

AULA MERCAT BARCELONA

L'ALIMENTACIÓ QUE TRANSFORMA

PROGRAMA D'ACTIVITATS

COOK & CHAT

Dilluns 4/11 - 11.00 hores

"Apropar el camp a la ciutat, els parcs agraris a taula"

Portar la producció agrícola més sostenible a la ciutadania.

PROTAGONISTES: Maria Nicolau, xef i comunicadora; Gallecs (persona per confirmar), Parc Agrari del Baix Llobregat (Imma Tugas) i Espai Agrari de la Baixera Tordera (Miquel Riera)

ENS CUINA: Maria Nicolau, xef i comunicadora gastronòmica

COOK & CHAT

Dilluns 4/11 - 13.00 hores

"El canvi climàtic i els seus efectes en la biodiversitat i la gastronomia"

Productors de vinya i horta conversen sobre els efectes del canvi climàtic en la gastronomia.

PROTAGONISTES: Juancho Martí, xef de Fat Veggies; Lluís Fisas, Can Fisas; Carlos Cabrera, Cooperativa L'Olivera, i Josep Pintó, Biolord Coop

ENS CUINA: Juancho Martí, Fat Veggies, Barcelona

SHOWCOOKING

Dilluns 4/11 - 15.00 hores

"Cuina catalana de proximitat"

Descobrir com es pot fer cuina catalana moderna amb productes locals i de temporada.

PROTAGONISTES: Oriol Casals i Teo Rubio, Teòric; Jaume Casado, Safrà del Montsec

ENS CUINA: Oriol Casals, Teòric, Barcelona

SHOWCOOKING

Dilluns 4/11 - 17.00 hores

"Pesca sostenible: un repte necessari per a la gastronomia moderna"

Combinar la sostenibilitat amb la pesca de proximitat.

PROTAGONISTES: Quim Casellas, xef amb un Sol Repsol amb el restaurant Casamar de Llafranc, Cristina Caparrós, La Platjeta

ENS CUINA: Quim Casellas, restaurant Casamar, Llafranc

COOK & CHAT

Dimarts 5/11 - 11.00 hores

"Barcelona al plat! Una ciutat per menjar-se-la"

El procés de transformar els productes alimentaris del camp a la cuina.

PROTAGONISTES: Ana Pardo, Alimentem Collserola; Iñigo Haugley, Collserola Pagesa; Alfred March, D Collserola

ENS CUINEN: Oscar Boronat, professor de cuina del CETT amb alumnat del grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

COOK & CHAT

Dimarts 5/11 - 13.00 hores

"Restauració sostenible: tancant cercles"

L'economia circular com a eina per reaprofitar recursos.

PROTAGONISTES: Lorenzo Sagona, Georgina Inglavaga i Merkel Cormenzana, Espai Puntal; Diego Waehner, cofundador de l'associació Abono Km0; Jenny Berengueras, directora adjunta de reutilització de Rezero; Merkel Cormenzana, Espai Puntal

ENS CUINEN: Lorenzo Sagona i Georgina Inglavaga, Espai Puntal, Barcelona

COOK & CHAT

Dimarts 5/11 - 15.00 hores

"Llegums, noves proteïnes vegetals i el seu ús a la restauració col·lectiva"

Els llegums com a alternativa molt més sostenible per reduir la proteïna d'origen animal.

PROTAGONISTES: Nani Moré, Menjadors Ecològics i membre de CINC Solució Vegetal; Pere Carrió, propietari i xef del restaurant Gat Blau i membre de CINC Solució Vegetal; Silvia López Vílchez, cap de cuina a l'escola Germans Corbella de Cardedeu; M. Josep Bernadó Puñet, gestora de Dovella Serveis Escolars i membre de la XAmeç

ENS CUINA: Pere Carrió, restaurant Gat Blau, premi Mercader a millor restaurant sostenible 2021, Barcelona

SHOWCOOKING

Dimarts 5/11 - 17.00 hores

"Marc Ribas: cuinar el paisatge per conservar-lo"

Una carta dinàmica i en sintonia amb el territori i les temporades.

PROTAGONISTES: Marc Ribas, comunicador gastronòmic i xef

ENS CUINA: Marc Ribas, La Taverna del Ciri, Terrassa

SHOWCOOKING

Dimecres 6/11 - 11.00 hores

"La restauració sostenible que resisteix al centre de Barcelona"

El repte de combinar una bona gastronomia tradicional i de territori amb una atractiva oferta turística.

PROTAGONISTES: Marc Pérez, xef de la Sosenga; Andreu Casals, Som Boletaires; Cristina Caparrós, La Platjeta

ENS CUINEN: Marc Pérez i Antonio Domínguez, La Sosenga, Barcelona

SHOWCOOKING

Dimecres 6/11 13.00 hores

"La pizza: de plat global a plat de territori"

La pizza de qualitat i de territori a Barcelona.

PROTAGONISTES: Massimo Morbi, : Francesco Cerutti, formatger

ENS CUINA: Massimo Morbi, pizzeriaBabmesina, Barcelona

SHOWCOOKING

Dimecres 6/11 - 15.00 hores

"Cuina responsable zero waste"

Cuinar vivint el present, mirant al passat i respectant el futur.

PROTAGONISTES: Laura Veraguas, xef i fundadora de VER AGUAS, càtering sostenible; Fran Baixas, xef i fundadora de Franca

ENS CUINA: Laura Veraguas, xef i comunicadora, i Fran Baixas, del restaurant Franca

COOK & CHAT

Dimecres 6/11 - 17.00 hores

"INCLUSIVE FOOD: el menjar com a eina d'inclusió social"

Els aliments com a eina d'integració de les persones.

PROTAGONISTES: Jordi Herrera, xef; Alfred Vernis, professor d'ESADE; Martín Habiague, Fundación Mescladís

ENS CUINA: Jordi Herrera, xef exestrella Michelin amb el restaurant Manairó, actual xef del Mescladís Lliure Altell, Barcelona



Ajuntament de
Barcelona



Slow Food
Barcelona
Vázquez Montalbán



Oficina Conjunta de
l'Alimentació Sostenible