

BARCELONA *degusta*

ÀGORA DEL GUST

(Acceso libre)

Un programa diario de conferencias, demostraciones y mesas redondas para ampliar conocimientos.

VIERNES 2

De 13.30 a 14.15

Makis y niguirís

Se utilizará un salmón salvaje de Alaska para preparar un rollo maki y se explicará cómo se prepara el arroz. También se darán pinceladas de la cultura japonesa. Con Àngel Camacho, profesor i chef del restaurante Watatsumi, estudió en Japón y tiene más de 25 años de experiencia en hostelería japonesa.

Organiza: Restaurante Watatsumi

De 16.30 a 17.15

La cocina de Navidad con Thermomix

Demostradoras de Barcelona

Organiza: VORWERK

De 18.00 a 18.45

El Chocolate

Organiza: Escola de Pastisseria Gremi de Barcelona

De 19.30 a 20.15

El sabor del pan

Con el panadero de “Turrís” Xavier Barriga

Organiza: FNAC

SÁBADO 3

De 12.00 a 12.45

“El tall del pernil, cuixa o espatlla?”

Con Josep Lluís Martín y Lionel Vignerón

Organiza: La Bellota y Bodegas Torres

De 13.30 a 14.15

La cuina de “La Riera” de TV3

Se explicará la receta tradicional de la “escudella” y una adaptación de la misma a tiempos actuales. Degustación de “escudella” con brucheta de “gallet” y “pilota”.

Con Oriol Carrió y cocineros TV3

Organiza: CIBUS Restauració

Colabora: TV3

De 15.00 a 15.45

Las recetas de la “Abuela Remei”

Charla y demostración sobre algunas recetas fáciles de preparar.

Con la cocinera Remei Ribas, cocinera que ha dado charlas y ha impartido cursos de cocina para todas las edades. Ha participado en diferentes programas radiofónicos y televisivos y ha publicado varios libros.

Organiza: FNAC

De 16.30 a 17.15

Pinceladas de cocina sin gluten

Se cocinarán 3 platos: crema libanesa con sésamo, croquetas de setas y turrón crujiente de chocolate blanco al aroma de naranja. Los asistentes podrán probar los platos elaborados.

Con Sílvia Vicent, propietaria y cocinera durante cinco años de un restaurante en Sant Feliu del Racó y organizadora de jornadas gastronómicas en Badalona, Barcelona o Sant Climent.

Organiza: Associació de Cel·lacs de Catalunya

De 18.00 a 18.45

Máster Class Hightechocolate y elaboración de mini turrones

Con Oriol Balaguer

De 19.30 a 20.15

Taller “Mans i pans”

¿Quieres despertar el sentido erótico del tacto amasando pan? Dos artes que se funden en el taller “Mans i Pans”. Aprenderás a hacer pan y masajes eróticos utilizando la masa de pan como si fuera el cuerpo. Dos placeres destinados a hacer disfrutar.

Ada Parellada, chef de los restaurantes: Semproniana, Pla dels Àngels y Petra, colabora en medios de comunicación, escribe libros de cocina e imparte talleres y da charlas sobre educación en alimentación para niños.

Eva Moreno, fundadora de la tienda erótica “Erótica Shop”, ha colaborado en diferentes programas de radio y televisión y ha publicado varios libros.

Organiza: FNAC

DOMINGO 4

De 12.00 a 12.45

Producto, territorio y sostenibilidad

Charla de presentación de la Fundación Alicia y su implicación en el ámbito del patrimonio alimentario con algunos pequeños ejemplos prácticos.

Con Jaume Biarnés, formado como profesional en la Escola d’Hosteleria de Barcelona, es actualmente el jefe de cocina de la Fundación Alicia.

Organiza: Fundació Alicia

De 13.30 a 14.15

las mejores carnes del Pallars Sobirà

En esta charla se darán a conocer las cualidades y características de las carnes de diversas razas autóctonas de vacuno (pallaresa y bruna de los Pirineos), de equino y ovino (oveja txisqueta) que se crían en el Pallars Sobirà y sus versatilidades culinarias de la mano de un gran cocinero. Se acabará con una cata de las tres carnes.

Con Jordi Anglú y Ignasi Sinfreu

Jordi Anglú, cocinero con gran experiencia en los medios de comunicación (radio y TV) y de divulgación culinaria en los Mercados de Barcelona.

Ignasi Sinfreu, ingeniero agrónomo especializado en explotaciones agropecuarias y conocedor de la ganadería tradicional y autóctona del Pirineo catalán.

Organiza: Consell Comarcal del Pallars Sobirà

De 15.00 a 15.45

Las aves de la mesa de Navidad

Charla sobre diferentes aves y foie gras, acercando a los oyentes a estos productos, típicos en las comidas de Navidad.

Con Josep Capdevila, experto en aves, foie gras y caza, es distribuidor de los mejores mataderos y de los productos seleccionados para el Mercado de la Boquería, el Mercado de la Concepción y a Mercabarna.

Organiza: Cadaico/Avinova

De 16.30 a 17.15

Mitos y leyendas del chocolate

Se tratarán todos los aspectos que están entre el mito y la falsedad entorno a este producto universal.

Con Francesc Gil, director del Museu de la Xocolata y profesor de márketing de ESADE Business School y la Universidad Oberta de Catalunya.

Organiza: Museu de la Xocolata

De 18.00 a 18.45

CupCakes

Una original sesión de showcooking para iniciarse en la elaboración del dulce más fashion del momento. Se trabajarán diferentes coberturas como: crema de mantequilla con vainilla, butter cream de café y fruta, ganaché de chocolate con leche y Brandy, sin olvidar el cupcake fondant, con pasta de azúcar y pasta de goma. Habrá cupcakes para degustar cada asistente.

Con la Cake Designer Mónica Alcayna, experta Cake Designer y formadora. Dirige “Pret a Pastis”, empresa dedicada a la elaboración de galletas, cupcakes y pasteles decorados. Colaboradora de Gastronomía Activa y de la revista “Bricorepostería”.

Organiza: Gastronomía Activa

ÀGORA DEL GUST

DIVENDRES 2
<p><i>de 13.30 a 14.15</i> MAKIS I NIGUIRIS ANGEL CAMACHO REST. WATATSUMI</p>
<p><i>de 16.30 a 17.15</i> LA CUINA DE NADAL AMB THERMOMIX DEMOSTRADORES DE BARCELONA VORWERK</p>
<p><i>de 18.00 a 20.15</i> EL SABOR DEL PA XAVIER BARRIGA, FORNER DE TURRIS FNAC</p>
DISSABTE 3
<p><i>de 12.00 a 12.45</i> EL TALL DEL PERNIL, CUIXA O ESPATLLA? JOSEP LLUIS MARTIN I LIONEL VIGNERON LA BELLOTA / BODEGAS TORRES</p>
<p><i>de 13.30 a 14.15</i> LA CUINA DE LA RIERA ORIOl CARRIÓ / CUINERS TV3</p>
<p><i>de 15.00 a 15.45</i> LES RECEPTES DE L'ÀVIA REMEI CUINERA REMEI RIBAS FNAC</p>
<p><i>de 16.30 a 17.15</i> PINZELLADES DE CUINA SENSE GLUTEN SILVIA VICENT ASS. CELIACS CATALUNYA</p>
<p><i>de 18.00 a 18.45</i> MASTER CLASS HIGHTECHOCOLATE ORIOl BALAGUER ORIOl BALAGUER</p>
<p><i>de 19.30 a 20.15</i> TALLER MANS I PANS CUINERA ADA PARELLADA SEXOLOGA EVA MORENO FNAC</p>

DIUMENGE 4
<p><i>de 12.00 a 12.45</i> PRODUCTE, TERRITORI I SOSTENIBILITAT JAUME BIARNÉS FUNDACIÓ ALICIA</p>
<p><i>de 13.30 a 14.15</i> LES MILLORS CARNS DEL PALLARS SOBIRÀ JORDI ANGLÍ / IGNASI SINFREU CONSELL COMARCAL DEL PALLARS SOBIRÀ</p>
<p><i>de 15.00 a 15.45</i> LES AUS DE LA TAULA DE NADAL JOSEP CAPDEVILA CADAICO / AVINOVA</p>
<p><i>de 16.30 a 17.15</i> MITES I LLEGENDES DE LA XOCOLATA FRANCESC GIL DIR. MUSEU DE LA XOCOLATA</p>
<p><i>de 18.00 a 18.45</i> CUP CAKES CAKE DESSIGNER MÓNICA ALCAYNA GASTRONOMIA ACTIVA</p>

AULA DEL GUST

DIVENDRES 2
<p><i>de 13.00 a 13.45</i> MARIDATGES EXPERTS PER A CONSUMS QUOTIDIAN'S JOSEP LLUIS MARTIN I LIONEL VIGNERON LA BELLOTA / BODEGAS TORRES</p>
<p><i>de 16.00 a 16.45</i> CERVESES ARTESANALS CATALANES MESTRE CERVESER PABLO VIJANDE GASTRONOMIA ACTIVA</p>
<p><i>de 17.30 a 18.15</i> BIENVENUE À LA FERME! NICOLAS TRIPOGNEY PROJECTE AGRIPROXI</p>
<p><i>de 19.00 a 19.45</i> EL CAVIAR DE LA VALL D'ARRAN MARIA JOSÉ DE MIGUEL MUNDISA</p>
DISSABTE 3
<p><i>de 11.30 a 12.15</i> ELS BOLETS LORENÇ PETRÀS (LA BOQUERIA) MERCATS DE BCN</p>
<p><i>de 13.00 a 13.45</i> UNA LLET, DOTZE FORMATGES ENRIC CANUT FORMATGERIA TROS DE SORT</p>
<p><i>de 14.30 a 15.15</i> INNOVACIÓ A LA COCTELERIA HECTOR HENCHE FIZZ BARTENDERS</p>
<p><i>de 16.00 a 16.45</i> MES ENLLÀ DELS 5 SENTITS MIREIA ANGLADA PARTICULAR</p>
<p><i>de 17.30 a 18.15</i> MARIDATGES EXPERTS PER A CONSUMS QUOTIDIAN'S JOSEP LLUIS MARTIN I LIONEL VIGNERON LA BELLOTA / BODEGAS TORRES</p>
<p><i>de 19.00 a 19.45</i> CARXOFA PRAT, UN MARIDATGE “INEDIT” CON CRISTINA ROIG Y ALBERT BOU PARC AGRARI DEL BAIX LLOBREGAT</p>

DIUMENGE 4
<p><i>de 11.30 a 12.15</i> TAST DE XOCOLATES OLIVIER FERNANDEZ ESCOLA DE PASTISSERIA GREMI DE BARCELONA</p>
<p><i>de 13.00 a 13.45</i> COÛTELS PER A L'APERITIU HECTOR HENCHE FIZZ BARTENDERS</p>
<p><i>de 14.30 a 15.15</i> REINVENTANT EL PALLARS SOBIRÀ ENRIC CANUT CONSELL COMARCAL DEL PALLARS SOBIRÀ</p>
<p><i>de 16.00 a 16.45</i> TAST DE VINS, ELS GARNATXES SOMMELIER SHIRA LABEL GASTRONOMIA ACTIVA</p>
<p><i>de 17.30 a 18.15</i> MACARONS, UN PLAER FRANCÈS ENRIC ROSICH FNAC</p>

AULA DEL GUST

(Acceso limitado)

Espacios de degustación temática con sabores tradicionales e innovadores.

VIERNES 2

De 13.00 a 13.45

Maridajes expertos para consumos cotidianos

Con Josep Lluís y Lionel Vignerón

Organiza: La Bellota y Bodegas Torres

De 16.00 a 16.45

Cervezas artesanales catalanas

Introducción en el nuevo mundo de las cervezas artesanales y degustación guiada de 5 cervezas artesanales que son un ejemplo de la producción del territorio catalán. La pequeña escala de producción artesanal permite ofrecer una gran variedad de especialidades que se irán descubriendo durante la degustación y muchos de los estilos existentes en el mundo cervecero. También se descubrirá la elaboración de productos preparados con cerveza, como el fuet de cerveza, para maridar la degustación.

Con el maestro cervecero Pablo Vijande, director de masmalta.com y colaborador de Gastronomía Activa. Impulsor del sector artesano cervecero, microcervecerías y de múltiples recetas cerveceras artesanas de actual comercialización.

Organiza: Gastronomía Activa

De 17.30 a 18.15

“Bienvenue à la Ferme!”

Se darán a conocer los productos alimentarios del sur de Francia a través de la red de turismo ‘Bienvenue à la Ferme’ , un conjunto de explotaciones agrarias que ofrecen visitas guiadas, turismo rural y restauración basada en productos “fermiers” (productos de la misma explotación). Una iniciativa interesante para los amantes de la gastronomía y los paisajes agrícolas que quieren descubrir la Francia más rural. Al finalizar, se hará una degustación de algunos de los productos.

Con Nicolas Tripogney, técnico de la Cámara de Agricultura de l’Ariege (Francia) y dinamizador de la red Bienvenue à la Ferme.

Organiza: Projecte Agriproxi

De 19.00 a 19.45

El caviar de la Vall d’Aran

Charla dónde se hablará de la cría del esturión siberiano y nacarii en la Valle de Aran y de la elaboración del caviar.

Con María José de Miguel, directora comercial nacional de Caviar Nacarii.

Organiza: Mundisa

DISSABTE 3

De 11.30 a 12.15

Las setas

Aprenderemos la evolución de las setas en el mundo de la gastronomía en los últimos diez años.

Con Llorenç Petràs, comerciante del Mercado de la Boquería especializado en todo tipo de setas. Además de servir a toda la restauración, importa y exporta setas a todo el mundo.

Organiza: Mercats de Barcelona

De 13.00 a 13.45

Una leche, doce quesos

Charla y degustación de cómo a partir de una leche de vaca producida en una única explotación lechera se pueden hacer hasta doce variedades de quesos diferentes, sólo cambiando las técnicas de elaboración y maduración. Desde un quesoón a un queso azul, pasando por uno blando o un tupi.

Con Enric Canut, ingeniero técnico agrícola, especialista y experto en quesos artesanos y socio de la Formatgeria Tros de Sort.

Organiza: Formatgeria Tros de Sort

De 14.30 a 15.15

Innovación en la coctelería

Tomando como punto de partida el Mojito, se explicarán algunas de las nuevas técnicas de la cocina de vanguardia aplicada actualmente a la coctelería. Los asistentes podrán elaborar su propio Mojito clásico y una versión más vanguardista con nitrógeno líquido.

Con Hector Henche

Organiza: Fizz Bartenders

De 16.00 a 16.45

Más allá de los 5 sentidos

Charla sobre la fusión de la cocina gourmet con la cocina energética.

Con Mireia Anglada, cocinera, experta en nutrición y formada en medicina china, naturopatía y alimentación natural y energética, con Montse Bradford. Formadora de cocineros de la alta cocina.

De 17.30 a 18.15

Maridajes expertos para consumos cotidianos

Con Josep Lluís Martín y Lionel Vignerón

Organiza: La Bellota y Bodegas Torres

De 19.00 a 19.45

Carxofa Prat, un maridaje “Inedit”

Con Cristina Roig y Albert Bou

Los encargados de presentar el maridaje de Carxofa Prat con Estrella Damm Inedit serán Cristina Roig, especialista en restauración y formadora de cocinera de alta cocina; y Albert Bou payés con más de 40 años de experiencia en el cultivo de la Carxofa Prat y heredero del saber hacer de 3 generaciones dedicadas al cultivo de esta hortaliza.

Organiza: Parc Agrari del Baix Llobregat

Colabora: Estrella Damm

DOMINGO 4

De 11.30 a 12.15

Degustación de chocolates

Con Olivier Fernández

Organiza: Escola de Pastisseria Gremi de Barcelona

De 13.00 a 13.45

Cocktail para el aperitivo

Los asistentes preparán sus propios cóctels para hacer el aperitivo el domingo. Desde un Gintónico, al clásico Negroni o el reconstituyente Bloody Mary.

Con Hector Henche

Organiza: Fizz Bartenders

De 14.30 a 15.15

“Reinventant el Pallars Sobirà”

Charla sobre cómo un territorio grandioso, salvaje y majestuoso puede reinventarse a través de la recuperación o invención de nuevos productos gastronómicos como replantar viñas y producir vino a 1.200 metros de altitud, desarrollar caviar de huevos de trucha de río, preparar nuevos embutidos con carne de potro o crear nuevos tipos de quesos blandos y cremosos, entre otros.

Al finalizar, habrá una pequeña degustación de algunos productos como: vino tinto, queso o embutido de potro.

Con Enric Canut, ingeniero técnico agrícola, especialista y experto en quesos artesanos y socio de la Formatgeria Tros de Sort.

Organiza: Consell Comarcal del Pallars Sobirà

De 16.00 a 16.45

Degustación de vinos, las garnachas

Una degustación dedicada exclusivamente a la uva garnacha: una de las variedades negras más cultivadas en el mundo. Descubriremos la esencia y el espíritu de cuatro vinos nacidos en cuatro zonas, climas y suelos diferentes.

Su color, aroma, sabor,... su complejidad. Cada vino nos “explicará” su historia, llena de matices, de su encuentro con la garnacha.

Con la sommelier Shira Lebel, titulada por la ESHOB y colaboradora habitual de Gastronomía Activa. Dirige cursos, talleres, degustaciones de vino y eventos a domicilio.

Organiza: Gastronomía Activa

De 17.30 a 18.15

Macarons, un placer francés

Con Enric Rosich

Organiza: FNAC

MOSTRA DE LA XOCOLATA

Ubicación: Stand F 560

Trofeo Lluís Santapau 2011

Mejor Maestro Chocolatero

VIERNES 2

De 10:00 a 14:30 y de 15.30 a 19.00

SÁBADO 3

De 10:00 a 14:00

El campeonato tiene como objetivo incentivar y premiar los conocimientos y habilidades de los pasteleros y chocolateros artesanos de toda España en materia de bombonería y chocolatería.

DOMINGO 4

De 13:30 a 14:30 y de 17.00 a 18:00

Travel Cake

Con Jordi Farrés i Lluís Costa

Elaboración de tartas de viaje que no necesitan refrigeración.



LLIBRERIA GASTRONÒMICA MULTIMÈDIA



A AECONSI 9	A 159
AGRI PROXI	A 151
AJUNTAMENT DE LLEIDA	A 151
ANELA FRUITS	B 206
ANETO NATURAL, S.L.	D 440
ANTONIO ANAUT	C 305
ARTELAC	B 203
ASSOCIACIO COMERCIANTS BOQUERIA	A144-6
AVINOVA BOQUERIA I CONCEPCIO	A144-2
AVINOVA BOQUERIA I CONCEPCIO	A144-3
B BARQUILLOS GALINDO	D 461
BETARA, S.L.	A 115
BODEGA IBERICA DE SALAMANCA, S.L.	E 515
BOIG PER LA CUINA	A 122
BOSCH I CASAL	B 212
BRACAFE	D 409
BRUNETETA - IGP VEDELLA PIRINEUS CATALANS	A 140
C C.R.D.O.P. DEHESA DE EXTREMADURA	A 157
CAMARA DO COMERCIO INDUSTRIA DOS AÇORES	E 550
CAN PEROL	A 151
CAN PONS MENORCA	F 618
CAN TUIES SCP	E 504
CANSALADERIA LA CONFIANÇA	A144-11
CARNICAS SUARNA	E 584
CAROLI	A 112
CASA DE TAPES CAÑOTA	G715-6
CAVA COLOMER	B 204
CAVIAR WORLD	C 330
CELLER BATLLIU DE SORT	A 151
CERVESES ALMOGAVER	B 216
CERVESES AUSESKEN	C 314
CHAMBRE D'AGRICULTURE DE L'ARIEGE	A 151
CHAMBRE DEPARTAMENTALE D'AGRICULTURE DES HAUTES-PYRENEES	A 151
CHAMBRE DEPT.D'AGRICULTURE HAUTES-PYRENEES	A 151
CHAMPAN LALLIER	C 330
CHUCHELLANDIA	F 608
CIBUS RESTAURACION	G715-4
COMERCIAL GRUPO FREIXENET, S.A.	C 303
COMPANIA CERVESESA DEL MONTSENY	A 136
COMRON, S.L.	C 355
CONFRAIRIA PESCADORS BARCELONA	D 427
CONSELL COMARCAL DEL PALLARS SOBIRÀ	A 151
CONSORCI PARC AGRARI DE BAIX LLOBREGAT	A 151
COOPERATIVA DEL PALLARS DE SORT SCCLA	A 151
COOPERATIVA FALSET MARÇA	C 306
COOPERATIVA INSULAR GANADERA (COINGA)	D 410
CREACHAPPO	E 505
CRUSAT, S.A.	B 260
CRUSAT, S.A.	C 356
CULLIGAN ESPAÑA, S.A.	A 164
D D.O.P. ARROS DEL DELTA DE L'EBRE	A 141
D7M AHUMADOS SELECTOS	E 523
DAKOTA BOX	E 500
DEPARTAMENT D'AGRICULTURA ,RAMADERIA, PESCA, ALIMENTACIÓ I MEDI NATURAL	A 100
DISTRIBUCIO PRIMERA QUALITAT, S.L.	A 158
DON OSTRA	G715-1
E ECO - CHIPS	E 520
EL FORNET D'EN ROSSEND	B 233
EL NOSTRE CORDER	A 151
EL PETIT CELLER, S.L.	D 450
ENTREMONT	C 330
ERIS - MAR	B 201
ERRE DE VIC, 1952	B 203
ESTRELLA DAMM INEDIT	B 250
F FAUSTINO PRIETO MARTIN	E 521
FLOR DE ROMANI, S.L.	B 210
FNAC ARENAS	E 500
FRUITES BLANCH	A 151
FUNDACIO BANC DELS ALIMENTS	B 217
FUNDACIO LLEIDA 21	A 151
FUNDACION GALICIA UNIVERSAL	E 590
G GASTRONOMIA ACTIVA	D 462
GEKAN	A 109
GIRO RIBOT, S.A.	C 308

GIRO RIBOT, S.A.	B 207
GOLAFRES	D 428
GRANJA LA SELVATANA	B 213
GREMI PROVINCIAL PASTISSERIA DE BARCELONA	G 667
GRUPO SALAMANCA	G715-2
H HERRERA TOMATA DE PENJAR HERRERA	A 130
HIPER GALICIA	E 586
HORTET DEL BAIX	A 151
I INDOCHINE	G715-5
INDONESIAN EMBASSY - TRADE OFFICE	F 612
INSTITUT MUNICIPAL DE MERCATS DE BA	A144-4
INSTITUT MUNICIPAL DE MERCATS DE BARCELONA	A 144
J JAMONES Y EMBUTIDOS LA BELLOTA, S.L.	A 132
JOIES GASTRONÒMIQUES - MATARÓ - 1895	C 310
JOSE POSADA	E 503
JULIE KERALA GOPAL	C 309
K KIOSCO UNIVERSAL, S.L.	A144-5
L LA FORMATGERIA	B 211
LA GALETA MARIA	E 549
LA MASIA FRUITES I VERDURES	B 215
LE CREUSET	C 330
LES ORANGES DE LA MER MURCIA DAVID	B 230
LICORES MAYORDOMOS	B 262
LO + BO DE LLEIDA	B 214
LO NOSTRE ARROS	A 107
LOLA DELICIOUS	C 315
M MABROUKA	C 320
MACARIO, S.R.L.	D 404
MALECON MOJITO COCTELS	E 516
MARISKITO.COM	F 616
MASET DEL LLEÓ	A 105
MEL CAN TONI	B 205
MENUTS ROSA	A144-8
MOLI D'OLI GASULL, S.L.	C 353
MOLISE FUNGHI E TARTUFI	E 506
N NOVELL BIODE	A 120
NUCLO	G715-7
O OLD AMSTERDAM	D 424
O LUSITANO DISTRIBUCION, SCP.	C 307
ORGANIC MARKET	A144-1
ORIOI BALAGUER	C 317
ORIOI BALAGUER	G715-8
P PANS DE VI, ENTREPANS DE VI	C 302
PASTISSERIA LA LIONESA	A 151
PEIXEROT CASA	A 111
PISCIFACTORIA DE TAVASCAN	A 151
PLAN B	E 500
PRIETO MARTIN, FAUSTINO	E 521
PRODECA (PROMOTORA D'EXPORTACIONS CATALANES)	A 100
PRODUCTORS BALEARIS D'AMETLLES, AIE	D 403
PRODUCTOS MERCEDES	E 512
R RACC	E 518
REST. SANT MIQUEL SCP	D 425
RESTAURANT JAPONES YASHIMA	G715-3
ROSTISSERIA RAMON	A144-9
S SALVA SALUD	F 608
SANT ISIDRE DE LES BORGES BLANQUES, SCCL	A 113
SAZONE & SALTEE	D 412
SCHARA	A144-10
SEÑORIO DE MONTANERA, S.L.	D 417
SOL COTS BOIXADERA AL CAMPAROL	A 151
SOPEXA, S.A. SUCURSAL EN ESPAÑA	C 330
SPRINT FRUIT	A144-7
T THERMOMIX	D 432
THE CAKE'S GARDEN	A 114
TORCLUM OLI D'OLIVA EXTRA VERGE	C 304
TROS DE SORT	A 151
TUPPERWARE	F 620
V VERMUTS MIRO	C 316
VIALBE GOURMET	C 312
VILA VINITECA	C 330
VITACARN	A 151
W WATATSUMI	E 529
WONDER BOX	E 500
X XOCOLATES OLIVA	A 134
Z ZICO	E 532
ZINGERLE METAL ESPAÑA, S.L.	F 570

LLISTA TANCADA A 28-11-2011



Activitats

SHOW COOKINGS A L'ESTAND DE CATALUNYA - DAAM

Ubicació: Stand A 100

El Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural, a través de Prodeca, organitza un programa d'activitats encaminades a promoure i difondre les produccions alimentàries de proximitat i amb distintiu de qualitat reconegudes a Catalunya.

L'escenari principal és una cuina aparador on es prepararan, en directe, propostes gastronòmiques emmarcades en el concepte de La Recepta Catalana. Els plats, que es poden cuinar a casa, són senzills, assequibles i saludables.

MERCATS DE BARCELONA

Ubicació: Stand A 144

Barcelona és una de les poques ciutats del món que pot presumir d'una xarxa de mercats distribuïts de tal manera que tots els barris tenen un mercat aprop. Més enllà de la seva aportació a la qualitat de vida dels ciutadans en tant que impulsors d'una dieta sana i equilibrada, els mercats barcelonins miren cap al futur amb la introducció de nous serveis d'acord amb les necessitats comercials del segle XXI. I també tenen els ulls posats en el passat, ja que els edificis que els allotgen són un reflex de la història de la ciutat i els seus ciutadans.

Apreneu i degustu amb els millors especialistes dels mercats de Barcelona!!

EL BOULEVARD DELS RESTAURANTS

Ubicació: Stand G 715

Els xefs de 8 reconeguts establiments de Barcelona: La Fonda del Port; Yashima; Cibus Restauració; Indochine; Casa de Tapas Cañota; Nuclio; Don Ostra i Oriol Balaguer preparen una tapa especial per degustar en exclusiva al saló.

Les propostes per anar obrint boca:

Don Ostra: Ostres Especials (procedència: Atlàntic francès)

La Fonda del Port: Tast d'Ibèrics

Restaurant Japonès Yashima: Makimono

Cibus Restauració: Caneló de carn rostit amb tòfona i pomes

Indochine: Saquets farcits de carn, gambes i herbes aromàtiques

Casa de Tapas Cañota: Les braves al caliu

Nuclio: Mac Nuclio d'Ànec amb Ketxup casolà a la vainilla

Oriol Balaguer: Premium Bombó

ESPAI SOLIDARI FUNDACIÓ BANC DELS ALIMENTS

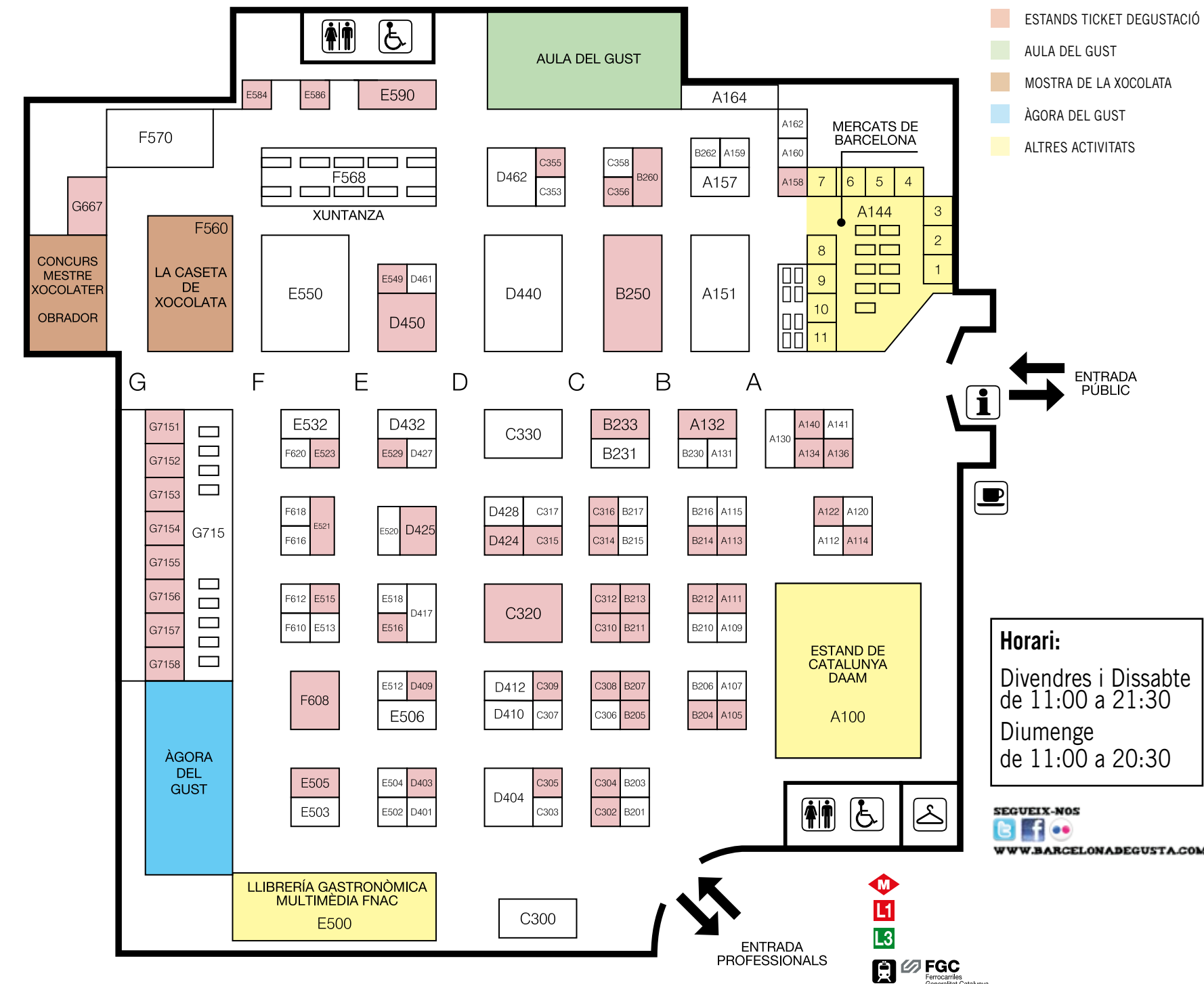
Ubicació: Stand B 217

Barcelona Degusta construeix la seva cara més solidària a través d'un ferm compromís per la recuperació d'aliments i begudes excedents del saló.

El saló posa a disposició de la Fundació Banc dels Aliments un estand per facilitar la recollida d'aliments i begudes durant els dies de la fira. Aliments que seran distribuïts per més d'un centenar de voluntaris de la Fundació Banc dels Aliments entre les persones més necessitades de Barcelona i província.

Un altre dels grans objectius de la cooperació entre Barcelona Degusta i el Banc dels Aliments és aconseguir l'aprofitament dels aliments excedents per a finalitats socials no només puntualment durant la fira, sinó establir una continuïtat al llarg de tot l'any.

És per això que la Fundació Banc dels Aliments ofereix al seu web la possibilitat de col·laborar de diferents maneres amb la solidaritat alimentària i contribuir així a la lluita contra la fam i el malbaratament.

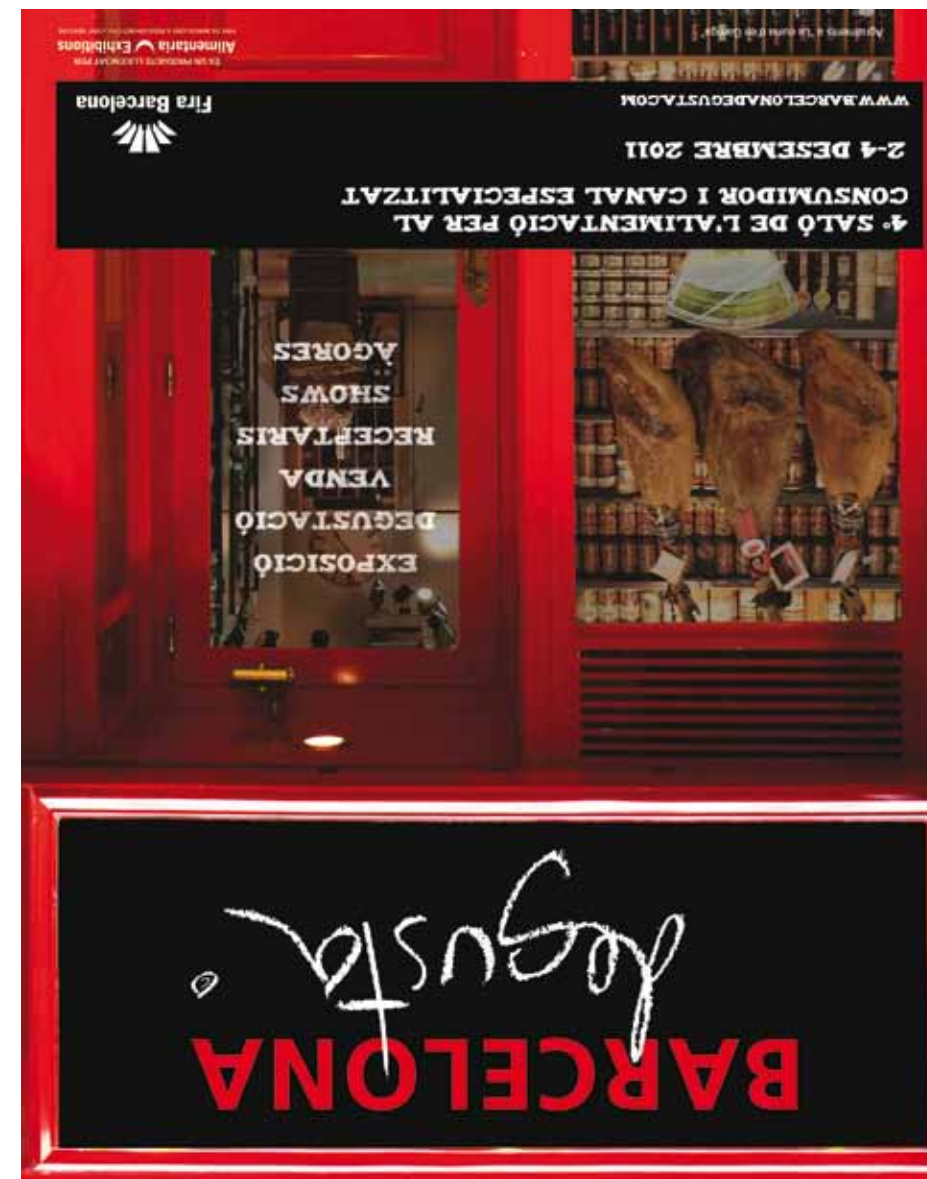


- ESTANDS TICKET DEGUSTACIÓ
- AULA DEL GUST
- MOSTRA DE LA XOCOLATA
- ÀGORA DEL GUST
- ALTRES ACTIVITATS

ENTRADA PÚBLIC

Horari:
Divendres i Dissabte de 11:00 a 21:30
Diumenge de 11:00 a 20:30

SEGUEIX-NOS
WWW.BARCELONADEGUSTA.COM



Guia del visitant / Guía del visitante

ESTRELLA DAMM INEDIT

LA CERVESA PER MENJAR DE FERRAN ADRIÀ I EL SEU EQUIP

Estrella Damm Inedit és una creació dels Mestres Cervecers de Damm, hereus d'una llarga tradició i creadors de les cerveses més apreciades del nostre país, i de Ferran Adrià i el seu equip.

NOTA DE TAST
D'alta intensitat i complexitat aromàtica, amb un aspecte llucament tèrbol. Molt afruïtada i floral al nas, amb sensació de llevat fresc i reminiscències d'espècies dolces. De textura cremosa i fresca, volum suau i carbònic delicat. Té un postguis llarg i un recorri afable.

Un cupatge únic de malt d'ordi i blat, amb llúpol, coriandre, regalúcia i pell de taronja.

Estrella Damm Inedit recomana el consum responsable. Alc. 4,8% vol.