



Alimentaria Exhibitions

**18-20 Nov 2019**

#FGastronomicBCN19



[www.forumgastronomicbarcelona.com](http://www.forumgastronomicbarcelona.com)



# PROGRAMA DE ACTIVIDADES

## FÓRUM GASTRONÓMICO BARCELONA 2019

### LUNES 18 NOVIEMBRE

11.00 – 12.30 FórumLab \*\*

11.00 – 11.45 Diego Rossi (Trippa, Milán)

*La casquería vuelve a la cocina. La casquería en una neo-trattoria*

Taller 1 \*

11.00 – 13.00 Mujeres en Gastronomía

*El talento no tiene género*

Auditorio

12.00 – 12.45 Borja García (Dos Pebrots, Barcelona)

*La casquería vuelve a la cocina. La casquería viaja a los orígenes*

Taller 1 \*

13.00 – 13.45 Oliver Peña (Enigma, Barcelona)

*Creatividad bulliniana en plenitud*

Auditorio

13.00 – 13.45 Javier Estévez (La Tasquería, Madrid)

*La casquería vuelve a la cocina. Desafiando tabúes*

Taller 1 \*

13.00 – 14.30 FórumLab \*\*

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

*Pasión por el chocolate*

Auditorio – Fórum Dulce

15.30 – 16.15 Paco Pérez (Miramar, Llançà)

*Vanguardia en estado puro*

Auditorio

16.00 – 17.00 Oriol Rovira (Els Casals, Sagàs)

*Restaurantes con huerto propio. Cerrando círculos: campesinos y cocineros*  
Taller 1 \*

16.00 – 18.00 Concurso **Millor Sommelier de Catalunya 2019**  
(Associació Catalana de Sommeliers)  
Ateneo

16.00 – 17.30 **FórumLab \*\***

16.15 – 16.30 **Premios Josep Mercader**  
Auditorio

16.30 – 17.15 **Enrique Valentí** (Marea Alta, Barcelona)  
*Cazuelas de mar y montaña*  
Auditorio

17.15 – 18.00 **Rasmus Munk** (The Alchemist, Kopenhagen, Dinamarca)  
*Arte y activismo culinario*  
Auditorio

17.30 – 18.30 **Javier Olleros** (Culler de Pau, O Grove, Pontevedra)  
*Restaurantes con huerto propio. Paisaje gallego, coherencia y gusto*  
Taller \*

18.00 – 18.15 **Premios InnoFòrum**  
Auditorio

18.15 – 19.00 **Carne Ruscalleda**  
*La cocina, más allá del restaurante*  
Auditorio

## MARTES 19 NOVIEMBRE

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

11.00 – 12.30 **FórumLab \*\***

12.30 – 14.30 La efervescencia de la cocina en Europa  
12.30 – 13.00 **David Andrés** (Via Veneto, Barcelona - Somiatruitès, Igualada)  
*La cocina de equipo*  
13.00 – 13.30 **Nadia Sammut** (Auberge La Feniere, Cadenet, Aix an Provence)  
*Cocina libre, la tolerancia en el plato*  
13.30 – 14.00 **Francesca Barreca & Marco Boccarelli** (Mazzo, Roma)  
*Nómadas de los fogones*  
14.00 – 14.30 **William Jorgensen** (Gastromè, Aarhus, Dinamarca)  
*Innovando la artesanía clásica*  
Auditorio

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

## Taller 2

13.00 – 14.30 **FórumLab \*\***

15.30 – 16.15 **Sergio & Javier Torres** (Cocina Hermanos Torres, Barcelona)  
*Alta cocina a cuatro manos*  
Auditorio

16.00 – 17.30 **FórumLab \*\***

16.15 – 17.00 **Kobe Desramaults** (Chambre Séparée, Gant, Bélgica)  
*Cocina flamenca a fuego vivo*  
Auditorio

16.15 – 17.15 **Clara Isamat** (somelier), **Evelyn de las Alas** (somelier, Ca na Toneta), **Núria Renom** (enóloga, somelier), **Rafa Peña** (cocinero, Gresca)  
*(Re-)pensar el vino*  
Ateneo - Fórum Vino \*

17.00 – 17.45 **Oriol Castro, Eduard Xatruch & Mateu Casañas** (Disfrutar, Barcelona)  
*Creatividad, técnica y estilo*  
Auditorio

17.30 – 18.30 **Carles Tejedor & François Chartier** (Sofia Be So, Barcelona)  
*Armonías aromáticas*  
Taller 1 – Fórum Vino \*

17.45 – 18.15 Entrega del premio **V TheBestDessert – EspaiSucre** y homenaje a **Albert Adrià**  
Auditorio

18.15 – 19.00 **Jordi Cruz** (Àbac, Barcelona)  
*Perfeccionismo estético*  
Auditorio

## MIÉRCOLES 20 NOVIEMBRE

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

11.00 – 12.30 **FórumLab \*\***

11.15 – 12.15 **Diego Gallegos** (Sollo, Fuengirola, Málaga)  
*Pescados y pesca sostenible. Pescados de río y sabores de Latinoamérica*  
Taller 1 \*

12.30 – 14.30 *Barcelona: tendencias y nuevos formatos en la restauración*  
12.30 – 13.00 **Sergi Palacín & Ignacio Ussía** (The Alchemix, Barcelona)  
*Un coctelero en la cocina*  
13.00 – 13.30 **Artur Martínez** (Aürt, Barcelona)  
*Cocinando en directo*  
13.30 – 14.00 **Eugeni de Diego** (A Pluma, Barcelona)

*¡Qué pollo!*

**14.00 – 14.30 Jon Giraldo & Jaime Lieberman** (Ovnew, Barcelona)

*Viaje gastronómico de altura*

Auditorio

**13.00 – 14.00 Christopher Coutanceau** (Christopher Coutanceau, La Rochelle, Francia)

*Pescados y pesca sostenible. Cocinero pescador, del Atlántico a la cocina*

Taller 1 \*

**13.00 – 14.30 FórumLab \*\***

**15.15 – 16.00 Dominique Dufour & Stéphanie Audet** (Femmes chef de Montreal)

*La nueva cocina canadiense*

Auditorio

**16.00 – 17.30 FórumLab \*\***

**16.00 – 16.45 Niko Romito** (Reale-Cassadona, Italia)

*Austeridad y sencillez en la cocina italiana*

Auditorio

**16.15 – 17.15 René Frank** (CODA Dessert Dining & Bar, Berlín)

*Pastelería en movimiento*

Taller 1 – Fórum Dulce \*

**16.15 – 17.15 Ferran Centelles** (sommelier)

*(Re-)pensar la carta de vinos*

Ateneo – Fórum Vino \*

**16.45 – 17.00 El Nou Plat Favorit dels Catalans**

(CUINA)

Auditorio

**17.00 – 18.00 Premi Cuiner 2019 Fòrum Gastronòmic Barcelona**

Auditorio

**18.00– 18.15 Premio IV Campionat d'Espanya de Panettone**

(Gremi de Pastisseria de Barcelona)

Auditorio

**18.15 – 19.00 Marc Ribas** (Taverna del Ciri, Terrassa – Panot, Barcelona)

*Cocina tradicional catalana, popular y burguesa*

Auditorio

\* → Actividad de pago y que requiere inscripción previa. Las inscripciones se abrirán a mediados de septiembre en la página web [www.forumgastronomicbarcelona.com](http://www.forumgastronomicbarcelona.com).

\*\* → Actividad sin coste pero que requiere previa inscripción a través de la página web [www.forumgastronomicbarcelona.com](http://www.forumgastronomicbarcelona.com).

El resto de las actividades, libre acceso con la entrada al recinto.