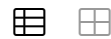


## Programa de actividades

**Agenda**

Ponentes

Lun 18



Descargar PDF

10:30h

[EXPO NADAL/SWEETFUSIÓ](#) [Con inscripción previa](#)**Individuales de Navidad**

Josep Maria Rodríguez  
**Valrhona - La Patisserie Barcelona**  
 Chef

🕒 10:30h - 12:00h 📍 Taller 2

[LEER MÁS](#) →

10:45h

[ACTIVIDADES DE LOS EXPOSITORES](#) [Acceso libre](#)**ETNO-GASTRO-NOMIA. Salud y conciencia dispensada por las costumbres. El arte y el entorno natural de un pueblo**

🕒 10:45h - 11:30h 📍 Agora

[LEER MÁS](#) →

11:00h

[TALLERES](#) [De pago](#) [La casquería vuelve a la cocina](#)**La casquería en una neo-trattoria**

Diego Rossi  
**Trippa**  
 Chef

🕒 11:00h - 11:45h 📍 Taller 1

[LEER MÁS](#) →

11:00h

[EXPO NADAL/SWEETFUSIÓ](#) [De pago](#)**Retail training Tour Experience**

Maria Segarra  
**Intueri Consulting**  
 Socia y directora

🕒 11:00h - 13:30h 📍 Ateneu

[LEER MÁS](#) →

11:00h

[FÒRUM LAB](#) [Con inscripción previa](#)

## La comida del futuro. Alimentos de la tierra

🕒 11:00h - 12:30h 📍 Fòrum Lab

[LEER MÁS](#) →

12:00h

[AUDITORIO](#) [Acceso libre](#)

## El talento no tiene género

Asociación Mujeres en Gastronomía

**Mujeres en Gastronomía**

Amigas cocineras

Ada Parellada

**Restaurant Semproniana**

Chef

Lucía Freitas

**A Tafona**

Chef

Maria José San Román

**Monsatrell**

Chef

Maria José Martínez

**El Lienzo**

Chef

🕒 12:00h - 13:00h 📍 Auditori

[LEER MÁS](#) →

12:00h

[ACTIVIDADES DE LOS EXPOSITORES](#) [Acceso libre](#)

## Cocina tradicional catalana 5.0

Francesc Baltrons

**Cuinats Jotri**

Chef

🕒 12:00h - 12:45h 📍 Agora

[LEER MÁS](#) →

[EXPO NADAL/SWEETFUSIÓ](#) [Con inscripción previa](#)

**12:30h** **Helados de culto**

Ricardo Vélez  
**Ponthier**  
Chef

🕒 12:30h - 14:00h 📍 Taller 2

[LEER MÁS](#) →

**13:00h** **Creatividad bulliniana en plenitud**

[AUDITORIO](#) [Acceso libre](#)

Oliver Peña  
**Enigma**  
Chef

🕒 13:00h - 13:45h 📍 Auditori

[LEER MÁS](#) →

**13:00h** **Desafiando tabúes**

[TALLERES](#) [De pago](#) [La casquería vuelve a la cocina](#)

Javier Estévez  
**La Tasquería**  
Chef

🕒 13:00h - 13:45h 📍 Taller 1

[LEER MÁS](#) →

**13:00h** **¿Qué hacer para vender más?**

[FÒRUM LAB](#) [Con inscripción previa](#)

🕒 13:00h - 14:30h 📍 Fòrum Lab

[LEER MÁS](#) →

**13:15h** **La maduración y otros secretos del atún rojo Balfegó**

[ACTIVIDADES DE LOS EXPOSITORES](#) [Acceso libre](#)

Ekaitz Apraiz  
**Grup Balfegó**  
Chef

🕒 13:15h - 14:00h 📍 Agora

[LEER MÁS](#) →

[FÒRUM DULCE](#) [Acceso libre](#)

## 13:45h Pasión por el chocolate

Jordi Butrón  
Essence by EspaiSucre  
Chef

Xano Saguer  
Essence by EspaiSucre  
Chef

🕒 13:45h - 14:30h 📍 Auditori

[LEER MÁS](#) →

14:30h

[ACTIVIDADES DE LOS EXPOSITORES](#) [Acceso libre](#)

## Soluciones en productos elaborados para los menús de Navidad by Davigel

Julian Sotolongo  
Davigel

🕒 14:30h - 15:15h 📍 Agora

[LEER MÁS](#) →

15:30h

[AUDITORIO](#) [Acceso libre](#)

## Vanguardia en estado puro

Paco Pérez  
Miramar  
Chef

🕒 15:30h - 16:15h 📍 Auditori

[LEER MÁS](#) →

16:00h

[TALLERES](#) [De pago](#) [Restaurantes con huerto propio](#)

## Cerrando círculos: campesinos y cocineros

Oriol Rovira  
Els Casals  
Chef

🕒 16:00h - 17:00h 📍 Taller 1

[LEER MÁS](#) →

16:00h

[PREMIOS](#) [Acceso libre](#)

## Millor Sommelier de Catalunya 2019

🕒 16:00h - 18:00h 📍 Taller 2

[LEER MÁS](#) →

16:00h

[EXPO NADAL / SWEETEUSIÓ](#) [De pago](#)

## Demostración de las nuevas tendencias en escaparatismo y visual merchandising

Maria Segarra  
Intueri Consulting  
Socia y directora

🕒 16:00h - 18:30h 📍 Ateneu

[LEER MÁS](#) →

16:00h

[FÒRUM LAB](#) [Barcelona: tendencias y nuevos formatos en la restauración](#) [Con inscripción previa](#)

## ¿Dónde están y qué quieren tus clientes?

🕒 16:00h - 17:30h 📍 Fòrum Lab

[LEER MÁS](#) →

16:15h

[AUDITORIO](#) [Acceso libre](#)

## Premios Josep Mercader

🕒 16:15h - 16:30h 📍 Auditori

[LEER MÁS](#) →

16:15h

[ACTIVIDADES DE LOS EXPOSITORES](#) [Acceso libre](#)

## El futuro de la carne: la tecnología y los consumidores como protagonistas del cambio

Ferran Granado  
Foods for Tomorrow  
Chef

🕒 16:15h - 17:00h 📍 Agora

[LEER MÁS](#) →

16:30h

[AUDITORIO](#) [Acceso libre](#)

## Cazuelas de mar y montaña

Enrique Valentí  
Marea Alta  
Chef

🕒 16:30h - 17:15h 📍 Auditori

[LEER MÁS](#) →

[AUDITORIO](#) [Acceso libre](#)

**17:15h Arte y activismo culinario**

Rasmus Munk  
**The Alchemist**  
Chef

🕒 17:15h - 18:00h 📍 Auditori

[LEER MÁS](#) →

**17:30h**

[TALLERES](#) [De pago](#) [Restaurantes con huerto propio](#)

**Paisaje gallego, coherencia y gusto**

Javier Olleros  
**Culler de Pau**  
Chef

🕒 17:30h - 18:30h 📍 Taller 1

[LEER MÁS](#) →

**17:30h**

[ACTIVIDADES DE LOS EXPOSITORES](#) [Acceso libre](#)

**Introducción al mundo de la ostricultura y masterclass de apertura de ostres**

Manuel Moreno  
**Ostras Sorlut**  
Abridor

🕒 17:30h - 18:15h 📍 Agora

[LEER MÁS](#) →

**18:00h**

[PREMIOS](#) [Acceso libre](#)

**Premios InnoFòrum**

🕒 18:00h - 18:15h 📍 Auditori

[LEER MÁS](#) →

**18:00h**

[FÒRUM LAB](#) [Barcelona: tendencias y nuevos formatos en la restauración](#) [Con inscripción previa](#)

**El futuro será digital o no será**

🕒 18:00h - 18:30h 📍 Fòrum Lab

[LEER MÁS](#) →

**18:15h**

[AUDITORIO](#) [Acceso libre](#)

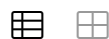
**La cocina, más allá del restaurante**

Carme Ruscalleda  
**Cuina Estudi**  
Chef

🕒 18:15h - 19:00h 📍 Auditori

[LEER MÁS](#) →

Mar 19



Descargar PDF

10:30h

[EXPO NADAL/SWEETFUSIÓ](#) [De pago](#)

## Pastelería: una dulce ilusión

Ana Sansón  
Creativa

🕒 10:30h - 14:00h 📍 Ateneu

[LEER MÁS](#) →

10:45h

[ACTIVIDADES DE LOS EXPOSITORES](#) [Acceso libre](#)

## Spirits of focaccia

Daniel Jorda  
Licores Degré

🕒 10:45h - 11:30h 📍 Agora

[LEER MÁS](#) →

11:00h

[PREMIOS](#) [Acceso libre](#)

## TheBestDessert – EspaiSucre

Xavi Donnay  
**Lasarte**  
Chef

Rafa Delgado  
**Cocina Hermanos Torres**  
Chef

David Gil  
**Grup ElBarri**  
Chef

🕒 11:00h - 14:00h 📍 Taller 1

[LEER MÁS](#) →

[FÒRUM LAB](#) [Barcelona: tendencias y nuevos formatos en la restauración](#) [Con inscripción previa](#)

**11:00h Ser o no ser digital, ganar o perder dinero**

🕒 11:00h - 12:30h 📍 Fòrum Lab

[LEER MÁS →](#)

12:00h

[ACTIVIDADES DE LOS EXPOSITORES](#) [Acceso libre](#)**Las 4 M's de un buen café**Pablo Contreras  
SHB Café  
Nutricionista

🕒 12:00h - 12:45h 📍 Agora

[LEER MÁS →](#)

12:30h

[PREMIOS](#) [Acceso libre](#)**Asian Culinary Awards**

🕒 12:30h - 14:00h 📍 Taller 2

[LEER MÁS →](#)

12:30h

[AUDITORIO](#) [Acceso libre](#) [La efervescencia de la cocina en Europa](#)**La cocina de equipo**David Andrés  
Via Veneto / Somiatruites  
Chef

🕒 12:30h - 13:00h 📍 Auditori

[LEER MÁS →](#)

13:00h

[AUDITORIO](#) [Acceso libre](#) [La efervescencia de la cocina en Europa](#)**Cocina libre, la tolerancia en el plato**Nadia Sammut  
Auberge La Feniere  
Chef

🕒 13:00h - 13:30h 📍 Auditori

[LEER MÁS →](#)

13:00h

[FÒRUM LAB](#) [Con inscripción previa](#)**La comida del futuro. Alimentos del mar**

🕒 13:00h - 14:30h 📍 Fòrum Lab

[LEER MÁS →](#)



13:15h

[ACTIVIDADES DE LOS EXPOSITORES](#) [Acceso libre](#)

## Soluciones en productos elaborados para los menús de Navidad by Davigel

Julian Sotolongo  
Davigel

🕒 13:15h - 14:00h 📍 Agora

[LEER MÁS](#) →

13:30h

[AUDITORIO](#) [Acceso libre](#) [La efervescencia de la cocina en Europa](#)

## Nómadas de los fogones

Francesca Barreca  
Mazzo  
Chef

Marco Baccanelli  
Mazzo  
Chef

🕒 13:30h - 14:00h 📍 Auditori

[LEER MÁS](#) →

14:00h

[AUDITORIO](#) [Acceso libre](#) [La efervescencia de la cocina en Europa](#)

## Innovando la artesanía clásica

William Jorgensen  
Gastromè  
Chef

🕒 14:00h - 14:30h 📍 Auditori

[LEER MÁS](#) →

15:30h

[AUDITORIO](#) [Acceso libre](#)

## Alta cocina a cuatro manos

Sergio Torres  
Cocina Hermanos Torres  
Chef

Javier Torres  
Cocina Hermanos Torres  
Chef

🕒 15:30h - 16:15h 📍 Auditori

[LEER MÁS](#) →

16:00h

[EXPO NADAL/SWEETFUSIÓ](#) [Con inscripción previa](#)

## La esencia de los sabores

Pol Contreras  
**Dobla / Elle & Vire / Icam / Ravifruit**  
Chef

🕒 16:00h - 18:00h 📍 Taller 2

[LEER MÁS](#) →

16:00h

[FÒRUM LAB](#) [Con inscripción previa](#)

## ¿Qué hacer para vender más?

🕒 16:00h - 17:30h 📍 Fòrum Lab

[LEER MÁS](#) →

16:15h

[AUDITORIO](#) [Acceso libre](#)

## Cocina flamenca a fuego vivo

Kobe Desramaults  
**Chambre Séparée**  
Chef

🕒 16:15h - 17:00h 📍 Auditori

[LEER MÁS](#) →

16:15h

[FÒRUM VINO](#) [De pago](#)

## (Re-)pensar el vino

Clara Isamat  
**Vinos Compartidos**  
Sumiller y fotoperiodista

Núria Renom  
**Bar Brutal**  
Sumiller

Evelyn de las Alas  
Sumiller

Rafa Peña  
**Gresca**  
Chef

🕒 16:15h - 17:15h 📍 Ateneu

[LEER MÁS](#) →

16:15h

[ACTIVIDADES DE LOS EXPOSITORES](#) [Acceso libre](#)

## Coca-Cola signature mixers

The crew The crew  
**Royal Bliss**  
The crew Royal Bliss

🕒 16:15h - 17:00h 📍 Agora

[LEER MÁS](#) →

17:00h

[AUDITORIO](#) [Acceso libre](#)

## Creatividad, técnica y estilo

Oriol Castro  
**Disfrutar**  
Chef

Eduard Xatruch  
**Disfrutar**  
Chef

Mateu Casañas  
**Disfrutar**  
Chef

🕒 17:00h - 17:45h 📍 Auditori

[LEER MÁS](#) →

17:30h

[FÓRUM VINO](#) [De pago](#)

## El vino en el plato

Andreu Genestra  
**Restaurant Andreu Genestra**  
Chef

Joan Arboix  
**Restaurant Andreu Genestra**  
Sumiller

🕒 17:30h - 18:30h 📍 Taller 1

[LEER MÁS](#) →

17:45h

[PREMIOS](#) [Acceso libre](#)

## V TheBestDessert – Espaisucre

🕒 17:45h - 18:15h 📍 Auditori

[LEER MÁS](#) →

18:15h

[AUDITORIO](#) [Acceso libre](#)

## Gastronomía estrambótica, adaptación culinaria de un arte estrambótico

Jordi Cruz

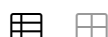
Àbac

Chef

🕒 18:15h - 19:00h 📍 Auditori

[LEER MÁS](#) →

Mié 20



Descargar PDF

10:30h

[EXPO NADAL/SWEETFUSIÓ](#) [Con inscripción previa](#)

## Chocolates y pralinés

Jordi Puigvert

Calidulce

Chef

🕒 10:30h - 12:00h 📍 Taller 2

[LEER MÁS](#) →

10:30h

[EXPO NADAL/SWEETFUSIÓ](#) [De pago](#)

## La gestión de los equipos humanos en nuestras pastelerías

Paco Gil

Museu de la Xocolata de Barcelona

Director

🕒 10:30h - 11:30h 📍 Ateneu

[LEER MÁS](#) →

11:00h

[FÒRUM LAB](#) [Con inscripción previa](#)

## La fidelización del cliente, el gran reto

🕒 11:00h - 12:30h 📍 Fòrum Lab

[LEER MÁS](#) →

11:15h

[TALLERES](#) [De pago](#) [Pescados y pesca sostenible](#)

## Pescados de río y sabores de Latinoamérica

Diego Gallegos

Sollo  
Chef

🕒 11:15h - 12:15h 📍 Taller 1

[LEER MÁS](#) →

11:30h

[AUDITORIO](#) [Acceso libre](#)

## Slow Food Barcelona

🕒 11:30h - 12:30h 📍 Auditori

[LEER MÁS](#) →

11:45h

[EXPO NADAL/SWEETFUSIÓ](#) [Acceso libre](#)

## Cómo gestionar de forma eficaz mi almacén

Rafel Tugues

🕒 11:45h - 12:30h 📍 Ateneu

[LEER MÁS](#) →

12:30h

[AUDITORIO](#) [Acceso libre](#) [Barcelona: tendencias y nuevos formatos en la restauración](#)

## The Alchemix la unión de la cocina y la coctelería

Sergi Palacín  
**The Alchemix**  
Chef

Ignacio Ussía  
**The Alchemix**  
Bar Manager

🕒 12:30h - 13:00h 📍 Auditori

[LEER MÁS](#) →

12:30h

[EXPO NADAL/SWEETFUSIÓ](#) [Con inscripción previa](#)

## La vainilla y su universo gastronómico

Sergi Vela  
**Eurovanille**  
Chef

🕒 12:30h - 14:00h 📍 Taller 2

[LEER MÁS](#) →

[EXPO NADAL/SWEETFUSIÓ](#) [De pago](#)

12:45h **Las nuevas tendencias en chocolate artesano: el Bean To Bar**

Olivier Fernández  
Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona  
Director

🕒 12:45h - 14:00h 📍 Ateneu

[LEER MÁS](#) →

13:00h **Cocinando en directo**

Artur Martínez  
Aürt  
Chef

🕒 13:00h - 13:30h 📍 Auditori

[LEER MÁS](#) →

13:00h **Cocinero pescador, del Atlántico a la cocina**

Christopher Coutanceau  
Christopher Coutanceau  
Chef

🕒 13:00h - 14:00h 📍 Taller 1

[LEER MÁS](#) →

13:00h **Conoce bien y gestiona eficazmente tus clientes**

🕒 13:00h - 14:30h 📍 Fòrum Lab

[LEER MÁS](#) →

13:15h **Torta del Casar y Pimentón de La Vera, productos estrella de la Provincia de Cáceres**

🕒 13:15h - 14:00h 📍 Agora

[LEER MÁS](#) →

13:30h **¡Qué pollo!**

Eugeni de Diego

**A Pluma**  
Chef

🕒 13:30h - 14:00h 📍 Auditori

[LEER MÁS](#) →

14:00h

[AUDITORIO](#) [Acceso libre](#) [Barcelona: tendencias y nuevos formatos en la restauración](#)

## Viaje gastronómico de altura

Jon Giraldo  
**Ovnew**  
Chef

Jaime Lieberman  
**Ovnew**  
Chef

🕒 14:00h - 14:30h 📍 Auditori

[LEER MÁS](#) →

14:30h

[ACTIVIDADES DE LOS EXPOSITORES](#) [Acceso libre](#)

## Soluciones en productos elaborados para los menús de Navidad by Davigel

Julian Sotolongo  
**Davigel**

🕒 14:30h - 15:15h 📍 Agora

[LEER MÁS](#) →

15:15h

[AUDITORIO](#) [Acceso libre](#)

## La nueva cocina canadiense

Dominique Dufour  
**Les Fémme Chefs de Montréal**  
Chef

Stéphanie Audet  
**Les Fémme Chefs de Montréal**  
Chef

🕒 15:15h - 16:00h 📍 Auditori

[LEER MÁS](#) →

15:30h

[EXPO NADAL/SWEETFUSIÓ](#) [Con inscripción previa](#)

## El mejor Panettone artesano

Jordi Morelló  
Pâtisserie Takashi Ochiai  
Chef

🕒 15:30h - 16:30h 📍 Taller 2

[LEER MÁS](#) →

16:00h

[AUDITORIO](#) [Acceso libre](#)

## La cocina circular de Niko Romito

Niko Romito  
Reale-Casadonna  
Chef

🕒 16:00h - 17:45h 📍 Auditori

[LEER MÁS](#) →

16:00h

[FÒRUM LAB](#) [Con inscripción previa](#)

## Cómo hacer que la sostenibilidad sea sostenible (económicamente).

🕒 16:00h - 17:30h 📍 Fòrum Lab

[LEER MÁS](#) →

16:15h

[FÒRUM DULCE](#) [De pago](#)

## Pastelería en movimiento

René Frank  
CODA Dessert Dining & Bar  
Baker

🕒 16:15h - 17:15h 📍 Taller 1

[LEER MÁS](#) →

16:15h

[FÒRUM VINO](#) [De pago](#)

## Innovando en la venta de vino en la restauración

Ferran Centelles  
elBulliLab  
Sumiller

Manel Sarasa  
Wine is Social  
cofundador

César Cánovas  
Wine is Social



Chief Sommelier Officer

🕒 16:15h - 17:15h 📍 Ateneu

[LEER MÁS](#) →

16:45h

[PREMIOS](#) [Acceso libre](#)

## El Nou Plat Favorit dels Catalans

🕒 16:45h - 17:00h 📍 Auditori

[LEER MÁS](#) →

17:00h

[PREMIOS](#) [Acceso libre](#)

## Cuiner 2019 Fòrum Gastronòmic Barcelona

🕒 17:00h - 18:00h 📍 Auditori

[LEER MÁS](#) →

18:00h

[PREMIOS](#) [Acceso libre](#)

## IV Campionat d'Espanya de Panettone

🕒 18:00h - 18:15h 📍 Auditori

[LEER MÁS](#) →

18:15h

[AUDITORIO](#) [Acceso libre](#)

## Cocina tradicional, popular y burguesa

Marc Ribas  
Taverna del Ciri / Panot  
Chef

🕒 18:15h - 19:00h 📍 Auditori

[LEER MÁS](#) →**PATROCINADOR PRINCIPAL****PATROCINADORES PLUS**

**PATROCINADORES COLABORADORES**

**PATROCINADORES TÉCNICOS**



## MEDIOS COLABORADORES

---

Síguenos



#FGastronomicBCN19

Alimentaria  Exhibit



© 2019 Alimentaria Exhibitions | [Información legal](#) | [Aviso legal](#)

