



# vadefoodies

2N FESTIVAL DE TENDÈNCIES GASTRONÒMIQUES

01 19.00H - 02.00H 02 10.00H - 02.00H  
**JULIOL 2016**

**IGUALADA**  
 MUSEU DE LA PELL

#FESTIVALVADEFOODIES

Ajuntament  d'Igualada

ESTIVAL DE JAZZ

TATA

Ramon Serra

MIRLA ROURA  
 ESCOLA DE ALIMENTACIÓ I SAIG

FEVER-TREE  
 PREMIUM NATURAL MIXERS

clase bcn



**VADEFOODIES**

Fundació Esclerosi Múltiple

Pretty Wines



Dorian

TRITICUM  
 Just for bread lovers

FIL NET  
 www.filnet.cat



EPGB  
 escola pastisseria generalista



JCI Igualada



AT ROCA



puigwines&books



Programa VADEFOODIES 10.000 exemplars gratuïts · Edita: VADEFOODIES · Disseny imatge portada: Quartada estudi · Maquetació i publicitat: Àrea, estudi de publicitat, sl





**RESTAURANT EXQUISIT, PASSIÓ I TRADICIÓ**  
**CUINA TRADICIONAL CATALANA RENOVADA**  
 MENÚS DE DIMARTS A DIUMENGE  
 CÀTERINGS I CELEBRACIONS

C/ Sant Josep, 18-20 · IGUALADA · T. 93 806 68 59  
[www.restaurantexquisit.com](http://www.restaurantexquisit.com)

# VADEFOODIES

## el **vadefoodies** creix en la seva **segona edició**

En el marc del VadeFoodies es presenta aquest any el VadeVins, el primer mercat de vins de taller catalans

El festival arrencarà divendres amb una xerrada sobre el pa, a càrrec del prestigiós forner català Xevi Ramon

Després de l'exitosa 1a edició, que va atreure 4.000 visitants, el Festival de Tendències Gastronòmiques Vadefoodies afronta la 2a edició amb el repte de créixer. Enguany es durà a terme durant una jornada i mitja en què els igualadins i visitants d'arreu de Catalunya podran degustar al Museu de la Pell d'Igualada noves tendències gastronòmiques i escoltar les explicacions dels professionals més punters del sector.

Com a novetat principal, aquest any es presenta el **VadeVins, el primer mercat de vins de taller**, que consistirà en un tast dels vins més especials de les onze DO catalanes. Així, les bodegues oferiran als visitants de VadeFoodies, al llarg del dissabte, una degustació de les seves joies més exclusives; els beneficis aniran destinats a la Fundació Esclerosi Múltiple (FEM).

Seguint el mateix esquema de l'any passat, les activitats es dividiran en dues parts: l'interior del Museu es destinarà a xerrades i conferències, i a l'exterior, de caràcter més lúdic, s'instal·laran les parades dels restauradors, on es podran tastar les darreres tendències gastronòmiques.

Des de l'Associació gastronòmica i cultural Vadefoodies, sempre s'ha apostat per unir forces amb altres entitats de la ciutat. Així, seguint l'esquema de l'any passat, tornarem a comptar amb les actuacions musicals del programa de l'Estival de Jazz, tan divendres com dissabte. En paral·lel, a l'Adoberia Bella, la Jove Cambra Internacional d'Igualada organitza el mateix dissabte una matinal dedicada a l'emprenedoria gastronòmica.

[f/vadefoodiesigualada](#) [t/vadefoodies\\_igd](#) [i/festival\\_vadefoodies](#)

[www.festivalvadefoodies.cat](http://www.festivalvadefoodies.cat)

Igual que l'any passat, el passeig arbrat del recinte del Museu de la Pell d'Igualada s'omplirà de restauradors i pastissers de la nostra comarca - i fins i tot de més lluny! - que us oferiran les seves degustacions més especials pensades pel Festival Vadefoodies.

Dins el mateix recinte, al costat de l'Adoberia Bella, hi haurà les parades de vins i la zona chill out amb productes seleccionats.

Trobareu els còctels a la zona de la sí nia. Enguany hi ha previstos tres **showcooking**s a l'aire lliure, així com les actuacions musicals incloses dins el **IV Estival de Jazz**.

Esperem que gaudiu de totes les activitats d'aquest festival únic, proper i diferent!



**el forn d'Òdena**  
forn i pastisseria  
.....  
**P**roductes exclusius  
fets amb matèries  
de qualitat  
i receptes artesanes  
"Amb estil Propi"  
a 5 minuts d'Igualada  
.....  
Av. Manresa, 115 (C-37) Òdena  
**Tel. 93 803 46 92**  
[www.fornodena.cat](http://www.fornodena.cat)

**La BOTIGUETA**  
.....  
POLLASTRE CONILL PORC VEDELLA  
FORMATGES EMBOTITS LLEGUMS  
CANELONS VERDURA CROQUETES  
SERVEI A DOMICILI  
PL. AJUNTAMENT 15  
T. 93 803 18 10  
LABOTIGUETA2013@YAHOO.ES  
[f](#)

**DE BONA pasta**  
.....  
VARIETAT  
EN CANELONS,  
PASTA FARCIDA,  
SALSES I PIZZES  
100%  
artesanal  
Carrer del Retir, 34  
(entre St. Magí i Sta. Caterina)  
T. 629 311 693 · IGUALADA



**LLEGUMS CUITS INDERACH, SL**

+ natural  
+ fresc  
+ dieta sana i equilibrada  
(2/3 cops per setmana)

sense al·lèrgens

C/ Dinamarca, 1 • IGUALADA • T. 93 805 04 60 • [www.inderach.com](http://www.inderach.com)

2016 ANY  
INTERNACIONAL  
DELS LLEGUMS



# VADEFOODIES

JULIOL 2016

01 19.00H  
02.00H

18:30h **INAUGURACIÓ**  
Lloc: Auditori del Museu.

19h **LA CULTURA PA** Xerrada + degustació  
A càrrec de: XEVI RAMON, mestre artesà alimentari creador de TRITICUM  
Lloc: auditori del Museu.

20:30h **LA CUINA DEL PERÚ: 500 ANYS DE FUSIÓ**  
Xerrada + Showcooking  
A càrrec de: PABLO ORTEGA - Chef del restaurant TANTA Barcelona.  
Lloc: exterior del Museu.

21h **VERMUT DE NIT**  
Showcooking amb *Conservas Ramón Peña*  
A càrrec de: MIGUEL VEGA, assessor gastronòmic de *Conservas Ramón Peña*.  
Lloc: exterior del Museu.

22:30h **CONCERT SWINGBIRDS TRIO + DJ FIXI**  
Lloc: exterior del Museu.  
Organitza: Estival de Jazz

24 a 2h **DJ BROWN**  
Lloc: exterior del Museu.



IGUALADA MUSEU DE LA PELL

02 10.00H  
02.00H

10 a 14h **BIZ EXPERIENCES**  
Cicle de xerrades a càrrec de diversos emprenedors del món de la gastronomia  
Lloc: Adoberia Bella.  
Organitza: Jove Cambra Internacional d'Igualada

10:30h **VEG FRIENDLY** negoci, tendència de futur o moda efímera  
**Taula rodona**  
A càrrec de: SALVADOR SALA fundador de Vegetalia, HELENA ESCODA de Ecoentre, DEMIS TORRES de Teresa Carles i TONI CASTILLO de Tres Unces.  
Presentat per: Joan Boix, del restaurant Cor Verd  
Lloc: auditori del Museu.

11:30 a 21h **VADEVINS** 1r mercat de vins de taller  
Tasts i venda de vins de taller de cellers de les 11 DO catalanes, en benefici de la Fundació Esclerosi Múltiple (FEM).  
Presentat per: Agustí Torelló Roca, amb presència de diferents cellers catalans i les botigues de vins d'Igualada i la comarca.  
Lloc: Sala de les encavallades.

12h **EL DISSENY DEL VI** Taula rodona  
A càrrec de: CLARET SERRAHIMA de Clase Bcn, GABRIEL MORALES de Dorian, estudis de disseny, i NÚRIA MARTÍ de Pretty Wines, blog.  
Guiat per: Ramon Enrich, artista igualadí.  
Lloc: Sala encavallades, acte paral·lel al VADEVINS.

12h **PROJECTE SEN** Xerrada + Showcooking  
A càrrec de: NÚRIA ROURA, coach nutricional, amb el seu equip de l'escola de Nutrició SEN.  
Lloc: auditori del Museu.

13h **VERMUT CONCERT** Espectacle musico-artístic  
A càrrec de: DIEGO PAQUÉ, musicoautor.  
Acompanyat dels músics Llorenç Peris, Josep Martí i David Pozón.  
Lloc: Exterior del Museu.

13:30h **ÉS L'HORA DEL VERMUT**  
Showcooking amb *Conservas Ramón Peña*  
A càrrec de: MIGUEL VEGA, assessor gastronòmic de *Conservas Ramón Peña*  
Lloc: exterior del Museu.

18h **CUINA I CIÈNCIA**  
Xerrada participativa + demostració: experimenta a la cuina!  
A càrrec de: PERE CASTELLS - Coordinador a Campus d'Alimentació UB-UPC-CETT-Fundació Alí cia.  
Lloc: auditori del Museu.

20h **BEAN TO BAR, la transformació de la xocolata.**  
Xerrada + degustació  
A càrrec de: OLIVIER FERNÁNDEZ - Director de Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona.  
Lloc: auditori del Museu.

21 a 23h **JEPI DJ**  
Lloc: exterior del Museu.

23h **CONCERTS DIXIELAND PREACHERS + THE RIGODONIANS**  
Lloc: exterior del Museu.  
Organitza: Estival de Jazz

#FESTIVALVADEFOODIES

Inscripcions a les xerrades a través del web del festival [www.vadefoodies.cat](http://www.vadefoodies.cat)

Entrada al festival:  
divendres 2 €, dissabte 2€, abonament divendres+dissabte 3€, menors de 15 anys gratuït.



PROGRAMA

**Asador Mesón El Abuelo desde 1981**

RESERVA tu "Asado" amb 3 hores d'antelació

OBERT TOTS ELS DIAS DE LA SETMANA

Av. Dr. Pasteur, 45 • Igualada • T. 93 804 33 51 • M. 659 048 262 • [www.asadormesonelabuelo.es](http://www.asadormesonelabuelo.es)

**A GRAMS**

Productes a granel ecològics, naturals i de proximitat

C/ García Fossas, 3, Igualada  
93 513 68 46  
[info@agramsigualada.com](mailto:info@agramsigualada.com)  
[agramsigualada](http://agramsigualada.com)

# VADEFOODIES

01 · 02 JULIOL 2016 · IGUALADA MUSEU DE LA PELL

Com a novetat principal del 2n Festival VadeFoodies, aquest any es presenta el **VadeVins**, el primer mercat de vins de taller, que consistirà en un tast dels vins més especials de les onze DO catalanes. Així, les bodegues oferiran als visitants de **VadeFoodies**, al llarg de dissabte, una degustació de les seves joies més exclusives. Botiguers i particulars podran comprar ampelles dels vins tastats, que rebran als punts de recollida amb una etiqueta personalitzada. Els beneficis del 1r Vadevins aniran destinats a la Fundació Esclerosi Múltiple, en el marc de la campanya solidària Mulla't.

## vadevins

EL 1R MERCAT DE VINS DE TALLER

El **Vadevins** estarà ubicat a la preciosa Sala de les Encavallades del Museu de la Pell d'Igualada. **S'iniciarà a les 11:30 del matí** amb una petita rebuda a càrrec d'Agustí Torelló Roca acompanyat pels representants de cada un dels cellers i de les botigues de vins d'Igualada i comarca. Seguidament, a les 12:00h es durà a terme la taula rodona sobre el disseny del vi, moderada per l'artista igualadí **Ramon Enrich**, on hi participaran els dissenyadors Claret Serrahima de Clase Bcn i Gabriel Morales de Dorian, així com la periodista **Núria Martí** del blog Pretty Wines. Un cop acabada la taula rodona s'iniciaran els tastos dels vins de taller o vins experimentals. Es faran tastos cada hora amb una pausa al migdia, per poder assistir-hi cal inscriure's a través del web del festival.

- El **Vadevins** és una oportunitat única
- per conèixer de primera mà l'enologia del nostre territori, intercanviar opinions amb els productors i tastar productes únics.



Audi Selection  
:plus

Nou,  
per segona vegada.

Finança del teu Audi Selection Plus de de 145€ al mes

- ▶ 110 punts d'inspecció certificada ▶ Garantia de fins a 24 mesos i quilometratge certificat ▶ Assistència 24 hores amb cobertura europea ▶ Vehicle substitutiu ▶ Finançament i Opció Futuro a la seva mida ▶ Opció de canvi o devolució
- ▶ Prova sense compromís ▶ Lliurament del seu vehicle a canvi



Audi A1  
1.0 TFSI  
Adrenalin 95CV  
PVP: 20.989€  
Oferta 15.200€



Audi A1  
1.6 TDI  
Ambition 105CV  
PVP: 24.249€  
Oferta 17.140€



Audi A3  
Sedan 1.6 TDI  
clean diesel  
Attracted 110CV  
PVP: 27.594€  
Oferta 21.600€



Audi A3  
Sportback 1.6 TDI  
clean diesel  
Attracted 110CV  
PVP: 27.796€  
Oferta: 19.200€



Audi A4  
2.0 TDI Sport  
Edition 150CV  
PVP: 45.598€  
Oferta: 31.800€



Audi A4  
Avant 2.0 TDI  
sport edition  
150CV  
PVP: 48.798€  
Oferta: 38.730€

### Servisimó

Alemanya, 17 · 08700 Igualada  
Tel. 93 805 21 17

Av. Barcelona, 19 · 25300 Tàrraga  
Tel. 973 31 34 06

Pol. Golpark Av. Europa, XI · 25241 Golmés  
Tel. 973 60 29 63

www.servisimo.es

CANSALEDERIA I AVIRAM

rovira

XARCUTERIA I CATERING

GAUDEIX DEL NOSTRE SUSHI CATALÀ

Mercat la Masuca, prd. 141-142 - IGUALADA - 639 902 170

tres unces

A granel

Mercat de Proximitat

ecològic

El granel

Tel. 938 03 03 60  
c/ Sant Magí, 67 IGUALADA  
tresunces3@gmail.com  
www.tresunces.com

f tres unces

Pâtisserie i Fruits Secs

anna

www.patisserieanna.com

Mercat la Masuca, parada 80-101  
IGUALADA - 93 804 10 16

f /Patisserie Anna

# cui na i cièn cia

*La cuina del futur no s'entén sense una vessant científica ni social.*



Coccions a baixa temperatura, esferificacions, liofilitzacions, aires, cuina al buit, campanes de fum, nitrogen lí quid, impressores 3D... Són noms que al públic normal i corrent ens comencen a ser familiars després de molts anys d'investigació en cuines i laboratoris de recerca.

La cuina i la pastisseria estan fent un pas de gegant, un pas transversal, ja que actualment no només les podem qualificar d'art sinó que toquen molts àmbits: social, científic, econòmic o tecnològic.

Arribar a l'equilibri actual no ha estat fàcil, la ciència i la cuina eren dos móns paral·lels que no tothom acceptava que s'ajuntessin. Però han passat els anys i actualment la Universitat de Barcelona té un Campus d'Alimentació amb un curs d'extensió universitària sobre Cuina i Ciència, un pas més cap a l'academització de la gastronomia. Aquesta és una senyal inequívoca que les coses han canviat i que s'han fet molt bé.

La persona que ha fet de pont entre aquests dos mons és Pere Castells. Va aterrar l'any 2003 a El Bulli i els cuiners no entenien què hi feia allà, però ell els va saber explicar els processos químics d'una manera molt entenedora. Una mica més tard Ferran Adrià surt a la portada del The New York Times i seguidament els criden de Harvard perquè els ajudin. Van creure en ells i això va ser un pas molt important perquè el món gastronòmic posés la lupa a Catalunya.

Pere Castells ha estat membre de l'equip científic d'elBulliTaller, coordinador de recerca de la Fundació Alícia, i actualment coordinador de la unitat UB-Bullipèdia i impulsor del grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques de la UB-UPC-CETT-Fundació Alícia.

Fa relativament poc que ha publicat el seu llibre "La cuina del futur" i tindrem el plaer d'escoltar-lo al Festival Vadefoodies en una xerrada participativa on hi podreu interactuar amb les receptes que ell ens proposa fer prèviament a casa.

**Teniu més informació al web del festival!**

## VADEFOODIES

# emprenedoria gastronòmica

B I Z E X P E R I E N C E S

La mise en place  
dels projectes emprenedors



Molta gent ha sentit a parlar de El Bulli, "el millor restaurant del món", fins i tot uns quants afortunats van poder tastar la seva cuina. Però poca gent sap que quan va tancar va fer-ho amb pèrdues econòmiques. La raó de tot plegat és aquesta: el seu objectiu no era fer diners sinó investigar, crear, innovar i tornar a investigar una altra vegada.

Ferran Adrià acaba de publicar el seu llibre "Mise en Place", un llibre dedicat als professionals de la restauració i a tots aquells que vulguin engegar el seu negoci dedicat a la gastronomia. Un llibre global, on parlen de pressupostos, de partides, d'organització, de paperassa... Un llibre per a tots aquells a qui no els falta la il·lusió per engegar un nou projecte però que potser van coixos en gestió econòmica.

I és que emprendre no és fàcil i menys en un món que actualment està tan a l'ordre del dia com és el menjar. Emprendre no és només començar un negoci des de zero, pot ser també agafar les regnes del negoci familiar per tirar-lo endavant, fer-lo créixer o dotar-lo de nous aires.

En una comarca com l'Anoia el sector agroalimentari està patint una falta de noves generacions dedicades a trobar una solució per no haver de tancar.

Des de l'Associació Gastronòmica i Cultural Vadefoodies, volem posar en valor els projectes del nostre entorn relacionats amb l'alimentació i la gastronomia. Per això hem volgut que se'n parli al Festival Vadefoodies en un espai sobre empenedoria gastronòmica organitzat per la Jove Cambra Internacional d'Igualada.



LLOGUERS DE MATERIAL CATERING ESPAIS

*Cuidant tots els detalls...*

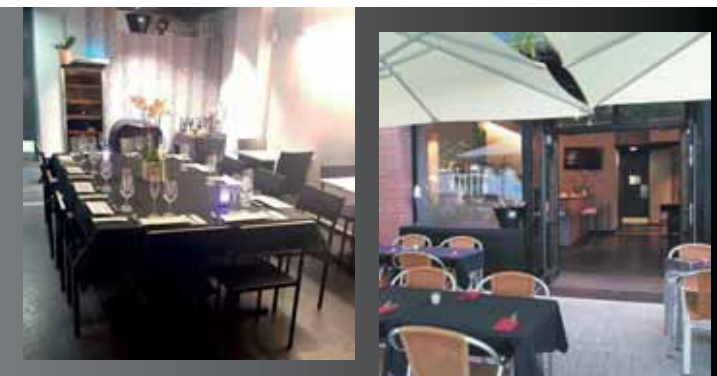
*Organització i serveis de festes*

Av. Europa, 21 - 08700 IGUALADA - Tel. 93 803 09 93 - Mòbil 629 731 577 - info@olleserveis.com - www.olleserveis.com

Cafeteria Restaurant

# Aqua

Av. dels Països Catalans, 101  
IGUALADA  
Tel. 93 805 41 84  
www.restaurantaqua.es





## la cultura del pa

*Decantar la balança cap al pa de qualitat.*

Algunes fleques de tota la vida han tingut el privilegi de seguir obertes conservant el seu forn i la seva manera de fer el pa. Altres s'han reinventat gràcies a la incorporació de noves generacions que intenten donar un aire fresc al negoci. Malauradament se n'han perdut moltes pel camí: les que han hagut de tancar per culpa de la producció industrial.

Paral·lelament, cada vegada apareixen més aficionats a fer el seu propi pa a casa seguint llibres i cursos dirigits pels forners més rellevants del país, mentre que altres consumidors prefereixen el pa de supermercat sense posar en qüestió la seva qualitat.

**Com s'entenen totes aquestes contradiccions? Cap on s'acabarà decantant la balança?**

Són qüestions difícils de resoldre ja que les prioritats de cadascú poden dependre de factors ben diferents. El que està clar és que després d'uns anys de davallada, la cultura del pa està tornant amb força i esperem que en un futur l'apreciació d'un bon pa sigui la mateixa que l'apreciació d'un bon vi o un bon formatge.

En una comarca com la nostra, on el cultiu de cereal és un dels més extensos i les farineres havien tingut un paper rellevant, és important que no deixem perdre la cultura del pa que encara ens queda. Voltant pels nostres pobles trobarem coques de forner excel·lents i pans d'aquells que encara tenen gust d'abans. Cal mantenir la tradició i alhora saber reinventar-se per tal d'atraure tot tipus de públic.

Per això, al Festival Vadefoodies, comptarem amb en **Xevi Ramon**, un dels forners més rellevants del nostre país que ens explicarà el seu projecte "Triticum".

L'ofici de flequer és un dels més apreciats de Catalunya, el nostre pa de pagès i la nostra coca de forner són segurament uns dels productes més estimats de la gastronomia catalana.



## Health coaching

*No creuen en les dietes sinó en un estil de vida saludable.*

Coaching és un anglicisme que prové del verb anglès to coach, "entrenar". Tot i que en un primer moment es relaciona aquesta paraula amb l'esport, la veritat és que d'uns anys ençà el coaching s'ha aplicat a molts altres àmbits: empresa, personal, integral, executiu, de lideratge, etc.

La feina del coach (entrenador) consisteix en acompanyar els seus clients perquè trobin i assoleixin els seus objectius. Dins del món de l'alimentació fa relativament poc que al nostre país s'està començant a conèixer el health coaching.

Les raons per les quals una persona pot necessitar aquest acompanyament nutricional són diverses: problemes de salut, ganes de fer un canvi d'hàbits, al·lèrgies, baixa energia, trastorns alimentaris, etc. A més a més de resoldre aquests problemes a través de la nutrició, es segueixen unes pautes més holístiques per tal que el client recuperi la confiança en ell mateix i pugui resoldre altres problemes que l'impedeixen portar una vida saludable o estar al 100%. És per això que el ioga, la meditació o la pràctica del mindfulness (consciència plena del moment present) van molt lligats a aquests tipus de programes.

Paral·lelament, actualment estan molt de moda els programes detox, basats en dejunis i la ingesta de batuts o sucus verds. Aquests programes de durada curta i determinada, són habitualment guiats per un/a coach nutricional qualificat.

**L'objectiu de fer un detox no és només eliminar toxines sinó començar des de 0, centrar-se en un mateix i cuidar-se, eliminant tot allò que ens perjudica ja sigui nutricionalment com emocionalment.** Depenent de l'època de l'any, les necessitats del nostre cos seran diferents i per tant els tipus de detox que necessitem també ho seran.

Sovint fa falta molta força de voluntat per seguir aquests programes, per això al Festival Vadefoodies comptarem amb la presència de la coach nutricional **Núria Roura** que ens explicarà com fer un detox SEN (sa, energètic i nutritiu) de primavera i gaudir-lo sense ansietat a la vegada que també ens presentarà el seu nou llibre.



**el ReboST**  
d'Igualada  
93 805 55 52  
XARCUTERIA - DEGUSTACIÓ  
ESMORZARS I BERENARS  
rebotigualada@gmail.com  
www.rebotigualada.cat  
f /ElRebotDIgualada  
C/ Galícia, 15 · Igualada

**COLLITA PRÒPIA DE FRUITA I VERDURA DE TEMPORADA**  
**vadeverds**  
fruita i molt +  
c/ santa caterina, 39 · igualada  
tel. 93 701 50 13

**elscubs**  
RESTAURANT  
NOU ESPAI PER A GAUDIR DE LA NATURA  
Ctra. comarcal C-37  
Òdena-Manresa 72,8 Km  
T- 93 804 09 88  
www.elscubs.cat f /elscubs

## VADEFODIES



## cuina de fusió

*La fusió de cultures mitjançant la gastronomia.*



La cuina de fusió és un concepte molt general que s'utilitza en la gastronomia per a indicar la barreja d'estils culinaris de diferents cultures o la barreja d'ingredients d'altres països, com són els condiments o algunes espècies.

La cuina de fusió ha tingut lloc motivada per a la creativitat del col·lectiu de cuiners o per la simple fusió de cultures degut a desplaçaments físics, geogràfics o econòmics. Aquest concepte es va començar a utilitzar i definir als Estats Units durant la dècada dels 70s buscant crear una sorpresa al consumidor. S'atribueix el naixement en aquest país degut a la gran barreja de diferents cultures i ètnies que conviuen: aquestes persones de diferents ètnies intentaven recrear la del seu país natal amb ingredients locals, a vegades molt diferents.

**Aquest tipus de cuina requereix un coneixement profund de varies cuines regionals i els seu resultat és normalment atrevit i sorprenent.**



La cuina Japonesa és potser la que s'ha posat més de moda en la nostra societat però també hi ha hagut altres cuines com la Tex-Mex o la Peruana que han causat sensació als amants del bon menjar.

Per aquest motiu, al VadeFoodies us portarem el cuiner del Restaurant Tanta de Barcelona, **Pablo Ortega**, perquè ens expliqui la seva visió de la cuina de fusió.



## La transformació de la xocolata

El concepte *bean to bar* va néixer als Estats Units i és una tendència de la qual se'n sentirà a parlar molt durant els propers anys.

Es tracta de l'*slow food* de la xocolata, el procés artesà de seleccionar el cacau en origen i donar-li aquells matisos que més interessin, fent petites produccions i experimentant per tal de fugir de l'estandarització de les rajoles de xocolata a la qual estàvem acostumats fins ara.

Des de l'antiguetat, la xocolata s'havia pres en forma de beguda pels inques, els asteques i altres civilitzacions. Fins el s.XIX la xocolata era tan sols cacau on s'hi afegia aigua calenta o sucre. Llavors, els europeus van començar a comercialitzar les primeres barres de xocolata (molt diferents a les que tenim avui en dia). Va ser cap al 1915 que van aparèixer els primer bombons i la xocolata com a l·laminadura. A partir d'aquí, un procés industrial va començar a transformar les barres tradicionals fins arribar a les que tenim avui en dia, algunes de més qualitat que altres.

El moviment *Bean to Bar* reivindica la manera tradicional de produir i menjar xocolata. Així com el cafè o el vi, la xocolata és diferent segons on s'hagi cultivat o com ha estat processada. Podem classificar les xocolates pel seu percen-

tatge de cacau, l'any de collita o la manera en com ha estat processada. A la vegada, ens dona garanties que el cacau ha estat seleccionat sempre en plantacions de comerç just.

El resultat final són unes "noves-antigues" xocolates amb un gust apassionant i que s'han convertit en un producte de luxe i moda, ja que el disseny de les seves etiquetes acostuma a ser molt cuidat i especial.

Estem acostumats a pagar alts preus per a bons vins i altres productes gourmet, ara arriba el torn d'apreciar la bona xocolata!



Al festival VadeFoodies comptarem amb la presència d'**Olivier Fernández**, mestre xocolater i actual director de l'EPGB - on ja han organitzat el 10è Màster de la Xocolata - que ens parlarà sobre com el concepte *bean to bar* revolucionarà el món de les rajoles de xocolata i a l'acabar hi haurà una degustació.

**X&Pops**  
restaurant  
cuina i servei de qualitat  
nits fresques d'estiu...  
nits de fresca gastronomia  
Ctra. Nacional II Km 548 Jorba  
www.restaurantxarops.com RESERVES: 93 809 40 37

**Bitok**  
HAMBURGUESES · TAPES · PLATS DEL MÓN  
c/ Aurora, 76  
(Pl. Cal Font)  
08700 Igualada  
Tel. 93 126 35 15  
bitok@bitok.cat  
http://facebook.com/bitok  
/bitok\_igualada

# EL DISSENY DEL VI

El dress code del vi.

La proliferació de nous cellers durant els últims anys, la necessitat d'explicar en una petita etiqueta la complexitat d'aquest producte i l'evolució de la cultura vitiviní cola ha revolucionat un mercat cada vegada més competitiu. Com s'ho fan els cellers per a ser l'ampolla de vi escollida pels clients? En una botiga de vins, en què ens fixem per a comprar l'ampolla de l'esquerra i no la de la dreta?

Primer de tot, en el cas dels que no som experts en enologia, ens fixem en el preu, un preu que sigui raonable, ni molt barat -per no semblar que no en tenim ni idea- ni molt car -probablement no sabrem apreciar el vi comparant-lo amb el seu preu-.

L'etiqueta no és només una eina de màrqueting, va més enllà de només explicar les característiques del producte i el seu nom.



L'etiqueta és una obra d'art, creada per artistes reconeguts o dissenyadors amb una gran trajectòria. És una peça clau, indispensable, per a un bon vi.

Tant indispensable és aquesta bona imatge de l'etiqueta que al Festival de Tendències Gastronòmiques Vadefoodies volem fer-ne ressò, ja que la primera ampolla la ven el dissenyador, la segona l'enòleg. **Claret Serrhaima, Gabriel Morales i Núria Martí** ens parlaran sobre el boom que va començar als anys noranta de la influència de les etiquetes alhora de comprar un vi.

# veg-friendly

tendència de futur o moda efímera



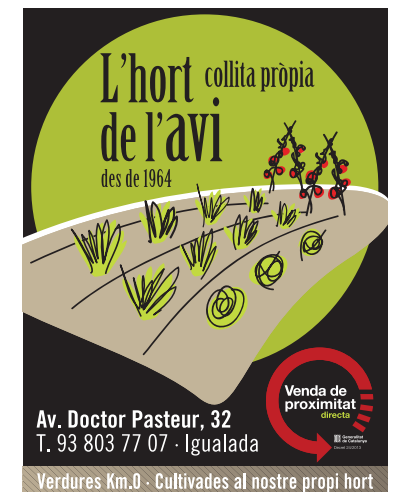
El Veganisme ha vingut per quedar-se? Per moda, per esnobisme, per salut, per respecte al medi ambient, per qüestions ètiques el **món veg-friendly és una realitat**. L'OMS confirmava el 2015 que la carn processada és cancerígena i aconsella reduir el consum de carns, de productes processats o refinats i substituir-los per productes **Healthy** d'origen vegetal.

Les ciutats amigues de *la cultura vegana i vegetariana*, després que Barcelona fos la primera ciutat al món en declarar-se veg-friendly, s'estenen. Vitòria al País Basc o Arrecife a Lanzarote l'han seguit, i Berlín, la capital veg-friendly d'Europa, té la primera avinguda en negocis vegans del món.

Diuen que una alimentació saludable pot canviar la vida a tothom. Els blogs de menjar saludable, vegetarià, de dietes per prevenir malalties, s'estan convertint en *trending topic*. Els negocis de tendència vegetariana. Restaurants, gelateries, sucs *cold press*, supermercats, sabateries, turisme veg-friendly i healthy van de la mà. Les implicacions en l'economia i el turisme ja es noten. Tot el vegetarià està de moda. Ja sigui per salut, sostenibilitat o ètica.

No obstant, no tothom ho ha vist amb tant bons ulls. El Gremi de Carnissers i Xarcuters de Barcelona ha demanat la retirada de la declaració, per exclouent i perjudicial i i reivindiquen el paper de la carn en la dieta mediterrània.

Al Festival descobrirem més coses sobre el **món de les ciutats veg-friendly**. Ho farem amb una taula rodona amb **Salvador Sala, president i fundador de Vegetalia, Helena Escoda, directora del supermercat de productes vegans Ecocentre de Barcelona, Demis Torres, director del negoci digital de Teresa Carles Healthy Foods, Toni Castillo, propietari del Tres Unces d'Igualada, i Joan Boix, promotor dels Restaurants vegans Cor Verd, com a moderador.**



nou urbisol restaurant

cuina de mercat càtering



Ctra. Nacional II, Km 562 Castellolí. Tels. 93 808 40 03 / 93 808 41 62. info@nouurbisol.com www.nouurbisol.com



www.supermas.cat

supermas som d'aquí!