

# PROGRAMA D'ACTIVITATS

Mira el que es cou  
a la metròpolis de Barcelona

L'alimentació ecològica i de proximitat és bona per a tothom



# DILLUNS 6 DE NOVEMBRE

## **Cook & chat** 11.00 h

**Guia per a la prevenció del malbaratament alimentari en el sector de la restauració comercial i cuines centrals**

### **Presentació**

**PROTAGONISTES: Joan Gòdia**, director general d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia; **Lluís Riera**, autor de la guia i director de SAIA; **Lluc Quintana**, cuiner de Can Xapes

**ENS CUINA: Ada Parellada**, restaurant Semproniana

## **Showcooking** 13.00 h

**Barcelona, capital europea de la pizza (sostenible)**

**Sartoria Panatieri**, pizzeria número 1 d'Europa i 3 del món, ens presenta la seva feina, encarada a la sostenibilitat i a la responsabilitat cap al planeta.

**PROTAGONISTES: Rafa Panatieri i Jorge Sastre**, Sartoria Panatieri; **Marta Borràs**, criadora de porcs ecològics, Dpagès

**ENS CUINEN: Rafa Panatieri i Jorge Sastre**, Sartoria Panatieri



# DILLUNS 6 DE NOVEMBRE

## **Cook & chat** 16.00 h

**Els efectes del canvi climàtic en la biodiversitat i la gastronomia**

**Tres productors de vinya, mar i horta conversen amb Susana Aragón, xef emblemàtica del Baix Llobregat, sobre els efectes del canvi climàtic en la gastronomia.**

**PROTAGONISTES: Roger Rovira, Celler Recaredo; Cristina Caparrós, La Platjeta; Lluís Fisas, Can Fisas**

**ENS CUINA: Susana Aragón, CÈNTRIC gastro**

## **Cook & chat** 17.45 h

**El poder transformador de la cuina: experiències formatives**

**Tres experiències formatives de caire social que ens parlen de com la cuina pot canviar en positiu les vides de les persones.**

**PROTAGONISTES: Víctor Herrera, director d'operacions de Cuina Justa; Martín Habiague, director i fundador de la Fundació Mescladís; Rubén Darío Torres, formador del Centre Penitenciari de Quatre Camins**

**ENS CUINA: Carlos Sosa, exalumne, actualment xef i formador al restaurant Mescladís**



# DIMARTS 7 DE NOVEMBRE

## **Showcooking** 11.00 h

### **Pioners de la restauració sostenible**

**Xavier Pellicer i Jaume Torras ens explicaran, entre plat i plat, l'evolució de la restauració sostenible des dels seus inicis, com a pioners del canvi.**

**PROTAGONISTES: Xavier Pellicer, restaurant Xavier Pellicer; Jaume Torras, Soulblim**

**ENS CUINA: Xavier Pellicer**

## **Cook & chat** 13.00 h

### **La cuina de valors: l'evolució dels càterings de luxe cap a la sostenibilitat**

**Diàleg entre dues dones que volen canviar el món: Laura Veraguas, xef, i Sofia López-Quesada, de Wozere Studio, agència d'estratègia creativa per a marques.**

**PROTAGONISTES: Laura Veraguas, càtering Ver Aguas; Sofía López-Quesada, Wozere Studio**

**ENS CUINA: Laura Veraguas**



# DIMARTS 7 DE NOVEMBRE

## **Showcooking** 16.00 h

**Alta gastronomia sostenible i responsable**

**El xef Paolo Casagrande, tres estrelles**

**Michelin, parla d'alta gastronomia sostenible amb el seu productor de confiança, Josep Maria Figueras, amb la complicitat de Carme Gasull, periodista gastronòmica.**

**PROTAGONISTES: Paolo Casagrande, Lasarte \*\*\* Michelin; Josep Maria Figueras, I un Rave; Carme Gasull, periodista gastronòmica**

**ENS CUINA: Paolo Casagrande**

## **Cook & chat** 17.45 h

**Noves plagues: a la cuina fem de la necessitat, virtut**

**Crancs blaus i senglars. Com afecten les noves plagues al medi ambient? Quines són les causes i quines les solucions del problema? Què hi pot fer la gastronomia?**

**PROTAGONISTES: Ivan Enriquez, restaurant Green LEKA Can Valldaura; Joan Capilla, restaurant Algadir del Delta; Albert Grasa, Musclarium; Lluís Toldrà, DEPANA**

**ENS CUINA: Joan Capilla**



# DIMECRES 8 DE NOVEMBRE

## **Cook & chat** 11.00 h

**La innovació com a via per a la sostenibilitat del sector «foodservice» de Catalunya**

PROTAGONISTES: **Alejandro Utrera**, manager de Foodservice Cluster; **Sophie Pagnon**, Chief communication de Veritas, supermercats d'aliments ecològics; **Gabriel Espelleta**, CEO de RADI, empresa especialitzada en solucions culinàries; i del cap de projectes de la consultora especialitzada en economia circular Inèdit.

## **Showcooking** 13.00 h

**La biodiversitat que ens envolta: recol·lecció d'herbes espontànies a la serra de Collserola**

**El «forager» del restaurant Mirazur de Menton (França), amb 3 estrelles Michelin, ens descobreix la biodiversitat vegetal que ens envolta.**

PROTAGONISTES: **Alessandro Di Tizio**, restaurant Mirazur \*\*\* Michelin; **Marc Talavera Roma**, president del Col·lectiu Eixarcolant

ENS CUINA: **Adriana Carcelén**, Rasoterra (Slow Food Barcelona)



# DIMECRES 8 DE NOVEMBRE

## **Cook & chat** 16.00 h

**Dones a la restauració: què ha canviat i què queda per canviar per una paritat real**

**PROTAGONISTES: Roser Asensio, Agreste; Marta Rombouts, Al Marge; Mar Gómez, Lluerna**

**ENS CUINA: Julieta Menéndez Cuello, Vereda Bar (Slow Food Barcelona)**

## **Cook & chat** 17.45 h

**Som sostenibles! I ara com ho comuniquem?**

**Comunicar que un establiment és sostenible pot ser complicat. Ens explicaran com fer-ho tres professionals de la comunicació bona, neta i justa.**

**PROTAGONISTES: Isabel Coderch, Te lo sirvo verde; Miquel Guri, The Love Comes; Mariano Martínez, Soc Maco Comunicació**

**ENS CUINA: Sergi de Meià, Banquet**





Amb la col·laboració de:

**Metròpolis  
Barcelona**  
Agència de  
Desenvolupament  
Econòmic



Ajuntament de  
Barcelona



**mercabarna**



**Slow Food**  
Barcelona  
Vázquez Montalbán