



VI EDICIÓ SETMANA GASTRONÒMICA ESCOLA HOSTALERIA OSONA

DIMARTS 24 GENER

	1ER. CUINA	2N. CUINA	1R. 2R. SUPERIOR	1R. SALA	2N. SALA	3R. SALA	1R. PASTI	2N. PASTI	3R. PASTI
DE 8:30 A 9:00		SESSIÓ INAUGURAL VI EDICIÓ SETMANA GASTRONÒMICA ESCOLA HOSTALERIA OSONA MARIA NICOLAU							
DE 9:00 A 10:45	 L'ESPECEJAMENT DEL PORC	 EXPERTS EN FOIE GRAS	 CONCURS SEMPÍO DERIVATS DE LA SOJA	 L'ESPECEJAMENT DEL PORC	 BACALLANERIA RAFOLS	 GELATS ANGELO CORBITTO	 JOSEP ESTURI POSTRES RESTAURANT HOFMANN		
D'11:15 A 13:30	 ALIMENTACIÓ PROTEÍNA ALTERNATIVA Jordi Moré	 ADORNO DISSENY DE VAIXELLA ARTÍSTICA	 LA SELECTA MADURACIÓ DE LA CARN	 ELABORACIÓ DE VINS I TAST DE MOSTOS-CEVIPE	 TAST CELLER SUMARROCA JOVENS VS CRIANÇA	 DEMO LA PASTISSERIA MODERNA	 MAURICI COT PASTISSERIA I POSTRES MAURICI COT. PASTISSERIA SENSE GLUTEN I SENSE LACTOSA		

DIMECRES 25 DE GENER

	1R. CUINA	2N. CUINA	1R. SUPERIOR	2N. SUPERIOR	1R. SALA	2N. SALA	3R. SALA	1R. PASTI	2N. PASTI	3R. PASTI
DE 8:45 A 10:45	  Restaurant • BARCELONA			 LLORENÇ MARTIN Recursos humans	 JORDI LIMON FERMENTATS A LA SALA		  Restaurant • BARCELONA	 PASTISSERIA D'AUTOR	 CHOCOVIC  BARRY CALLEBAUT	
D' 11:15 A 13:30	 Slow Food® community Cuineres i cuiners Km0 de Catalunya Slow Food Xerrada sobre la filosofia SlowFood, varietats recuperades, explicació restaurant Ca La Maria (Llagostera) <i>Martí Rosàs i Maria Hernández</i> ; i La Calma (Tagamanent) <i>Ignasi Martínez</i>	 ARRÒS MONTSIÀ (Demo)	 JORDI LIMON FERMENTATS A LA CUINA	 OTC GROUP MONIM PRODUCTES COCTELERIA Iñaki Larrea Irene López.	 SERGI PÉREZ CREIXEMENT PERSONAL <i>"Eines pel despertar"</i>		 Slow Food® community Cuineres i cuiners Km0 de Catalunya Slow Food Xerrada sobre la filosofia SlowFood, varietats recuperades, explicació restaurant Ca La Maria (Llagostera) <i>Martí Rosàs i Maria Hernández</i> ; i La Calma (Tagamanent) <i>Ignasi Martínez</i>	 takashi ochiai PASTISSERIA JAPONESA. BCN MOCHIS, GALETES DE GINGEBRE I PASTISSOS DE MATXA.		

DIJOUS 26 DE GENER

	1R. CUINA	2N. CUINA	SUPERIOR	1R. SALA	2N. SALA	3R. SALA	1R. PASTI	2N. PASTI	3R. PASTI	
DE 8:45 A 10:45				 ROYAL BLISS						8:45 a 10:00 EDUARD ROSARIO CUINAR A L'ANTÀRTIDA
	CELLER D'EN JOAN Cuadrat Valley Olis amb tòfona negra	TÈCNIQUES CULINÀRIES AMB NITROGEN LÍQUID EDGAR GARCÍA	JAUME SOLÉ Xef executiu Port Aventura Gestió de cuina.	TÒNICA I MIXERS PREMIUM Xerrada sobre la sostenibilitat VICTOR HERRERO	CELLER OSONA ESPECIALISTES EN VINS, CAVES I LICORS DE TOT EL MÓN.		CELLER D'EN JOAN Cuadrat Valley Olis amb tòfona negra	JAUME SOLÉ Xef executiu Port Aventura Gestió de cuina.		FABIOLA LAIRET ASSESSORA GASTRONÒMICA
D' 11:15 A 13:30				 ROYAL BLISS						
	ELS SECRETS DE LA TÒFONA DEMOSTRACIÓ DE GOS TOFONAIRE. Fina Vila Manel Muriana Cesc Molera	ZOO STUDIO ESTUDI DE DISSENY GRÀFIC, WEB, MULTIMÈDIA, AUDIOVISUALS, ETC...	ALICIA BRUNET "Com obrir una franquícia" Franquiciada UDON VIC	MASTERCLASS DE COCTELERIA VICTOR HERRERO	TAST MARIDATGE CELLER PARÉS BALTA CAVA I VI ECOLÒGIC I BIODINÀMIC DEL PENEDÈS		ELS SECRETS DE LA TÒFONA DEMOSTRACIÓ DE GOS TOFONAIRE. Fina Vila Manel Muriana Cesc Molera	ZOO STUDIO ESTUDI DE DISSENY GRÀFIC, WEB, MULTIMÈDIA, AUDIOVISUALS, ETC...	ALICIA BRUNET "Com obrir una franquícia" Franquiciada UDON VIC	

DIVENDRES 27 DE GENER

	1R. CUINA	2N. CUINA	1R. SALA	2N. SALA	3R. SALA	1R. PASTI	2N. PASTI	3R. PASTI
DE 8:45 A 11:00	AMERICAN FOOD AND CULTURE BY JULIE BOL	Soy Persona, piloto, coach, people enHANCER y speaker. Piloto aviones y personas y mi lema de vida es: Los aviones despegan contra el viento URI PUJOL DREAMS FACTORY PROJECT	ESPECTADORS DEL CONCURS DE COCTELERIA	CONCURS DE COCTELERIA	Soy Persona, piloto, coach, people enHANCER y speaker. Piloto aviones y personas y mi lema de vida es: Los aviones despegan contra el viento URI PUJOL DREAMS FACTORY PROJECT	POL MARGINEDAS: MESTRE PASTISSER ARNAU ARBOIX: PRODUCTORS DE QUALITAT I DE MARQUES DE QUALITAT REFERENTS A PANADERIES, PASTISSERIES I RESTAURANTS.		FOOD and MEDIA COMUNICACIÓ GASTRONÒMICA
12:00	ENTREGA DE PREMIS DELS CONCURSOS: - DOLÇ AMAGAT -A LA MILLOR TRUITA simple i farcida - EL MILLOR ARRÓS - ELABORACIONS DE PASTISSERIA - CÒCTELS -SEMPIÓ							