sabe lo que quiere hacer, pero que, a menudo, no sabe cómo hacerlo, por lo tanto es una persona curiosa, que pregunta, lee, estudia, que no para de buscar el resultado. Por eso siempre digo que el que busca encuentra, por eso en mi cocina siempre hay mucha investigación, hay mucho trabajo para ofrecer esa naturaleza que cada estación se repite y que cada año con ella hacemos nuevos platos.

## ¿Es muy competitivo el mundo de la alta cocina?

Naturalmente, y por esta razón es un mundo interesante, que avanza y es tan creativo. Hay una competencia donde nos admiramos y nos respetamos, y eso dinamiza cada casa. Por ello yo siempre hago una lectura muy positiva a la competencia, hay competencia que estimula a cada restaurante que ama y se entrega totalmente a la profesión.

## ¿Cuál es su receta para afrontar el día a día?

Orden, mucho orden. Cumplir unos horarios establecidos, sin unos horarios establecidos no podremos llegar a la meta que nos hemos propuesto. También, el contacto con nuestros proveedores; el estímulo de ilusión del staff que nos acompaña; cumplir nuestros horarios de dieta, saber parary saber comery cenar, tener un rato de ocio, para dar lo mejor de nosotros mismos, y esto cada día, para que nuestro comensal real-







## ¿En qué consistirá su actividad en **Barcelona Degusta?**

Maridaje con quesos. Nuestro sello ya es trabajar el queso de una forma muy exclusiva y especial, porque consideramos que el queso es ese plato fuente después de haber terminado ese discurso de comida salada y empezar el discurso de comida dulce (los postres) y es como un puente donde pude haber contrastes dulces y salados, húmedos, helados, crujientes... evidentemente con vinos, por lo tanto vamos a ofrecer tres quesos -uno de cabra, uno de vaca y uno de oveja- con contrastes salados, dulces, calientes, fríos, helados y también para cada uno un vino. Haremos jugar a los comensales que nos acompañarán. Nos divertiremos y aprenderemos todos muchas cosas.

mente perciba que hay ilusión por esta profesión que les estamos ofreciendo.

## ¿Qué supone tener 7 Estrellas Michelín? ¿Cambian mucho a un chef?

La presión y la ilusión por ofrecer un producto interesante ya la sentíamos sin tener estrella alguna. Las estrellas llegan por la calidad de la casa, por la honestidad de la cocina, por la originalidad del trabajo. Naturalmente, las estrellas son un estímulo y renuevan el compromiso de respeto que sentimos hacia nuestro cliente. Nos dan cuerda, nos da fe para trabajar mejor y defender esas estrellas, para que realmente el cliente se emocione y las encuentre en el plato.

Ha llevado la cocina catalana a un país como Japón, ¿qué ha incorporado de ese país en sus restauran-

### tes de Sant Pau y Barcelona?

Muchísimas cosas. Desde hace 11 años ya trabajamos con ellos y lo primero que incorporamos fue el oshibori, un elemento muy sutil, es un recibir a alguien de una forma muy pura en tu mesa. Después, hemos recibido un montón de técnicas y de cortes, de limpieza del producto, de sabores y productos nuevos... Por todo ello ahora no puedo decir que es una cocina catalana y moderna, sino que es una cocina personal y moderna. Hay muchas influencias japonesas.

## ¿Cuáles son los objetivos que se plantea Carme Ruscalleda para los próximos años?

Hay propuestas muy interesantes, estimulantes y diferentes, porque, realmente, la cocina puedes llevarla a muchos puntos, incluso a un punto de docencia y ofrecer recetas modernas, prácticas,



saludables... para el público doméstico. Nos interesa mucho la salud, y crear productos elaborados desde una industria artesana que verán la luz la próxima temporada de navidad. Estamos muy satisfechos y muy motivados para continuar en esta línea nuestra: natural, competitiva e interesante.











## **24 DE** SEPTIEMBRE, **JUEVES**

## **APERITIVOS Y SNACKS COSMOPOLITAS**



Sala: Degusta

Horario: 13:00 - 14:00

### Acceso gratuito

Joan Roca - Restaurante Celler de Can Roca, 3 estrellas Michelin

## HORNEADO Y COCCIÓN DE **PAN CON JORDI MORERA**

Sala: Degusta

Horario: 14:30 - 15:15

### Acceso gratuito

Jordi Morera - panadero de quinta generación de L'Espiga d'Or de Vilanova i la Geltrú (Barcelona)

## **EL DERROCHE DE ALIMENTOS** Y QUE PODEMOS HACER PARA **EVITARLO**

Sala: Degusta

Horario: 15:40 - 16:25 Acceso gratuito

Victòria Cusí - Banco de los

Alimentos

## **COCINA, PAISAJE Y PROXIMIDAD**

Sala: Degusta

Horario: 16:45 - 17:30 Acceso gratuito

## **GUISADOS DE BARCELONA**

Sala: Degusta

Horario: 18:00 - 19:00

Acceso gratuito

Carles Abellán - Restaurante Bravo

## EL MÉTODO DE ESPAI SUCRE **APLICADO A LA PASTELERÍA**

**ANGLOSAJONA** 

Sala: Degusta

Horario: 19:30 - 20:15

Acceso gratuito

BCN&CAKE

Jordi Butrón - EspaiSucre

## **25 DE** SEPTIEMBRE, **VIERNES**

## **CANELONES Y MACARRONES DE FIESTA**

Sala: Degusta

Horario: 13:00 - 14:00

Acceso gratuito

Carles Gaig - Restaurante Gaig, 1

estrella Michelin



### **PASTELES CON GRAVEDAD**

Sala: Degusta

Horario: 15:45 - 16:30 Acceso gratuito

**BCN&CAKE** 

Fondant Cuernavaca

## **ARQUITECTURA DULCE**

Sala: Degusta

Horario: 17:00 - 17:45

Acceso gratuito

**BCN&CAKE** Los Tartasticos

## LA COCINA DE DISFRUTAR **BARCELONA**

Sala: Degusta

Horario: 18:15 - 19:00

Acceso gratuito

Eduard Xatruch, Oriol Castro, Mateu Casañas - Rest. Disfrutar (Barcelona)

## **QUESO MAHÓN, EL AUTÉNTICO SABOR DE MENORCA**



Sala: Degusta Horario: 19:30 - 20:15 Acceso gratuito COINGA

## MASTERTENT®

first class solutions since 1948

Las carpas plegables de referéncia









## **TALLER DE COCINA CHEF CAPRABO**

Sala: Degusta

Horario: 20:45 - 21:30

Acceso gratuito

Gabor Smit - Dietista re-educador alimentario, Profesor de Cocina

Terapéutica

## **26 DE** SEPTIEMBRE, SÁBADO

### **SACHER Y SELVA NEGRA**

. . . . . . . . . .

Sala: Degusta

Horario: 13:00 - 14:00 Acceso gratuito

Christian Escribà - Pastelería Escribà

## **INGREDISSIMO: TRUCOS DE LA** COCINA PARA EL DÍA A DÍA DEL **CHEF**

Sala: Degusta

Horario: 14:30 - 15:15 Acceso gratuito

Esteban Jáuregui - Chef Ejecutivo en

Ingredíssimo

## **PANES PARA FIESTA**

Sala: Degusta

Horario: 15:45 - 16:30

Acceso gratuito

**BCN&CAKE** 

Daniel Jordá – maestro panadero en

Panes Creativos



## **CHOCOLATE PARA IMPRESIONAR**

Sala: Degusta

Horario: 17:00 - 17:45 Acceso gratuito

**BCN&CAKE** David Pallàs



## LA COCINA DE ISMA PRADOS **CON LOS FRESCOS DE MERCABARNA**

Sala: Degusta

Horario: 18:15 - 19:00 Acceso gratuito

Isma Prados

## **DEGUSTA UNA COMIDA DE APROVECHAMIENTO CREATIVO**

Sala: Degusta

Horario: 19:30 - 20:20

Acceso gratuito

La Plataforma Aprovechamos los

Alimentos

## **TALLER FOTOGRÁFICO:** "DETRÁS DE UN GRAN PLATO... SIEMPRE HAY UNA CÁMARA"

Sala: Degusta

Horario: 20:45 - 21:30

Acceso gratuito

Antonio Montávez - Imatge Creativa

## **27 DE** SEPTIEMBRE, **DOMINGO**

## **MODELADO EN AZÚCAR**

Sala: Degusta

Horario: 15:00 - 15:45

Acceso gratuito

**BCN&CAKE** 

Carlos Lischetti

## LA COCINA DE PROXIMIDAD **DENTRO DEL CONCEPTO KMO, UNA FORMA DE VIVIR**

Sala: Degusta

Horario: 16:15 - 17:00

Acceso gratuito

Sergi de Meià - Restaurante Sergi de

Meià

### FLORES DE AZÚCAR

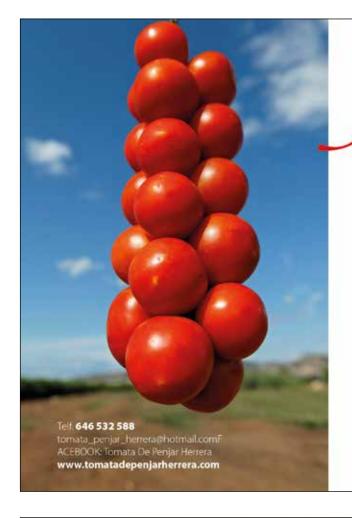
Sala: Degusta

Horario: 17:15 - 18:00

Acceso gratuito BCN&CAKE

Ornela Simón





## Herrera de 40 anys als mercats

El tomate de colgar (tomata de penjar) es un producto típico de la localidad de Alcalà de Xivert, diferenciado con otras clases de tomates por su calibre, piel, color, larga duración de conservación (entre 4 y 6 meses) y su modo de elaboración artesanal, cosidos con hilo y unidos en una ristra. El tomate de colgar es un producto que necesita un clima especial y aguas saladas para su producción, en este caso para obtener una gran calidad se puede cultivar en la zona costera de Alcalà de Xivert. Dentro de ella destacan las dos zonas (Alcossebre y Cap i Corp), que por clima son las mejores para su producción, conservación y gran calidad.

Principalmente se utiliza para untar el pan (pa amb tomaca), también asados, fritos o en ensalada para los paladares más exigentes de un tomate.

Herrera pertenece a la Asociación de Productores i Comercializadores de Tomate de Colgar, un producto certificado con la marca de calidad de la Comunidad Valenciana.

Tambien tiene el distintivo de la RUTA DE SABOR DE CASTELLÓN y el distintivo de PARC NATURALS.















## SALA DEGUSTA

## **COCINA, PAISAJE Y PROXIMIDAD**

Día: 24 de septiembre



## **DEGUSTA UNA COMIDA DE APROVECHAMIENTO CREATIVO**

La Plataforma Aprovechamos los Alimentos (PAA) os invita a reflexionar sobre el derroche alimentario poniendo en práctica algunas recetas de aprovechamiento. En esta sesión aprenderemos algunas medidas para prevenir el derroche en nuestras cocinas y cocinaremos juntos un par de recetas fáciles para toda la familia.

Día: 26 de septiembre

## **EL DERROCHE DE ALIMENTOS Y QUE PODEMOS HACER PARA EVITARLO**

Día: 24 de septiembre

## **HORNEADO Y** COCCIÓN DE PAN CON **JORDI MORERA**

Diferentes tipos de horno, la importancia del vapor y maneras de crearlo, tipos de cocciones, la importancia de la temperatura, procesos químicos que se desarrollan en el horneado. horneados tradicionales y hornos públicos, panes creados en función del horneado...

Día: 24 de septiembre

## **INGREDISSIMO:** TRUCOS DE LA **COCINA PARA** EL DÍA A DÍA **DEL CHEF**

Juego de texturas y sabores para Foodies que quieren sorprender, cocinando de forma sencilla y fácil.

Día: 26 de septiembre

## **TALLER DE COCINA CHEF CAPRABO**

Cocina de proximidad y temporada combinado con bases de nutrición y dietética

Día: 26 de septiembre

## **TALLER FOTOGRÁFICO:** "DETRÁS DE UN GRAN **PLATO... SIEMPRE HAY UNA CÁMARA**"

Workshop dirigido a bloggers, donde con pasos básicos, aprenderán a "cocinar" sus fotografías gastronómicas.

Día: 26 de septiembre

## LA COCINA DE **PROXIMIDAD DENTRO DEL** CONCEPTO KMO. **UNA FORMA DE**

Día: 27 de septiembre

## LA COCINA DE ISMA PRADOS CON LOS FRESCOS DE MERCABARNA

Cocina de Fiesta Mayor! Esta es la propuesta que nos hará Isma Prados, con los productos frescos de Mercabarna, el gran mercado mayorista de la ciudad de Barcelona. Varias recetas populares en base de pescado, que ilustrarán la esencia de la cocina de mercado, elaborada con alimentos frescos y de temporada.

Día: 26 de septiembre







## "HACEMOS EL VERMUT" CON LA RIERA

on el estreno de la séptima temporada de la famosa serie del mediodía de TV3, en el Barcelona Degusta se da la oportunidad de "hacer el vermut" con algunos de los personajes de La Riera. Allí estarán dos de sus protagonistas, la actriz Montse Morillo, la chef del restaurante Can Riera y Rosa Boladeras, repostera del mismo restaurante. Maribel e Imma estarán el domingo 27 en la Sala Degusta de 12:30 a 14:30 horas, repartiendo vermut y tapas de mejillones de forma gratuita a todos los que asistan al último día de la feria.

La acción de "hacer el vermut" un domingo al mediodía, muy típico en Catalunya, también tendrá hueccen el Barcelona Degusta dando a conocer una de las costumbres más amadas por los catalanes, donde se repartirán 1000 raciones para todos los que estén allí. Tengan hambre o no, podrán acercarse a conocer a Imma y a Maribel y al personal de la empresa CIBUS, quienes prepararán el aperitivo.



## SHOWCOOKING DEGUSTA

## 24 DE SEPTIEMBRE, JUEVES

## QUESOS EN MARIDAJES DULCES Y SALADOS

. . . . . . . . .

Sala: Showcooking Degusta Horario: 14:00 - 15:00 Precio con degustación: 25 € (IVA Incluido)

Carme Ruscalleda - Restaurante Sant Pau, 3 estrellas Michelin

### **TALLER DE DAIFUKU MOCHI**

Sala: Showcooking Degusta

Horario: 15:30 - 16:30

Precio con degustación: 15 € (IVA

Incluido)

Asociación Gastronómica Japonesa Kitsune

## RECUPERAMOS EL APERITIVO TRADICIONAL

Sala: Showcooking Degusta Horario: 17:00 - 18:00

Precio con degustación: 15 € (IVA

Incluido)

Raquel Obelleiro Capaces - Maitrê del restaurante Nuclo (Barcelona)

## QUESOS AZULES DEL MUNDO CON ESPUMOSOS DEL PENEDÈS

Sala: Showcooking Degusta

Horario: 18:30 - 19:30

Precio con degustación: 15 € (IVA

Incluido)

David Escofet - Director Gastronómico Tastavins





## TALLER DE COCINA CHEF CAPRABO, ALTA COCINA CATALANA

Sala: Showcooking Degusta

Horario: 20:00 - 21:00

Precio con degustación: 15 € (IVA incluido)

Nacho Arregui - Asesor

Gastronómico

## 25 DE SEPTIEMBRE, VIERNES

## COCINA DE FIAMBRERA FÁCIL Y EQUILIBRADA PARA TODOS

Sala: Showcooking Degusta

. . . . . . . . . . . .

Horario: 12:30 - 13:30

Precio con degustación: 20 € (IVA

Incluido)

Ada Parellada - Restaurante Semproniana

## **ARROCES DEL INTERIOR**

Sala: Showcooking Degusta

Horario: 14:00 - 15:00

Precio con degustación: 25 € (IVA

Micraide,

Nandu Jubany - Restaurante Can Jubany, 1 estrella Michelin

## **EL LANGOSTINO Y LA ÑORA**

Sala: Showcooking Degusta

Horario: 15:30 - 16:30

Precio con degustación: 15 € (IVA

incluido)

Eva García Carrasquilla - Jefe de cocina del restaurante Nuclo

(Barcelona)

## TALLER DE OKONOMIYAKI

Sala: Showcooking Degusta

Horario: 17:00 - 18:00

Precio con degustación: 15 € (IVA

Incluido)

Asociación Gastronómica Japonesa

Kitsune

## **MERIENDA INGLESA**

Sala: Showcooking Degusta

Horario: 18:30 - 19:30

Precio con degustación: 20 € (IVA

Incluido) BCN&CAKE

## Helen Vass QUESOS ARTESANALES

CATALANES CON XAREL·LOS DEL PENEDÈS

Sala: Showcooking Degusta

Horario: 20:00 - 21:00

Precio con degustación: 15 € (IVA

Incluido)

David Escofet - Director Gastronómico Tastavins







## **26 DE** SEPTIEMBRE, SÁBADO

## **COCINA CON LEGUMBRES**

Sala: Showcooking Degusta

Horario: 12:30 - 13:30

Precio con degustación: 25 € (IVA

Sergio y Javier Torres - Restaurante Dos cielos, 1 estrella Michelin



## **QUESOS ARTESANALES CATALANES CON XAREL·LOS DEL PENEDÈS**

Sala: Showcooking Degusta Horario: 14:00 - 15:00

Precio con degustación: 15 € (IVA

Incluido)

David Escofet - Director Gastronómico Tastavins

## **COCINA TRADICIONAL CANTONESA (HONG KONG)**

Sala: Showcooking Degusta

Horario: 15:30 - 16:30

Precio con degustación: 15 € (IVA

Incluido)

Tony Wong - La Cocina de Wong

## **TALLER DEGUSTACIÓN DE COCINA SIN GLUTEN**

Sala: Showcooking Degusta

Horario: 17:00 - 18:00

Precio con degustación: 15 € (IVA

Incluido)

Carmeta Comas - Escola de cuinetes

## **QUESOS AZULES DEL MUNDO CON ESPUMOSOS DEL PENEDÈS**

Sala: Showcooking Degusta

Horario: 18:30 - 19:30

Precio con degustación: 15 € (IVA

Incluido)

David Escofet - Director Gastronómico Tastavins

## **27 DE** SEPTIEMBRE, **DOMINGO**

## **ESFERIFICACIONES DULCES**

Sala: Showcooking Degusta

Horario: 12:30 - 13:30

Precio con degustación: 20 € (IVA

BCN&CAKE

Fatima Gismero





## **TACOS TRADICIONALES MEXICANOS**

Sala: Showcooking Degusta

Horario: 14:00 - 15:00

Precio con degustación: 25 eur (IVA

Incluido)

Paco Méndez - Restaurante Hoja

Santa

## **COCINA TRADICIONAL CANTONESA (HONG KONG)**

Sala: Showcooking Degusta

Horario: 15:30 - 16:30

Precio con degustación: 15 € (IVA

Tony Wong - La Cocina de Wong







Acor & Tereos Iberia, S.A.
info.iberia@tereos.com - Tel.: 902 526 100
35 | BARCELONA reguera
www.acor.es

## SALA SHOWCOOKING DEGUSTA

## **COCINA DE** FIAMBRERA FÁCIL **Y EQUILIBRADA PARA TODOS**

Cómo ser la envidia de tus compañeros de tupper sin morir en el intento.

Día: 25 de septiembre

## COCINA **TRADICIONAL CANTONESA** (HONG KONG)

Berenjena Asiática, una verdura de temporada con una piel y una textura mas fina que la berenjena española. Pluma Ibérica al horno estilo Hong Kong. Adobada de una manera muy tradicional de Hong Kong, su sabor no te dejará indiferente.

Día: 26 y 27 de septiembre



## **EL LANGOSTINO** Y LA ÑORA

Mar y tierra, una combinación de productos de calidad, un plato con sabores Mediterraneos.

Día: 25 de septiembre

## **QUESOS AZULES DEL MUNDO CON ESPUMOSOS DEL PENEDÈS**

Pon a trabajar los sentidos combinando quesos azules de diferentes leches con vinos espumosos del Penedès con el sommelier David Escofet

. . . . . . . . . . . . .

Día: 24, 26 de septiembre

## **OUESOS ARTESANALES CATALANES CON XAREL·LOS DEL** PENEDÈS

Descubriremos la gran calidad de los quesos catalanes y la versatilidad de la variedad Xarel·lo, autóctona del Penedès, con el sommelier David Escofet

Día: 25, 26 de septiembre

## **RECUPERAMOS EL APERITIVO TRADICIONAL**

Basado en el vermut de toda la vida, con toques modernos y zumo de tomate preparado.

Día: 24 de septiembre



## **TALLER DE COCINA CHEF** CAPRABO. **ALTA COCINA** CATALANA

Una mezcla de tradición y modernidad, dentro de nuestra tan saludable dieta Mediterránea.

Día: 24 de septiembre

## **TALLER DE DAIFUKU** MOCHI

Taller de iniciación en la preparación de uno de los postres más tradicionales de la cocina japonesa, daifuku mochi o pastelito de arroz relleno.

. . . . . . . . . . . . . .

Día: 24 de septiembre

## **TALLER DEGUSTACIÓN DE COCINA SIN GLUTEN**

Ampliar vuestro recetario SIN es posible, deliciosas recetas para mayores y pequeños. Se trabajará con harinas naturales, sin mixes comerciales.

Día: 26 de septiembre

## **TALLER DE OKONOMIYAKI**

Taller de iniciación en la preparación de la famosa pizza o tortilla japonesa okonomiyaki, un entrante con el que sorprender a tus invitados e introducirlos fácilmente en la cocina

Día: 25 de septiembre

### Barcelona:

C/D,en Riera, 3 Arenys de mar T 935 150 300

Avata soluciona tus accidentes



Indemnizaciones: Sí

Asistencia jurídica: Sí

Gastos sanitarios: Sí





### **DEGUSTA KIDS**

#### 24 DE SEPTIEMBRE, JUEVES

#### TRUCOS EN CHOCOLATE

Sala: Showcooking Degusta
Horario: 12:30 - 13:15
Precio con degustación:
20 € (IVA Incluido)
BCN&CAKE - David Pallàs

#### **TALLER CAPRABO: CAKEPOPS**



Sala: Degusta Kids Horario: 13:00 - 14:00 Acceso gratuito Joan Gurgui

#### LA GALLETA SOLIDARIA TALLER DE DECORACIÓN DE GALLETAS CON FONDANT

Sala: Degusta Kids Horario: 14:30 - 15:30 Acceso gratuito Fundación Theodora

#### TALLER EL PEIX AL PLAT EL MUNDO DE LOS TIBURONES

Sala: Degusta Kids Horario: 14:45 - 15:45 Acceso gratuito

Anna Bozzano y Giuliano Petroni - Responsables de El Peix al Plat -

www.elpeixalplat.com

#### TALLER CAPRABO: MERIENDAS CREATIVAS Y SALUDABLES

Sala: Degusta Kids Horario: 16:00 - 17:00 Acceso gratuito Joan Gurgui

#### TALLER EL PEIX AL PLAT: MEMORY DE PECES - ¡BUSCA LAS PAREJAS DE PECES!

Sala: Degusta Kids Horario: 16:00 - 17:00 Acceso gratuito El Peix al Plat: Proyecto para el consumo responsable de pescado.

### TALLER MERCABARNA BROCHETAS DE FRUTAS CON PRODUCTOS FRESCOS DE MERCABARNA

Sala: Degusta Kids Horario: 17:15 - 18:15 Acceso gratuito

#### ACTIVIDADES DIVERTIDAS CON DR. SONRISAS

Sala: Degusta Kids Horario: 17:30 - 19:45 Acceso gratuito Doctor Sonrisas

**CINE MINI: RATATOUILLE** 

Sala: Degusta Kids Horario: 20 a 21.30 Acceso gratuito

#### 25 DE SEPTIEMBRE, VIERNES

#### **TALLER CAPRABO: CAKEPOPS**

Sala: Degusta Kids Horario: 13:00 a 14:00 Acceso gratuito Joan Gurqui



#### LA GALLETA SOLIDARIA TALLER DE DECORACIÓN DE GALLETAS CON FONDANT

Sala: Degusta Kids Horario: 14.30 a 15.30 Acceso gratuito Fundación Theodora



#### TALLER EL PEIX AL PLAT EL MUNDO DE LOS TIBURONES

Sala: Degusta Kids
Horario: 14:45 - 15:45
Anna Bozzano y Giuliano Petroni
- Responsables de El Peix al Plat www.elpeixalplat.com

#### ACTIVIDADES DIVERTIDAS CON DR. SONRISAS

Sala: Degusta Kids Horario: 16:00 – 18:15 Acceso gratuito Doctor Sonrisas

#### TALLER EL PEIX AL PLAT PINTA TU PEZ

Sala: Degusta Kids Horario: 16:00 – 17:00 Acceso gratuito

El Peix al Plat: Proyecto para el consumo responsable de pescado

### TALLER MERCABARNA BROCHETAS DE FRUTAS CON PRODUCTOS FRESCOS DE MERCABARNA

Sala: Degusta Kids Horario: 17:15 - 18:15 Acceso gratuito

#### TALLER CAPRABO: MERIENDAS CREATIVAS Y SALUDABLES

Sala: Degusta Kids Horario: 19:00 a 20:00 Acceso gratuito Joan Gurqui



#### **CINE MINI: LLUVIA DE ALBONDIGAS**

Sala: Degusta Kids Horario: 20:15 - 21:45 Acceso gratuito

#### **26 DE** SEPTIEMBRE, SÁBADO

#### LA GALLETA SOLIDARIA TALLER DE DECORACIÓN DE **GALLETAS CON FONDANT**

Sala: Degusta Kids Horario: 12:30 - 13:30 Acceso gratuito Fundación Theodora

#### **TALLER CAPRABO: CAKEPOPS**



Sala: Degusta Kids Horario: 14:00 - 15:00 Acceso gratuito Joan Gurqui

#### **TALLER EL PEIX AL PLAT EL MUNDO DE LOS TIBURONES**

Sala: Degusta Kids Horario: 14:45 - 15:45 Acceso gratuito

Anna Bozzano y Giuliano Petroni - Responsables de El Peix al Plat www.elpeixalplat.com

#### **FRUTAS DE INDIA**

Sala: Degusta Kids Horario: 15:30 - 16:30 Acceso gratuito

Deepti Golani - Taller para niños, adultos y familias

#### **TALLER EL PEIX AL PLAT MEMORY DE PECES - ¡BUSCA LAS PAREJAS DE PECES!**

Sala: Degusta Kids Horario: 16:00 - 17:00 Acceso gratuito

El Peix al Plat: Proyecto para el consumo responsable de pescado.



#### **TALLER CAPRABO: MERIENDAS CREATIVAS Y SALUDABLES**

Sala: Degusta Kids Horario: 17:00 - 17:45 Acceso gratuito Joan Gurgui

#### **TALLER MERCABARNA BROCHETAS DE FRUTAS CON** PRODUCTOS FRESCOS DE **MERCABARNA**

Sala: Degusta Kids Horario: 17:15 - 18:15 Acceso gratuito

#### COCINA INFANTIL SALUDABLE. **DIVERTIDAY SIN FUEGO**

Sala: Degusta Kids Horario: 18:00 -19:00 Acceso gratuito Ada Parellada

#### **ACTIVIDADES DIVERTIDAS CON DR. SONRISAS**

Sala: Degusta Kids Horario: 19:00 - 20:00 Acceso gratuito **Doctor Sonrisas** 

#### **CINE MINI: LLUVIA DE ALBONDIGAS 2**

Sala: Degusta Kids Horario: 20:15 a 21:45 Acceso gratuito

#### **27 DE** SEPTIEMBRE, **DOMINGO**

#### **TALLER CAPRABO CAKEPOPS**

Sala: Degusta Kids Horario: 12:30 - 13:30 Acceso gratuito Joan Gurgui

#### LA GALLETA SOLIDARIA TALLER DE DECORACIÓN DE **GALLETAS CON FONDANT**

Sala: Degusta Kids Horario: 14:00 -15:00 Acceso gratuito Fundación Theodora

#### **TALLER EL PEIX AL PLAT: EL MUNDO DE LOS TIBURONES**

Sala: Degusta Kids Horario: 14:45 - 15:45 Acceso gratuito

Anna Bozzano y Giuliano Petroni - Responsables de El Peix al Plat www.elpeixalplat.com

#### **TALLER CAPRABO: MERIENDAS CREATIVAS Y SALUDABLES**

Sala: Degusta Kids Horario: 15:30 - 16:30 Acceso gratuito Joan Gurgui

#### **TALLER EL PEIX AL PLAT: MEMORY DE PECES - ¡BUSCA** LAS PAREJAS DE PECES!

Sala: Degusta Kids Horario: 16:00 - 17:00 Acceso gratuito

El Peix al Plat: Proyecto para el consumo responsable de pescado.

#### **ACTIVIDADES DIVERTIDAS CON DR. SONRISAS**

Sala: Degusta Kids Horario: 17:00 - 19:15 Acceso gratuito **Doctor Sonrisas** 

#### **TALLER MERCABARNA: BROCHETAS DE FRUTAS CON PRODUCTOS FRESCOS DE MERCABARNA**



Sala: Degusta Kids Horario: 17:15 - 18:15 Acceso gratuito



### SALA DEGUSTA KIDS



#### **FRUTAS DE INDIA**

El objetivo es conocer bien algunas de las frutas más comunes de la India el coco, el mango y la papaya. Aprender cómo y cuándo se come fruta en la India y los beneficios que traen al cuerpo humano. Introducir los participantes en la tradición oral india y a la mitología hindú mediante una receta facil y un cuento que tiene como protagonista el coco.

Día: 26 de septiembre

#### **TALLER EL PEIX AL PLAT: PINTA TU PEZ**

Este taller tiene como objetivo que los más pequeños conozcan pescados diferentes y hagan trabajar su imaginación.

Las pinturas naturales, transpirables y no tóxicas garantizan la plena libertad de expresión artística para pintar los pescados reales que serán nuestros modelos. Los colores son más brillantes y los resultados sorprendentes.

Día: 25 de septiembre



#### **TALLER EL PEIX AL PLAT: EL MUNDO DE LOS TIBURONES**

El taller incorpora tiburones disecados, mandíbulas grandes y pequeñas, aletas, partes duras del esqueleto (vertebras y dientes), embriones y otro material de mucho valor científico y divulgativo. A través de una charla adaptada a la edad de los niños durante la cual tendrán varios momentos participativos, descubrimos aspectos interesantes de la biología de estos organismos que nos permite entender la verdadera naturaleza de los tiburones: animales de gran belleza, víctimas y no enemigos, depredadores de gran importancia en el ecosistema marino y animales que necesitan protección.

Día: 24, 25, 26 y 27 de septiembre



#### TALLER EL **PEIX AL PLAT: MEMORY DE** PECES - ¡BUSCA LAS PAREJAS DE PECES!

Día: 24, 26 y 27 de septiembre



#### **COCINA INFANTIL** SALUDABLE, **DIVERTIDA Y SIN FUEGO**

Cocinar es fácil... :si sabes cómo! Taller infantil de cocina sana y creativa.

Día: 26 de septiembre



Confirmsign es una plataforma on-line para la transmisión de comunicaciones certificadas, utilizando como canal las direcciones de email. Genera el seguimiento online a través de tickets de entrega en buzón, lectura y respuesta, dejando constancia de todos ellos como prueba en caso de futuros conflictos.

Elimina los costes de impresión y papel, aumenta la productividad de las empresas, refuerza el control y monitorización de las comunicaciones y reduce el riesgo legal. Validado en usos como contratos online, notificaciones, reclamaciones, recobro, gestión de RRHH, documentación confidencial...







### EL FONDANT QUE AMA EL CALOR

NUEVA RECETA PENSADA PARA CLIMAS CÁLIDOS Y HÚMEDOS. MÁS ELÁSTICA, MÁS RESISTENTE. MÁS FÁCIL DE USAR.





f renshawbaking @renshawbaking www.renshawbaking.com

CELEBRATING CAKE FOR GENERATIONS

Infórmese sobre nuestros excepcionales ingredientes de pastelería: Real Good Food Europe N.V., Woluwe Industrial Park, Tollaan 71, 1932 Sint-Stevens-Woluwe / Belgium Tél: + 32 2 669 07 30 Email: info@rgfe.eu Real Good Food Europe



### DEGUSTA MARKET Con los sentidos alerta

El gran salón de la alimentación de Barcelona abre sus puertas a todas aquellas empresas interesadas en presentar sus novedades o sus productos más tradicionales. Barcelona Degusta se convierte en un gran bazar donde los expositores exhiben y comercializan los mejores productos. Ideas para llenar la cesta de la compra y hacer de la cocina y la alimentación un gusto, un descubrimiento y un auténtico placer.

Un espacio para poner en alerta los sentidos, aceptar las sugerencias y dejarse llevar por las nuevas y antiguas tendencias culinarias. Un paseo por un mar de sabores, de texturas e ideas para llevar a la mesa.





### HX SALSA WOK **EL NUEVO CONCEPTO DE 'USAR Y LISTO'**

ELABORADAS EN BARCELONA LOS CONDIMENTOS ESPECIALES DE ORIGEN TRADICIONAL CHINO ADAPTADO AL GUSTO EUROPEO MEJORAN LA ESENCIA DE CADA PLATO QUE COCINE.



HX WOK es una marca de SALSA WOK S.L. que une la tradición oriental y la alta cocina europea dando cabida a lo mejor de los dos mundos gastronómicos ofreciendo un concepto del sabor totalmente innovador al paladar.

La calidad, versatilidad y la fusión son sus señas de identidad. La calidad y el sabor de cada una de las salsas enriquecen cualquier plato, ya cocinado y de cualquier origen gastronómico. Las salsas elaboradas por el chef Dongzu aseguran la mejoría de cada plato, ensaladas mediterráneas, filete de ternera a la plancha o un estofado de carne, entre muchas otras recetas que se le ocurran. Una investigación pulcra deriva en la fusión de dos mundos gastronómicos y culturales totalmente opuestos. En Barcelona Degusta se podrán degustar dos novedades que presentan en la feria: el vinagre especial para sushi y la salsa especial para ensaladas y pasta.

#### SALSA ENSALADA Y **PASTA**

- · Sabor único y especial
- · Salsa versátil que enriquece rápidamente los
- · Ideal para preparar ensaladas o cualquier plato frío
- · Fácil de usar. No hace falta añadir nada más.

#### **IDEAL PARA PREPARAR:**

- · Ensaladas (no es necesario añadir condimentos)
- · Todo tipo de pastas
- Arroces
- Nueva cocina en ½ cubitos. Introducir en el congelador, tomar fresca
- · Salsa fría previamente refrigerada en nevera
- · Espumada, preparada con batidora, o agitador
- · Ensaladas de patata o pasta

#### VINAGRE ESPECIAL SUSHI

- · Nuevo sabor multifunción
- Un toque con una personalidad inconfundible
- · Ideal para elaborar maki sushi, temaki o nigiri sushi pero esta salsa se adapta a casi todo.

#### **IDEAL PARA PREPARAR:**

- Maki
- Sushi
- Temaki
- · Niairi Sushi
- Arroz
- Pasta
- Verduras
- Marisco
- · Estofado de carne

Empanadillas

- Pollo
- Pescado









oniberic es una sociedad nacida en el año 2002. Surge de la sinergia de años de experiencia dedicados al mundo de la charcutería y la adaptación a las continuas evoluciones del mercado. Están centrados en el producto ibérico, el mejor representante de la gastronomía nacional y se esfuerzan cada día por ofrecer el mejor producto y servicio a sus clientes.

El secreto del éxito de Moniberic reside en conseguir hacer un producto de lujo, como es el procedente de cerdo ibérico, más accesible a los consumidores. Sique siendo un producto de lujo en lo relativo a la calidad, pero no en el precio.



La personalización en el momento de la venta acompañado del mejor asesoramiento, hacen que este producto alcance el máximo nivel a la hora de consumirlo, no se limita Moniberic a vender el producto, sino que se asesora al consumidor con el fin de que este deguste el producto en su máxima expresión.

> Continuamente, la firma pasa por fases de renovación estética para ofrecer una línea depurada y acorde con el producto en el punto de venta. Los establecimientos de Moniberic describen una esencia tradicional y a la vez moderna. Toques rústicos acompañados de las ultimas novedades tecnológicas que garantizan al cliente la máxima higiene y comodidad en el momento de la compra.

> > De cara al futuro, el objetivo es seguir manteniendo la esencia que les ha hecho fuertes, pero aportando nuevas acciones, para ajustarse a un consumidor cada vez más exigente. Miran

cada vez más al exterior, basando las futuras estrategias en divulgar la pasión por el producto ibérico a nuevos territorios. Estudian nuevas líneas de negocio, que se adaptan a las demandas del mercado.

Gracias a su pasado, Moniberic confía en su futuro.

En el Barcelona Degusta no faltará el producto estrella de Moniberic, el jamón en todas sus variables. Desde la pieza de jamón entera, pasando por el producto deshuesado, hasta llegar al jamón al detalle en todos sus formatos: Cortado a cuchillo por maestros jamoneros, cortado a maquina, en tacos viru-



. . . . . . . . . . . . .



### **INGREDÍSSIMO EL TOQUE DEL INGREDIENTE**

ano y divertido son las claves de Ingredíssimo, la marca de ingredientes que pertenece a la firma Foodíssimo, S.A Ingredíssimo comercializa ingredientes (toppings) que dan un toque diferente a los platos del día aportando diferentes texturas y sabores. Ofrece una amplia gama de ingredientes novedosos para poder cocinar en casa de manera creativa, rápida y sencilla.

Para acercarse más a los clientes. Ingredíssimo ha creado un nuevo pack monodosis, más económico y sencillo de utilizar, con ingredientes siempre frescos, crujientes y con el sabor perfecto para los platos.

Los nuevos packs se dividen en dos categorías:

#### **ENSALADAS Y CREMAS**

- · Semillas de calabaza
- Mix de semillas
- · Sésamo caramelizado
- Mango crunch
- Tomate crunch

#### **YOGURES Y HELADOS**

- · Frambuesa crunch
- Yogur crunch
- Chocolate explosivo



Actualmente, Foodíssimo, S.A. está a punto de lanzar un nuevo producto al mercado. Lo hará bajo la marca Snackíssimo. Se trata de un snack para comer entre horas, apto para toda la familia y que equivale a una de las cinco piezas de fruta / verdura que es preciso comer cada día. Se ofertarán inicialmente cinco sabores en forma de dados y 18 gr/bolsa.











Los sabores serán:

- Fresa: 58 Kcal
- Pera: 59 Kcal
- · Manzana: 58 Kcal

Las 3 opciones están elaboradas con ingredientes 100% naturales (son un concentrado de frutas) y no tienen ni conservantes ni colorantes.

Paralelamente se lanzará la marca 'placer' de 25 gr. por bolsa:

- Pera recubierta de chocolate: 116 Kcal con chocolate negro 70% v un recubrimiento del 40% de chocolate
- Frambuesa recubierta de yogurt y chocolate blanco: 102 Kcal con un recubrimiento del 50% de yogurt y chocolate.



### SAFAJA PRECUINATS EL GUSTO POR LA TRADICIÓN

35 años de experiencia en el sector de la restauración y la elaboración artesanal de platos precocinados, postres y otros productos avalan la trayectoria de la empresa familiar Safaja Precuinats. Una firma catalana ligada, en sus inicios, al restaurante especializado en platos caseros El Rovolt, y que dio el salto a la cocina precocinada en 1991. La idea que inspiró a la empresa fue dar a conocer sus productos de calidad, la cocina que les gusta (toda ella sin conservantes) a los clientes más cercanos y fieles. Una apuesta clara por la economía de proximidad, aprovechando los productos de temporada y cercanos que luego son disfrutados en el entorno más próximo.

El abanico de productos ofertado por Safaja es inmenso: flanes, canelones, croquetas, empanadas, empanadillas, berenjena rellena, albóndigas, macarrones, escalivadas, ternera, carrilleras, pies de cerdo, caracoles, pastel inglés, alitas de pollo, calamares rellenos, rollitos, lasaña, fideua, crepes, patatas rellenas, crema catalana, yogures...

#### Safaja Precuinats

Carretera de Barcelona s/n, 'La Bóbila' Sant Quirze Safaja (Barcelona) 93 866 08 43 Al Barcelona Degusta, Safaja llevará su amplia variedad de croquetas, canelones y exquisitos flanes. Esto es lo que se podrá disfrutar:

#### CROQUETAS

- De asado
- · De pollo
- De jamón
- $\cdot$  De bacalao
- De espinacasDe jamón ibérico
- De setas
- De butifarra negra con compota de manzana
- De atún
- De jamón dulce y queso
- · De escalivada rellena
- de queso de cabra
- De queso rellena de crema de Camembert
- De bacalao rellena de crema de pimiento de piquillo



#### **CANELONES**

- De carne guisada
- De espinacas
- · De setas con pollo
- De primavera



#### **FLAN**

• De huevo, tradicional al baño María.











EL INTERIOR DE BCN&CAKE ES COMO UNA GRAN FÁBRICA DE AZÚCAR. ES COMO UN CUENTO DE LOS HERMANOS GRIMM, UN LUGAR DONDE LA IMAGINACIÓN NO TIENE LÍMITES Y CADA CAPRICHO, POR IMPOSIBLE QUE PAREZCA, PUEDE HACERSE REALIDAD. ENTRAS EN UN ESPACIO EN EL QUE PUEDES VER, OLER, PROBAR Y ALUCINAR CON LAS ÚLTIMAS TENDENCIAS EN REPOSTERÍA CREATIVA.







a estamos en BCN&CAKE. Un lugar increíble en el que podemos sentirnos como Charlie, el protagonista de La Fábrica de Chocolate, o como su estrambótico propietario, el inolvidable Willy Wonka. BCN&CAKE es como una auténtica factoría de ideas, un lugar donde se ponen a punto las últimas tendencias en repostería creativa. Un mundo delicioso dirigido no solo al sector profesional de la pastelería, también los "cocinitas", amantes del azúcar y los golosos empedernidos podrán disfrutar con todas las actividades, cursos, encuentros y degustaciones que se están organizando.



Esta cuarta edición de BCN&CAKE, que se celebra del 24 al 27 de septiembre, se enmarca dentro de la feria Barcelona Degusta, el encuentro gastronómico más importante de nuestro país. Entre los diferentes expositores de la feria podemos imaginar que somos como Hansel y Gretel y disfrutar con todo un universo de colores, aromas y sabores que nos dejarán boquiabiertos.









# LOS MEJORES — entre los — MEJORES

SEGUIMOS EN EL INTERIOR DE ESTA GRAN FÁBRICA DE CHOCOLATE Y DULCES QUE ES BCN&CAKE. LOS MEJORES PROFESIONALES DEL SECTOR NO FALTARÁN A ESTA CITA PARA DEMOSTRAR EN DIRECTO SUS PORTENTOSAS HABILIDADES CON EL MODELADO Y LOS INGREDIENTES MÁS SABROSOS

a sala Degusta es un espacio abierto donde los asistentes podrán aprender y disfrutar con las demostraciones, entre otros, del maestro panadero Daniel Jordà (Panes de fiesta), de Ornella Simone (Flores de azúcar) y de Jordi Butrón entre otros. Este último nos explicará el método Espaisucre aplicado a la pastelería anglosajona.















Este año, BCN&CAKE reúne a los mejores profesores a nivel nacional e internacional en todas las disciplinas de la pastelería y repostería. El salón ofrece a los visitantes numerosas actividades, talleres y cursos impartidos por prestigiosos pasteleros, maestros chocolateros, panaderos y diseñadores reposteros, además de dar cabida a expositores nacionales e internacionales. Los visitantes podrán elegir entre las actividades que se impartirán en tres espacios: Sala Degusta, Showcooking y Aulas BCN&CAKE.

En el espacio Showcooking se impartirán clases magistrales en las que los asistentes, además de ver en directo las elaboraciones, también podrán degustarlas. En este espacio, el maestro chocolatero David Pallàs nos desvelará trucos del chocolate, Fátima Gismero nos enseñará a elaborar esferificaciones dulces y con Helen Vass disfrutaremos de una auténtica merienda inglesa.

En las aulas BCN&CAKE, la programación de cursos abarca diferentes técnicas de la pastelería: modelado, pastelería tradicional, flores de azúcar, gelatina, tower cakes, repostería anglosajona... y tendencias como dulces para foodtrucks y cupcakes veganos.









### MODELANDO

### = emociones =

LAS AULAS DE BCN&CAKE OFRECEN UNA
OPORTUNIDAD ÚNICA PARA ASISTIR A LOS CURSOS
QUE IMPARTIRÁN PRESTIGIOSOS DISEÑADORES
REPOSTEROS. UN MUNDO DONDE LOS MÁS
"MANITAS" PODRÁN DISFRUTAR COMO NIÑOS

La moda del "do it yourself" tiene más auge que nunca. De ahí que los cursos realizados por los mejores profesionales de la repostería creativa sean el escenario perfecto para hacer realidad las inquietudes de los archigolosos. En esta edición del BCN&CAKE, además de los cursos que impartirán los profesores nacionales, se contará con profesores de Argentina, México e Italia, entre otros países.





Carlos Lischetti, uno de los más prestigiosos artistas de modelado del mundo y autor de los libros "Animación en azúcar I y II", nos enseñará a transmitir emociones. Impartirá un curso de modelado de expresiones faciales y otro en el que los alumnos aprenderán a modelar una de sus obras más conocidas "Monty, the Sheepdog". Lischetti nació en Rosario, Argentina, donde comenzó con la decoración de pasteles en 1990. De formación autodidacta, siempre ha intentado aprender de los grandes artistas del mundo del "sugarcraft" y trabaja impartiendo clases de modelado en las mejores escuelas de cocina del mundo.







de Sugar Rocket Queen, conocida por su delicado trabajo con wafer paper traerá desde Italia un curso único de esta disciplina aplicada a las flores. Simona nació en Italia, donde vive y donde comenzó a cocinar como hobby desde muy joven. Sus cakes se caracterizan por tener líneas modernas y limpias y se identifican por el uso de wafer paper





Moi Elias, de Fondant Cuernavaca, reconocido internacionalmente por su espectacularidad, viene desde México para enseñarnos a elaborar un espectacular pastel en 3D con técnicas novedosas. Mol es un joven diseñador gráfico y decorador de pasteles especializado en tartas decoradas con fondant.



Los Tartásticos, un equipo de profesionales formado por Daniel Diéguez, Arantxa Arteaga y Mayte Rodríguez, expertos en distintas disciplinas creativas, ofrecerán la oportunidad de formar parte de una experiencia única realizando un taller de tarta monumental que el último día de feria será ofrecido gratuitamente a los visitantes.



Ettore Cioccia, Sergi
Vela, David Pallàs,
Berna García, Elisa
Calcagno y muchos
más ofrecerán
cursos prácticos
creados
exclusivamente
para los que
deseen
formarse
en las
técnicas más
novedosas.







### UNA FÁBRICA de ideas

LA ACTIVIDAD DE BCN&CAKE PROMETE SER IMPARABLE. ES UNA MÁQUINA DE IDEAS DE LA QUE SURGIRÁN DULCES SORPRENDENTES DISPUESTOS A IMPRESIONAR HASTA A LOS MÁS INCRÉDULOS.

ntre las actividades programadas para el BCN&CAKE destaca la construcción en vivo de un pastel gigante elaborado por Tartásticos, un grupo de tres cake designers especialistas en las disciplinas de caramelo, chocolate y modelado. Este equipo de profesionales aportará espectáculo a los visitantes e impartirá cursos intensivos para un grupo reducido dentro del recinto ferial.

Para los más pequeños de la casa, se habilita la Zona Kids donde disfrutarán de lo lindo en el espacio que la marca Vahiné ha diseñado para ellos. Los niños podrán decorar sus dulces favoritos, habrá talleres, pinta caras y muchas más actividades súper dulces.

Otra de las novedades será el primer Encuentro galletero de Europa. Si te apasionan las galletas no puedes faltar a esta cita en la que podrás aprender y dar rienda suelta a la imaginación. Las mejores instructoras de esta disciplina compartirán sus secretos galleteros a través de charlas, talleres y demostraciones gratuitas que se realizarán a lo largo de los cuatro días de feria.





#### **UN DULCE OBJETO DE ARTE**

Hacer una buena fotografía de comida es un auténtico ejercicio de maestría. Convertir un dulce en un objeto de arte es el principio fundamental del Primer Concurso de Fotografía Gastronómica Dulce que se ha programado en BCN&CAKE. Las instantáneas más artísticas y apetitosas serán premiadas con un sustancioso premio de la mano de Fujifilm.

No menos excepcional es el simpático desfile de delantales para estar a la última en moda gastronómica. Incluso cuando se está preparando un pastel en la cocina, cuando la harina te llega hasta las cejas y el chocolate se te cuela entre los dedos, no hay que perder la elegancia. El desfile de delantales te mostrará las últimas tendencias y los diseños más glamourosos para estar en la cocina.

Uno de los grandes atractivos de la feria BCN&CAKE son las ponencias y demostraciones del escenario Degusta. Un espacio en el que se puede aprender, debatir ideas y divertirse con la experiencia culinaria y las conferencias de los mejores pasteleros y artistas del sugarcraft.





### CONCURSOS

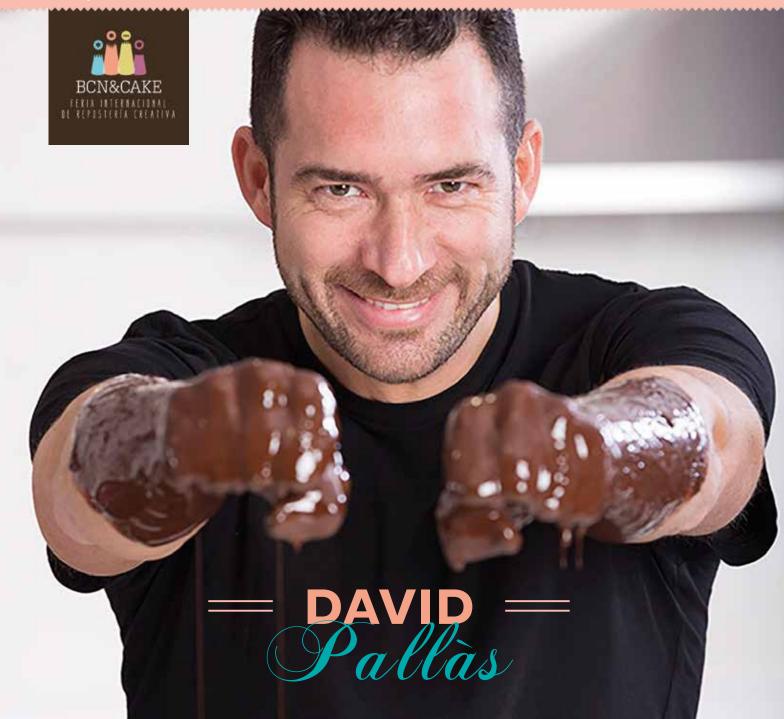
Los concursos de gastronomía dulce son otro de los alicientes del BCN&CAKE. El concurso de flores de azúcar demostrará las habilidades en el diseño de flores, capullos y follaje representando a plantas reales y deliciosamente comestibles.

El concurso de pastel esculpido en 3D pone a prueba las habilidades artísticas para hacer un dulce único, fuera de lo convencional, creando imágenes en tres dimensiones que huyen de la repostería clásica.

El concurso de tartas de celebración premiará la originalidad, belleza y técnica que demuestre que no todas las tartas de bodas, bautizos y cumpleaños son iguales. Todo un ejercicio de destreza que pondrá en juego las habilidades reposteras de los candidatos. Y como no, también habrá un concurso de galletas, la reina de la repostería por excelencia. Si lo que sobra es creatividad, buen gusto y técnica, este concurso promete ser de lo más reñido. Como si de una obra de arte se tratara, la galleta ganadora deberá ser, como mínimo, enmarcada.







# "PACIENCIA, CREATIVIDAD Y DEJAR SALIR AL NIÑO QUE TODOS LLEVAMOS DENTRO",

LOS INGREDIENTES DE DAVID PALLÀS
PARA ADENTRARSE EN EL MUNDO DEL CHOCOLATE





EMPEZÓ JOVEN EN LA INDUSTRIA DEL CHOCOLATE, ALIMENTO DEL QUE HA HECHO SU MODO DE VIDA. TRAS TRIUNFAR Y HACERSE UN GRAN REFERENTE, QUIERE "DEMOCRATIZAR LA PASTELERÍA Y CHOCOLATERÍA DE AUTOR" Y DIVULGAR SUS CONOCIMIENTOS. EN BARCELONA DEGUSTA, DAVID PALLÀS MOSTRARÁ A LOS ASISTENTES ALGUNOS DE SUS TRUCOS CON EL CHOCOLATE

#### ¿Cuándo comienza su interés por el chocolate?

A los 16 años cuando entré a trabajar en una empresa de bombones llamada Bombons Santa Oliva, donde se elaboraba el bombón de una manera completamente artesanal y, siempre de cero, elaborando el chocolate y las diferentes masas partiendo siempre del haba de cacao. Tuve la suerte de toparme con mi jefe entonces, el Sr. Yago Ferran, que me transmitió su pasión por la formulación y los procesos productivos.

#### ¿Quién despertó su pasión por el chocolate? ¿Y por la cocina?

Quien despertó mi lado más creativo fue mi maestro Antonio Escribà con quien tuve la suerte de trabajar durante muchos años codo con codo en la misma mesa y empaparme de su sabiduría y su manera de interpretar el chocolate.

Mi pasión por la cocina nace mucho mas tarde a raíz de

mis múltiples viajes por trabajo (que no son pocos), empiezo a indagar en cada ciudad que visito sobre su cultura gastronómica y sus locales de culto, tengo la suerte de viajar mucho y creo que a través de la cocina podemos conocer mucho un país y sus raíces, los platos muchas veces nos reflejan la historia de una ciudad, pueblo o país.

#### ¿Por qué decidió especializarse en el mundo de la chocolatería?

Me especialicé en este mundo porque el chocolate como siempre digo tiene mil caras y pasa de estado líquido a estado sólido en cuestión de minutos y en ese transcurso de tiempo nos permite modelar y crear piezas dignas de cualquier escultor, y poder crear piezas de arte efímeras. A parte de esa vertiente más artística, el chocolate también es capaz de transportarnos a

nuestra niñez, solo hay que ver las caras de los asistentes a los cursos de chocolate como quedan asombrados la primera vez que lo ven trabajar. Y lo más importante, cuando alguien te pregunta a que te dedicas y le respondes soy Maestro Chocolatero, la sonrisa que se le dibuja en la cara no tiene precio...

#### ¿Cómo se ha ido desarrollando David Pallàs en este ámbito?

Yo me he hecho a mí mismo. Ya que no tuve la oportunidad de estudiar, decidí ser completamente autodidacta aprender de mis errores y sobretodo estar muy abierto de miras y probarlo todo, a pesar de que muchas de las veces estaba destinado al fracaso, pero creo que de los fracasos es cuando más aprendes. Una vez formado y cuando llegó mi madurez profesional decidí transmitir mis conocimientos de una manera muy lúdica y sencilla con un lenguaje muy cercano e intentar enganchar a este mundillo a la mayor cantidad de adeptos o "locos" como yo les llamo.

#### ¿Tiene un referente?

Referente como tal NO, pero me gusta mucho la frescura, filosofía y la manera de transmitir de Michalak en cuanto a pastelería y chocolate. Respecto a la cocina

tengo mucha curiosidad por conocer la cocina de Aduriz, ¡me parece un genio! Y me encanta la filosofía de trabajo y la forma de ver la vida de mi amigo Paco Morales.

### = TRUCOS = en chocolate

24 septiembre, **12.30 – 13.15 h**Sala Showcooking Degusta
Precio con degustación: **20 €** 

#### El chocolate es un ingrediente que llama la atención de por sí... ¿por qué crear arte con él?

Porque nos permite crear en un corto espacio de tiempo, figuras de gran vo-

lumen y con acabados espectaculares, que luego puede ser consumidas y lo más importante: compartidas.

#### Desde su punto de vista... ¿comemos con la vista o tenemos la necesidad de ver los platos presentados de una forma más atractiva?

Creo que la presentación hoy en día es esencial, con eso no quiero decir que un plato deba ser impecable, yo prefiero que un plato tenga personalidad y sea quizás más imperfecto, pero que transmita pasión o una historia, antes que un plato de una ejecución perfecta pero que no me transmita nada.

#### ¿Cómo se consiguen esas piezas de arte a partir del chocolate? ¿Cómo se le da "vida" a este ingrediente?

Todo esto se consigue con materiales mucho más asequibles y cercanos de lo que nos podamos imaginar, las







formas las conseguimos mediante moldes pero no olvidéis que estamos rodeados de moldes... Cualquier envoltorio de un juguete termoformado nos puede servir de molde, una taza, un plato...También podemos crear nuestras formas mediante patrones como hacen los sastres o diseñadores de moda... Las herramientas suelen ser herramientas de bricolaje (rasquetas, aerógrafos, decapadores...) y por el tema de colores hoy en día hay un mercado inmenso en cuanto a colorantes liposolubles.

#### ¿Es difícil representar esculturas con chocolate?

No es difícil levantar una pieza en chocolate si tenemos unas bases mínimas, creo que lo más complicado es hacer que esa figura transmita un mensaje y tenga un equilibrio artísti-CO.

#### ¿Qué tipo de chocolate es el más empleado en sus creaciones? ¿Tiene preferencia por alguno?

Mayoritariamente negro, aunque el blanco está muy presente por su capacidad de teñirse en mil colores. Prefiero un chocolate negro de un 70% con un alto contenido en manteca de cacao, ya que es muy redondo y agradable al paladar y te incita a comer más...

#### ¿Cuáles son los ingredientes que meior combinan con el chocolate?

Para mi indiscutiblemente los frutos secos y sus derivados (pasta de avellanas parlinés...) y las frutas liofiliza-

#### ¿Cuáles son las mejores piezas que ha creado?

Las que han conseguido emocionar al cliente independientemente de la dificultad ni del tamaño.

#### ¿Tiene algún gran proyecto en mente? ¿Y un gran objetivo?

Democratizar la pastelería y chocolatería de autor. Divulgarlo a través de cualquier medio (cursos, televisión, redes sociales...).

#### Parte de su actividad profesional también consiste en enseñar acerca del chocolate, ¿por qué?

Por que es muy agradecido y siempre tiene retorno, los alumnos orgullosos te muestran sus progresos y trabajos y con ellos yo también consigo mejorar y ver cosas que jamás se me hubiesen ocurrido.

#### ¿Guarda algún secreto David Pallàs?

Jamás guardaría un secreto, no tiene sentido, si hubiesen guardado secretos conmigo hoy en día no sabría lo

#### ¿Cree que, desde casa, se pueden crear buenas propuestas? ¿O es un mundo reservado a los profesiona-

¡Claro que lo creo, y lo quiero! Este mundo es para todos y el hecho que la gente haga sus pinitos en casa no quiere decir que el sector se resienta. Todos cocinamos a diario en casa y no por eso los restaurantes están

#### Para quien quiera profundizar en este mundo ¿por dónde debería empezar? ¿Qué consejos les ofrece?

Evidente con un mínimo de formación para evitar una frustración prematura, ya que es un ingrediente muy técnico y necesitamos saber unos mínimos para adentrarnos en este mundillo. Paciencia, creatividad y dejar salir al niño que todos llevamos dentro ;-)

El chocolate tiene mil caras y pasa de estado líquido a estado sólido en cuestión de minutos y nos permite modelar y crear piezas dignas de cualquier escultor







[ PARADOR de Granada ]

PARADORES, tu lugar de experiencias.



T 902 547 979 www.parador.es reservas@parador.es







ZOCO BARCELONA ES UNO DE LOS MARKETS DE REFERENCIA DE LA CIUDAD CONDAL OUE ENCONTRAREMOS EN BARCELONA DEGUSTA. MÁS DE VEINTE STANDS REPLETOS DE MARAVILLAS TE ANIMARÁN A DARTE UN CAPRICHO, AMPLIAR TU ARMARIO O SIMPLEMENTE A DISFRUTAR DE JOYAS ÚNICAS DE LA MANO DE FIRMAS DE AUTOR Y DISEÑOS INCREÍBLES.

a presente moda de los Street markets y la ciudad de Barcelona que ayuda a estar a la última, con Zoco Barcelona se aseguran los looks más chic. Diferentes marcas acostumbradas a exponer en los numerosos markets que organiza Zoco a lo largo del año, van cambiando sus colecciones por temporadas y en cada uno las sorpresas están aseguradas. En Barcelona Degusta darán a conocer las colecciones otoño-invierno en primicia.





















De la mano de jóvenes diseñadores los bazares se inundan de piezas únicas, preciosas, con gusto y al alcance de todos. Zoco Barcelona, con María Román y Berta Sitjar al timón, consique que los sueños de los que allí se acercan lleguen a cumplirse. Muchos son los diseñadores que ya forman parte de la familia Zoco Barcelona ya que María y Berta incitan a eso, a unirse, a crear y a disfrutar de las pequeñas cosas.





#### **SUEÑOS HECHOS REALIDAD**

Cada uno de los expositores que aquí encontraréis tienen una historia y un sueño que perseguían hasta que han podido hacerlo realidad. Diego Segura y su equipo de Nelton Watches querían innovar, renovar y ofrecer algo más. Una gran variedad de opciones a escoger entre sus más de cien modelos de relojes y correas es su punto fuerte dando la posibilidad de intercambiar todas las correas de la colección entre sí mismas.

Assumpció de BTie ha trabajado duro creando una colección minuciosa y elegante de corbatas con la posibilidad de intercambiar los nu-

dos entre todas ellas para que cada usuario exprese un estilo propio al combinar nudo y pala. El nudo ya está hecho y facilita un amplio surtido de combinaciones asegurando un increíble resultado: un particular toque de distinción.

Y Elisa de Elise después de una travectoria dedicada al diseño ha conseguido crear su marca de ropa femenina cosmopolita. Su estilo casual es su sello de identidad la cual va dirigida a una mujer activa, dinámica y cosmopolita que busca una sinergia entre comodidad y elegancia. Una marca inspirada al optimismo que se refleja en la personalidad de cada una de ellas.













#### BTIE **BARCELONA**

(Barcelona centro) www.btiebarcelona.com info@btiebarcelona.com

#### REINVENTARSE O MORIR

Todos nacen con el mismo patrón; al ser pequeñas empresas sin grandes recursos los procesos de producción de cada pieza también son muy distintos respecto a otras marcas ya posicionadas. BTie combina colores y texturas, Nelton Watches vela por la relación calidad-precio y Elise trabaja mano a mano con una patronista cuidando y controlando todos los acabados de cada pieza. En ambos casos la venta online es su máxima plataforma a la hora de vender y mostrar sus productos. Si bien es cierto que distribuyen sus productos en diferentes boutiques seleccionadas minuciosamente por originalidad, público y espíritu, Internet sigue siendo su vía más solvente. Su día a día no es fácil, deben analizar y cultivar su presencia en la red, en los markets y ferias además de reinventarse y estar continuamente creando. Pero siguen al pie de la letra la filosofía de Zoco: amar su trabajo.





#### **MARCAMOS LOS ZOCOS**

Zoco Barcelona empezó su andadura en junio de 2012, y después de tres años de éxitos ya son muchos los que marcan los Zocos en el calendario. Como defienden sus dos creadoras, el factor humano es uno de los pilares en la filosofía de Zoco Barcelona. Sin la figura de los diseñadores y su gran ambición este sueño no se hubiera hecho realidad y por ello el valor más importante es disponer de ellos.

Bolsos, camisetas, relojes, corbatas, sandalias, ... de la mano de la veintena de expositores que estarán durante estos cuatro días en las instalaciones de Fira Barcelona para animarnos a anhelar el otoño y a inspirarnos con los colores y las muchísimas novedades que llegan.

Sin duda, en Barcelona Degusta ofrecen una nueva oportunidad para que todos podamos conocer lo que a diario diseñan con amor e ilusión para cautivarnos al instante.

Otros de los diseñadores que estarán expuestos estos días son Mariposna, Apache Sweet, Monadeseda, Temptacions, MY Margarita, Lo Chorrum, Aurora Mateo, Coral&Co, Quintana, La Mineria Artesana, 1000 PEKAS, Tyfeel o Quin Estil. Arte y tendencia van de la mano en esta nueva edición del Zoco Barcelona que dará inicio a la nueva temporada.





@zocobarcelona

### **ELISE**

elisecasualstyle



elisecasualstyle@gmail.com























Vilassar de Mar (Maresme) www.neltonwatches.com

ACTION DE LA CONTRACTION DEL CONTRACTION DE LA C

















### Otros Mundos

LAS ONG'S LLEVAN AL BARCELONA DEGUSTA SUS PROPUESTAS SO-LIDARIAS PARA ATAJAR LOS DESEQUILIBRIOS SOCIALES

La solidaridad no es ajena al mundo de la alimentación. Barcelona Degusta habilita un espacio solidario para recordar que la alimentación es un derecho universal, que se puede batallar contra la desnutrición y que entre todos es más sencillo parar los estragos del hambre.

Las Organizaciones no
Gubernamentales se acercan a
Barcelona Degusta con el ánimo
de presentar otras realidades,
otros mundos (también
culinarios) a los que debemos el
esfuerzo de aportar soluciones.
Desde la donación directa, la
sensibilización, el fin del derroche
doméstico... las ONG's nos
mostrarán su trabajo altruista,
nos recordarán los desequilibrios
sociales y nos permitirán
contribuir a paliar, sencillamente,
la injusticia.



### ACCIÓN CONTRA EL HAMBRE

Quieren ser la generación que acabe con el hambre en el mundo. 9 millones de personas en más de 40 países se han beneficiado de los proyectos desarrollados para luchar contra el hambre y la desnutrición. Iniciativas que batallan contra las causas que provocan el hambre y generan oportunidades de desarrollo para las familias más desfavorecidas. En los proyectos llevados a cabo por Acción Contra el Hambre se abordan, también, tratamientos de desnutrición terapéutica, el acceso al agua limpia para las familias y la aportación de medios que aseguren una alimentación adecuada. En España, además, están desarrollando proyectos de empleabilidad y formación.

www.accioncontraelhambre.org



### BANCO DE ALIMENTOS

Victòria Cusí, del Banc de Aliments de Barcelona, será la encargada de llevar la conciencia social al Barcelona Degusta. En una conferencia que pronunciará el 24 de septiembre abordará el derroche de alimentos, el papel que juega el Banco de Alimentos y qué podemos hacer en las casas para no malgastar y acabar tirando la comida a la basura.

Ya hay 55 bancos asentados por toda la geografía nacional. La Federación trabaja como si fuera una gran empresa. Su objetivo es la captación de alimentos y su distribución en todos los bancos asociados. Durante el pasado año 2014, la Federación de Bancos de Alimentos de España logró reunir 142.124.000 kilogramos de productos, que finalmente llegaron a 1,6 millones de personas, gracias a la colaboración desinteresada de más de 2.700 voluntarios.

www.bancodealimentos.es



### OXFAM INTER-MÓN

Oxfam Intermón está presente en 41 países del mundo, con acciones en más de 90, su propósito es la movilización de las personas contra la pobreza, facilitando las acciones necesarias para prosperar. Oxfam actúa en situaciones puntuales de emergencia salvando vidas y ayudando a recuperar los medios de vida de las poblaciones afectadas. Además, lleva la voz de las personas en situación de pobreza a los foros locales y globales donde se toman las decisiones que pueden afectarles.

www.oxfamintermon.org









### NUTRICIÓN SIN FRONTERAS

La ONG Nutrición sin Fronteras se ocupa de contribuir a la disminución de las desigualdades en materia nutricional. Su acción se desarrolla en todo el mundo, promoviendo la cooperación, formación y la captación partiendo de la defensa del uso equilibrado de los recursos alimentarios y la solidaridad entre los pueblos.

En el stand del Barcelona Degusta expondrá los productos típicamente autóctonos de los países donde la organización ejerce la cooperación internacional. Destaca, especialmente el proyecto de cooperación y codesarrollo de seguridad alimentaria para la población materno-infantil de la región de Basse y Soma, en la República de Gambia. Desarrolla, además, el programa de intervención nutricional en Piececitos Colorados (Fundación Prosegur) en Argentina, Uruguay, Paraguay, Colombia y Brasil.

www.nutricionsinfronteras.org



### TÍTULO FUNDACIÓN THEODORA

La Fundación Theodora se centra en hacer más humana la estancia de los niños, niñas y adolescentes ingresados en los veinte hospitales españoles donde está presente. Allí trabajan los Doctores Sonrisa, artistas profesionales que ayudan a crear espacios de ilusión, contribuyendo a liberar las tensiones de los niños hospitalizados, así como de sus familias y del personal sanitario. Pretenden, en la medida de lo posible, desdramatizar la situación en la que se encentran los pacientes y contribuir a una pronta recuperación de los niños y adolescentes ingresados.

En España, la Fundación Theodora está presente desde el año 2000. Treinta artistas profesionales se ocupan de llevar sonrisas a los más pequeños.

www.theodora.org



#### YAMUNA

Yamuna es una organización no gubernamental para e desarrollo creada en el año 2000. Su objetivo es contribuir a la disminución de los niveles de pobreza que se encuentrar en grandes segmentos de la población de Madagascar e India Salud, nutrición y educación sor los pilares de la organización volcada en la reinserción socio-económica de la mujer y la protocción de la infancia.

Yamuna desarrolla un programa de integración socio-laboral, ideado para reconstruir las vidas de las personas que se encuentran en una situación de marginalidad. Se ocupan de proporcionar los medios precisos para cubrir las necesidades que permiten disfrutar de una vida digna. También se preocupan de la acogida de menores que se encuentran en una situación familiar inestable, trabajando con el entorno para que el menor vuelva con su familia.

www.yamuna.org











# KETTERER

## Panes y especialidades alemanas de elaboración artesanal

Vollkornbrot -Pan de Grano Entero Leinsamenbrto - Pan de Linaza Landbrot - Pan de Campaña Sechs Korn Brot - Pan de 6 Cereales Dinkelbrot - Pan de Espelta Roggenbrot - Pan de Centeno Apfelstrudel - Bretzel Marathon Brot





Pan Aleman, SL • Tel 93 665 48 03 | comercial@pan-aleman.com www.pan-aleman.com Estamos en:Calle D STAND 467

Dr.Oetker La calidad es la mejor receta. pasteles TIENES decoración mucho que postres MÁS de 100 RECETAS www.oetker.es