



PROGRAMA

DIUMENGE / DOMINGO / SUNDAY 15



11:00-12:30  **Concurs d'Arròs / Concurso de Arroz / The Rice Contest**
Espai Arròs / [Espacio Arroz](#) / [The Rice Area](#)

11:00-12:00  **Marc Gascons, Albert Sastreger** (Els Tinars, Llagostera - Bo.Tic, Corçà)
Els ous de l'Empordà / [Los huevos del Empordà](#) / [The Eggs of the Empordà](#)
[Taller 1 / Workshop 1](#)

11:30-12:30  **Sergio & Javier Torres** (Dos Cielos, Barcelona)
El purisme de l'arròs / [El purismo del arroz](#) / [The purity of Rice](#)
[Auditori / Auditorio / Auditorium](#)

11:30-12:30    **Raül Bernal** (Chocovic, Vic)
Sweettruck
[Taller 3 / Workshop 3](#)

11:30-12:30  Vins i vinyes de tramuntana vistos per Josep Pla / [Vinos y viñedos de tramontana vistos por Josep Pla](#)
Appellation of controlled origin wines from the Empordà region
DO Empordà
[Taller 4 / Workshop 4](#)

12:30-13:30   **Fina Puigdevall, Quim Casellas** (Mas de Torrent, Torrent - Casamar, Llafranc)
Secrets de cuina empordanesa / [Secretos de cocina ampurdanesa](#) / [The Secrets of the Empordà Cuisine](#)
[Taller 1 / Workshop 1](#)

13:00-14:00   **El perrill ibèric d'aglà i les seves harmonies cardinals amb José Joaquín Cortés i Remedios Sánchez.**
[El jamón ibérico de bellota y sus armonías cardinales](#) / [The harmony of acorn fed Iberian ham](#)
Gourmet La Vanguardia
[Taller 2 / Workshop 2](#)

13:00-14:00  Mini taller de ganivets japonesos i sake amb **Hironobu Sato** / [Mini taller de cuchillos japoneses y sake](#) /
Mini workshop of Japanese knives and sake
TOKYO-YA
[Taller 4 / Workshop 4](#)

13:00-14:00  La nova beguda del mar amb **Antonio Membrives** / [La nueva bebida del mar](#) / [The latest drink from the sea](#)
Coral Marine - Sea drink
[Taller 3 / Workshop 3](#)

13:30-14:30 **Carlo Petrini, Régis Marcon** (President Slow Food – Restuarant Régis & Jacques Marcon)
L'aliança dels xefs / [La alianza de los chefs](#) / [The Chefs' Alliance](#)
[Auditori / Auditorio / Auditorium](#)

16:00-17:30  **Cuiner de l'Any**
[Auditori / Auditorio / Auditorium](#)

16:00-17:00  **Mateu Casañas, Eduard Xatruch, Oriol Castro** (Disfrutar, Barcelona)
El menú degustació del Disfrutar / [El menú degustación del Disfrutar](#) / [Disfrutar's tasting menu](#)
[Taller 1 / Workshop 1](#)

16:00-17:00  **Javier Cabrera** (Els Brancs, Roses)
Verdura eco versus comercial / [Verdura eco versus comercial](#) / [Organic veg versus commercially grown veg](#)
[Taller 3 / Workshop 3](#)

 Activitats d'expositor / [Actividades de Expositor](#) / [Expositor's activities](#)

 Preu dels tallers / [Precio de los talleres](#) / [Workshops Price](#) : 20€ *Taller especial / [Special Workshops](#): 50€ **Fòrum Empresa: 15€

Inscripcions anticipades / [Inscripciones anticipadas](#) / [Prebookings](#): www.forumgirona.com



PROGRAMA

DIUMENGE / DOMINGO / SUNDAY 15

- 16:00-17:00 **Peio Cruz** (Unilever Food Solutions)
La decoració en el món de les postres / La decoración en el mundo de los postres / Dessert Decoration
Taller 4 / Workshop 4
- 16:00-17:00 **EXPO** Innovació en la tradició: nous processos culinaris en els plats de cullera amb **Ferran Climent** /
Innovación en la tradición: nuevos procesos culinarios en los platos de cuchara / Innovation in
tradition: new culinary methods for soups
Gallina Blanca
Taller 2 / Workshop 2
- 17:30-18:30 **EXPO** Aplicacions culinàries de la botifarra dolça / Aplicaciones culinarias de la butifarra dulce / Different
culinary uses for sweet Catalan sausage
Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les comarques gironines
Taller 2 / Workshop 2
- 17:30-18:30 **EXPO** Tast olfatiu de cafè a càrrec de **Pere Cornellà** / Cata olfativa de café / The aromas of coffee
Cafès Cornellà
Taller 4 / Workshop 4
- 18:00-19:00 **Joan Roca** (El Celler de Can Roca, Girona)
El món a la cuina del Celler de Can Roca / El mundo en la cocina de El Celler de Can Roca / The world's
cuisine in the Celler de Can Roca
Auditori / Auditorio / Auditorium

DILLUNS / LUNES / MONDAY 16

- 10:30-11:30 **Alexandre Mazzia** (Restaurant AM, Marsella, França)
Cuina, versió original / Cocina, versión original / Cuisine, the original version
Taller 1 / Workshop 1
- 10:30-14:00 **Fòrum Empresa** / The Business Forum
Taller 4 / Workshop 4
- 11:00-12:00 **Jordi Cruz** (Àbac, Barcelona)
La cuina de l'Àbac / La cocina del Àbac / The Cuisine of the Restaurant Àbac
Auditori / Auditorio / Auditorium
- 11:00-12:00 **Fernando Sáenz & Ricard Camarena** (Heladeria Della Sera, Logroño) (Ricard Camarena, Valencia)
Els gelats aplicats a la cuina / Los helados aplicados a la cocina / Ice cream in the kitchen
Taller 3 / Workshop 3
- 11:30-12:30 **EXPO** L'alta cuina senzilla al vapor. Productivitat i sostenibilitat amb **Carl Borg** / La alta cocina sencilla al vacío.
Productividad y sostenibilidad / The role of vacuum in Haute Cuisine. Production and sustainability
Complet Hotel
Taller 2 / Workshop 2

EXPO Activitats d'expositor / Actividades de Expositor / Expositor's activities

Preu dels tallers / Precio de los talleres / Workshops Price : 20€ *Taller especial / Special Workshops: 50€ **Fòrum Empresa: 15€

Inscripcions anticipades / Inscripciones anticipadas / Prebookings: www.forumgirona.com



PROGRAMA



DILLUNS / LUNES / MONDAY 16

12:00-13:00



Carles Tejedor (El Nacional, Barcelona)

Oli i arròs, paisatge mediterrani / **Aceite y arroz, paisaje mediterráneo** / Oil and Rice, a Mediterranean landscape

Taller 1 / Workshop 1

12:30-14:00



Josep Maria Ribé, Enric Rovira, Ramon Morató, Pere Castells, Ingrid Farré

La ciència de la pastisseria / **La ciencia de la pastelería** / The Science of patisserie

Auditori / Auditorio/ Auditorium

13:00-14:00



Alejandra Hurtado (Bistreau, Mandarin Oriental, Barcelona)

La importància del color en les postres de cuina / **La importancia del color en los postres de cocina** / The importance of colour in restaurant desserts

Taller 3 / Workshop 3

13:00-14:00



Bases de la gelateria en la restauració amb **Jaume Turró** / **Bases de la heladería en la restauración** / Ice cream bases in the restaurant

Pujadas

Taller 2 / Workshop 2

13:30-14:30



Kiko Moya (L'Escaleta, Cocentaina, Alacant)

Arròs al quadrat / **Arroz al cuadrado** / Rice squared

Taller 1 / Workshop 1

16:00-17:00

Ricard Camarena (Ricard Camarena, València)

Caldos sense aigua de Ricard Camarena / **Caldos sin agua de Ricard Camarena** / Ricard Camarena's Stock without water

Auditori / Auditorio/ Auditorium

16:00-17:00



Christophe Comes (La Galinette, Perpignan)

Cítrics de l'hort, tresors de la cuina / **Cítricos del huerto, tesoros de la cocina** / Citrics from the garden, the kitchens' treasures

Taller 1 / Workshop 1

16:00-17:00



Rafa Delgado (Chocovic, Vic)

Xocolata i espècies / **Chocolate y especias** / Chocolate and Spices

Taller 3 / Workshop 3

16:00-17:00



Joan Gómez Pallarès

L'any de les tretze llunes: vins que miren l'aigua i les estrelles / **El año de las trece lunas: vinos que miran al agua y a las estrellas** / The year of the thirteen moons: wines which look to the sea and the stars

Taller 4 / Workshop 4

16:00-17:00



Presentació i degustació de la nova de llonganissa Bofill de Casa Sendra amb **Joan Vinyets i Miguel Àngel Martín**. **Presentación y degustación de la nueva marca de salchichón Bofill de Casa Sendra** / Presentation and tasting of the latest Bofill sausage from the renowned company, Casa Sendra

Casa Sendra (Embotits Artesans Can Duran, s.a.u)

Taller 2 / Workshop 2

EXPO Activitats d'expositor / **Actividades de Expositor** / Expositor's activities



Preu dels tallers / **Precio de los talleres** / Workshops Price : 20€ *Taller especial / Special Workshops: 50€ **Fòrum Empresa: 15€

Inscripcions anticipades / **Inscripciones anticipadas** / Prebookings: **www.forumgirona.com**



PROGRAMA

DILLUNS / LUNES / MONDAY 16

17:30-18:30 **Nandu Jubany** (Can Jubany, Calldetenes)
L'evolució dels arrossos a Can Jubany / *La evolución de los arroces en Can Jubany* / The evolution of rice in Can Jubany
Taller 1 / Workshop 1



17:30-18:30 **Peio Cruz** (Unilever Food Solutions)
Inspiració i creativitat apta per a celíacs / *Inspiración y creatividad apta para celíacos* / Inspiration and Creativity safe for Coeliacs
Taller 2 / Workshop 2



17:30-18:30 Vins catalans ecològics amb **Laura Masramon** / *Vinos catalanes ecológicos* / Organic Catalan wines
Diene Girona
Taller 4 / Workshop 4



17:30-19:00 El flequer artesà i la restauració. Concurs de Pa de la Tramuntana / El panadero artesano y la restauración.
Concurso de Pan de la Tramontana / The artisan baker in the restaurant. The Tramuntana bread contest
Flequers artesans de les comarques gironines
Taller 3 / Workshop 3



18:00-19:00 **Jordi Roca** (El Celler de Can Roca, Girona)
Col·lecció dolça 2015 del Celler de Can Roca / *Colección dulce 2015 del Celler de Can Roca* / The sweet collection 2015 of the Celler de Can Roca
Auditori / Auditorio / Auditorium



DIMARTS / MARTES / TUESDAY 17

10:30-11:30 **Alessandro Negrinni, Fabio Pisani** (Il Luogo di Aimo e Nadia, Milà)
Del sol: aliments, cultura i foc / *Del sol: alimentos, cultura y fuego* / From the sun; food, culture and fire
Taller 1 / Workshop 1



11:00-12:00 **Sergi Vela** (Chocovic, Vic)
Xocolata i cítrics, unió guanyadora / *Chocolate y cítricos, unión ganadora* / Chocolate and citrics, a winning combination
Taller 3 / Workshop 3



11:30-13:00 **Josep Roca** (El Celler de Can Roca, Girona)
Sis vins sentits 2015 / *Los 6 sentidos del vino* / 6 wine senses 2015
Sala Cambra / Chamber



11:30-12:30 **Unilever Food Solutions & Javi Estévez** (Restaurante La Tasquería, Madrid)
Els fons l'ànima de la nostra cuina / *Los fondos, el alma de nuestra cocina* / The bases; the heart of our cuisine
Auditori / Auditorio / Auditorium



11:30-12:30 Interpretacions del porc amb **Nandu Jubany** i **Osona Cuina** / *Interpretaciones del cerdo* / Interpreting pork
Ral d'Avinyó
Taller 2 / Workshop 2



EXPO Activitats d'expositor / *Actividades de Expositor* / Expositor's activities

Preu dels tallers / *Precio de los talleres* / Workshops Price : 20€ *Taller especial / Special Workshops: 50€ **Fòrum Empresa: 15€

Inscripcions anticipades / *Inscripciones anticipadas* / Prebookings: www.forumgirona.com



PROGRAMA



DIMARTS / MARTES / TUESDAY 17

- 11:30 -12:30 **EXPO** AT ROCA, l'expressió d'un paisatge amb **Agustí Torelló** / AT ROCA, la expresión de un paisaje / AT ROCA, the expression of a landscape
AT ROCA
Taller 4/ Workshop 4
- 12:00-13:00 **€** **Carmelo Chiaramonte** (Cuciniere errante, Sicília)
La Sicília catalana / The Catalan Sicily
Taller 1 / Workshop 1
- 13:00-14:00 **€** **Diego Gallegos** (Sollo, Málaga)
Cuina fluvial: la truita / **Cocina fluvial: la trucha** / River cuisine: trout
Taller 2 / Workshop 2
- 13:00 -14:00 **Dani García** (Restaurante Dani García, Marbella)
Allò essencial és invisible als ulls / **Lo esencial es invisible a los ojos** / The essential is invisible to our eyes
Auditori / Auditorio/ Auditorium
- 13:00-14:00 **€** **Carlos Orta** (Villa Mas, Sant Feliu de Guíxols)
Vins de les illes del Mediterrani / **Vinos de las islas del Mediterráneo**
Taller 4/ Workshop 4
- 13:00-14:00 **EXPO** Presentació del nou Danone Pro i taller de Delis de iogurt / **Presentación del nuevo Danone Pro y taller de Delis de yogur** / Presentation of the new Danone Pro and workshop of yoghurt Delis Danone
Danone Pro
Taller 3 / Workshop 3
- 13:30-14:30 **€** **Pietro Leemann** (Joia, Milà)
La cuina vegetariana, bon aliment per al cos, la ment i l'ànima / **La cocina vegetariana, buen alimento para el cuerpo, la mente y el alma** / Vegetarian food to feed your body, mind and soul
Taller 1 / Workshop 1
- 16:00-17:00 **Paco Pérez** (Miramar, Llançà)
Clorofil·les i escames / **Clorofilas y escarchas** / Chlorophyll and frost
Auditori / Auditorio/ Auditorium
- 16:00-17:00 **€** **Corrado Assenza** (Caffè Sicilia, Noto, Siracusa)
La cultura popular a la nova cuina siciliana / **La cultura popular en la nueva cocina siciliana** / Popular culture in the new Sicilian cuisine
Taller 1 / Workshop 1
- 16:00-17:00 **€** **Xavier Pellicer** (Celerí, Barcelona)
La cuina saludable del Celerí / **La cocina saludable del Celerí** / Healthy cuisine using Celery
Taller 3 / Workshop 3
- 16:00-17:00 **€** **Pepe Ferrer**
Passió pel Xerès (i perles del Guadalquivir) / **Pasión por Jerez (y perlas del Guadalquivir)** / Passion for Sherry (and the pearls from the Guadalquivir River)
Taller 4/ Workshop 4

EXPO Activitats d'expositor / **Actividades de Expositor** / Expositor's activities

€ Preu dels tallers / **Precio de los talleres** / Workshops Price : 20€ *Taller especial / Special Workshops: 50€ **Fòrum Empresa: 15€

Inscripcions anticipades / **Inscripciones anticipadas** / Prebookings: www.forumgirona.com

DIMARTS / MARTES / TUESDAY 17

16:00-17:00

EXPO

Gastronomia del cafè a càrrec d'Imma Vila, col·labora Club del Barista / Gastronomía del café /

The gastronomy of coffee

Cafès Cornellà

Taller 2 / Workshop 2

17:45-18:00



Premis Mercader / Premios Mercader / The Mercader Awards

Auditori / Auditorio / Auditorium

18:00-19:00

Àngel León (Aponente, El Puerto de Santa María, Cádiz)

Sal i farina, Aponente 2015 / Sal y harina, Aponente 2015 / Salt and Flour, Aponente 2015

Auditori / Auditorio / Auditorium

EXPO

Activitats d'expositor / Actividades de Expositor / Expositor's activities



Preu dels tallers / Precio de los talleres / Workshops Price : 20€ *Taller especial / Special Workshops: 50€ **Fòrum Empresa: 15€

Inscripcions anticipades / Inscripciones anticipadas / Prebookings: www.forumgirona.com



PATROCINADORS INSTITUCIONALS



Diputació de Girona

Girona

Patronat de Turisme
Costa Brava Girona



Generalitat de Catalunya
**Agència Catalana
de Turisme**



PATROCINADORS



MITJÀ OFICIAL

LA VANGUARDIA

ORGANITZA



COL·LABORADORS

