



Alimentaria Exhibitions

18-20 Nov 2019

#FGastronomicBCN19



www.forumgastronomicbarcelona.com



PROGRAMA D'ACTIVITATS

FÒRUM GASTRONÒMIC BARCELONA 2019

DILLUNS 18 NOVEMBRE

11.00 – 12.30 FòrumLab **

11.00 – 11.45 **Diego Rossi** (Trippa, Milán)

La triperia torna a la cuina. La triperia en una neo-trattoria

Taller 1 *

12.00 – 13.00 **Mujeres en Gastronomía**

El talent no té gènere

Auditori

12.00 – 12.45 **Borja García** (Dos Pebrots, Barcelona)

La triperia torna a la cuina. Menuts que viatgen als orígens

Taller 1 *

13.00 – 13.45 **Javier Estévez** (La Tasquería, Madrid)

La triperia torna a la cuina. Desafiant tabús

Taller 1 *

13.00 – 13.45 **Oliver Penya** (Enigma, Barcelona)

Creativitat bulliniana en plenitud

Auditori

13.00 – 14.30 FòrumLab **

13.45 – 14.30 **Jordi Butron & Xano Saguer** (Essence by EspaiSucre, Barcelona)

Passió per la xocolata

Auditori - Fòrum Dolç

15.30 – 16.15 **Paco Pérez** (Miramar, Llançà)

Vanguardia en estat pur

Auditori

16.00 – 17.00 **Oriol Rovira** (Els Casals, Sagàs)

Restaurants amb hort propi. Tancant cercles: pagesos i cuiners
Taller 1 *

16.00 – 18.00 **Concurs Millor Sommelier de Catalunya 2019**
(Associació Catalana de Sommeliers)
Ateneu

16.00 – 17.30 **FòrumLab ****

16.15 – 16.30 **Premis Josep Mercader**
Auditori

16.30 – 17.15 **Enrique Valentí** (Marea Alta, Barcelona)
Cassoles de mar i muntanya
Auditori

17.15 – 18.00 **Rasmus Munk** (The Alchemist, Kopenhagen, Dinamarca)
Art i activisme culinari
Auditori

17.30 – 18.30 **Javier Olleros** (Culler de Pau, O Grove, Pontevedra)
Restaurants amb hort propi. Paisatge gallec, coherència i gust
Taller 1 *

18.00 – 18.15 **Premis InnoFòrum**
Auditori

18.15 – 19.00 **Carme Rusalleda**
La cuina, més enllà del restaurant
Auditori

DIMARTS 19 NOVEMBRE

11.00 – 14.00 **V TheBestDessert- EspaiSucre**
Taller 1

11.00 – 12.30 **FòrumLab ****

12.30 – 14.30 *L'efervescència de la cuina a Europa*

12.30 – 13.00 **David Andrés** (Via Veneto, Barcelona - Somiatruites, Igualada)
La cuina d'equip

13.00 – 13.30 **Nadia Sammut** (Auberge La Feniere, Cadenet, Aix an Provence)
Cuina lliure, la tolerància al plat

13.30 – 14.00 **Francesca Barreca & Marco Boccarelli** (Mazzo, Roma)
Nòmades dels fogons

14.00 – 14.30 **William Jorgensen** (Gastromè, Aarhus, Dinamarca)
Innovant l'artesania clàssica

Auditori

12.30 – 14.00 **Asian Culinary Awards**
(UDON)
Taller 2

13.00 – 14.30 FòrumLab **

15.30 – 16.15 **Sergio & Javier Torres** (Cocina Hermanos Torres, Barcelona)
Alta cuina a quatre mans
Auditori

16.00 – 17.30 FòrumLab **

16.15 – 17.00 **Kobe Desramaults** (Chambre Séparée, Gant, Bèlgica)
Cuina flamenca a foc viu
Auditori

16.15 – 17.15 **Clara Isamat** (sommelier), **Núria Renom** (enòloga i sommelier), **Evelyn de las Alas** (sommelier, Ca na Toneta), **Rafa Peña** (cuiner)
(Re-)pensar el vi
Ateneu – Fòrum Vi *

17.00 – 17.45 **Oriol Castro, Eduard Xatruch & Mateu Casañas** (Disfrutar, Barcelona)
Creativitat, tècnica i estil
Auditori

17.30 – 18.30 **Carles Tejedor & François Chartier** (Sofia Be So, Barcelona)
Harmonies aromàtiques
Taller 1 – Fòrum Vi *

17.45 – 18.15 Entrega del premi **V TheBestDessert – EspaiSucre** i homenatge a **Albert Adrià**
Auditori

18.15 – 19.00 **Jordi Cruz** (Àbac, Barcelona)
Perfeccionisme estètic
Auditori

DIMECRES 20 NOVEMBRE

10.00 – 14.00 **IV Campionat d'Espanya de Panettone**
(Gremi de Pastisseria de Barcelona)

11.00 – 12.30 FòrumLab **

11.15 – 12.15 **Diego Gallegos** (Sollo, Fuengirola, Màlaga)
Peixos i pesca sostenibles. Peixos de riu i sabors de Llatinoamèrica
Taller 1 *

12.30 – 14.30 *Barcelona: nous formats i tendències a la restauració*

12.30 – 13.00 **Sergi Palacín & Ignacio Ussía** (The Alchemix, Barcelona)
Un cocteler a la cuina

13.00 – 13.30 **Artur Martínez** (Aürt, Barcelona)
Cuinant en directe

13.30 – 14.00 **Eugeni de Diego** (A Pluma, Barcelona)
Quin pollastre!

- 14.00 – 14.30 **Jon Giraldo & Jaime Lieberman** (Ovnew, Barcelona)
Viatge gastronòmic d'altura
Auditori
- 13.00 – 14.00 **Christopher Coutanceau** (Christopher Coutanceau, La Rochelle, França)
Peixos i pesca sostenibles. Cuiner pescador, de l'Atlàntic a la cuina
Taller 1 *
- 13.00 – 14.30 **FòrumLab ****
- 15.15 – 16.00 **Dominique Dufour & Stéphanie Audet** (Femmes chef de Montreal)
La nova cuina canadenca
Auditori
- 16.00 – 17.30 **FòrumLab ****
- 16.00 – 16.45 **Niko Romito** (Reale-Casadonna, Itàlia)
Austeritat i senzillesa a la cuina italiana
Auditori
- 16.15 – 17.15 **René Frank** (CODA Dessert Dining & Bar, Berlín)
Pâtisserie en moviment
Taller 1 – Fòrum Dolç *
- 16.15 – 17.15 **Ferran Centelles** (sommelier)
(Re-)pensar la carta de vins
Ateneu – Fòrum Vi *
- 16.45 – 17.00 **El Nou Plat Favorit dels Catalans**
(CUINA)
Auditori
- 17.00 – 18.00 **Premi Cuiner 2019 Fòrum Gastronòmic Barcelona**
Auditori
- 18.00 – 18.15 **Premi IV Campionat d'Espanya de Panettone**
(Gremi de Pâtisserie de Barcelona)
Auditori
- 18.15 – 19.00 **Marc Ribas** (Taverna del Ciri, Terrassa – Panot, Barcelona)
Cuina tradicional catalana, popular i burgesa
Auditori

* → Activitat de pagament i que requereix prèvia inscripció. Les inscripcions s'obriran a mitjans de setembre a la pàgina web www.forumgastronomicbarcelona.com.

** → Activitat sense cost però que requereix prèvia inscripció a través de la pàgina web www.forumgastronomicbarcelona.com.

La resta d'activitats, lliure accés amb l'entrada al recinte.