

Alimentaria 2010. Restaurama
BCNVanguardia®

CONGRESO INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA DE BARCELONA

EXPERIMENTA

Un nuevo concepto. Una revolución. El gran salto adelante.

EXPERIMENTA es interactividad e interacción total. Un congreso en el que, durante las ponencias, en vivo y en directo, se comerá, se olerá, se tocará, se sentirá, se verá. Y se disfrutará. Se "experimentará". Con los seis sentidos.

Por primera vez, **BCNVanguardia EXPERIMENTA** permitirá a los congresistas cerrar el círculo. Experimentar la gastronomía participando, saboreando, degustando. Un nuevo paradigma de congreso. El auditorio convertido en sala de catas. Butacas con pupitre. Lo que se enseña en el escenario, también en la silla, en el plato. Integración entre cocineros y congresistas. En todas las ponencias. El auditorio convertido en un centro de experimentación total. Global.

Sentir, oler, tocar, ver, degustar. Y más: productos, sostenibilidad, modelos de negocio, marketing, españoles en el mundo, alta cocina.

Con una filosofía clara de fondo: la gran revolución de la cocina española y su imparable expresión universal.

Una experiencia inédita que nos permitirá experimentar.

BCNVanguardia EXPERIMENTA



Dacosta Arias
 Herraiz Roca **Cocción** García Ruscalleda **Empresa**
Espanoles por el mundo **Cocina** Adrià
Innovación Andrés Iglesias **Nutrición** **Marketing**
 Castro Peña / Navarro **Alta cocina** Freixa Barahona
Sostenibilidad Raurich Reig **Alimentación** Jubany
Harvard Matsuhisa Esteve / Tarruella Ruiz Escribà Puig Gaig
 Arzak Rebés / Puig / Torralba **Inspiración** Berasategui
Producto Rovira Torres **Arola**
 Tejedor **Modelos de negocio**
Técnica Martínez

Un evento de:

Alimentaria Exhibitions

FIRA DE BARCELONA & REED EXHIBITIONS JOINT VENTURE

Secretaría técnica:

grup gsr
 PRODUCCIONS DE GASTRONOMIA

C/ Tuset, 27, 7^a 1^a · 08006 Barcelona · Tel. 932 412 755 · Fax. 934 140 594 · grup@grupgsr.com

Patrocinadores:



Con el apoyo de:



DIPUTACIÓ, 119 · 08015 Barcelona · Tel. 934 521 800 · Fax 934 521 801 · e-mail: alimentaria-bcn@alimentaria.com



Alimentaria 2010. Restaurama
BCNVanguardia®

CONGRESO INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA DE BARCELONA

Barcelona, 22-26 Marzo

Recinto Gran Via, Pabellón 6 - Restaurama
 Fira de Barcelona

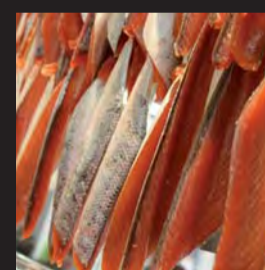
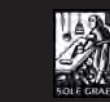
EXPERIMENTA
 Conceptos de restauración del S.XXI



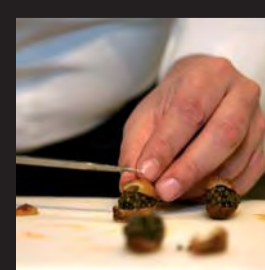
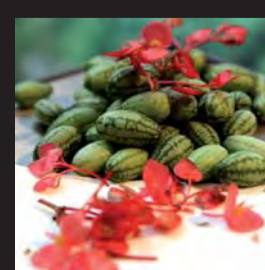
Patrocinadores:



Colaboradores:



Ver Oír Tocar Oler Comer **Sentir**
EXPERIMENTA



Comité Técnico BCNVanguardia'10 EXPERIMENTA

José Andrés - Restaurante Jaleo, Washington
Albert Castellón - Director General Cervezas Moritz, Barcelona
Oriol Castro - Restaurante El Bulli, Roses ***
Quique Dacosta - Restaurante Quique Dacosta, Dènia **

Dani García - Restaurante Calima, Marbella *
Fermí Puig - Restaurante Drolma, Barcelona *
Joan Roca - Restaurante El Celler de Can Roca, Girona ***
Roser Torras - Directora grup gsr-produccions de gastronomia



José Andrés



Albert Castellón



Oriol Castro



Quique Dacosta



Dani García



Fermí Puig



Joan Roca



Roser Torras

22.03.10 lunes

Moderador: **Pau Arenós**

PRESENTACIÓN Experimenta, un nuevo concepto multisensorial

11:00 - 11:30
FERMÍ PUIG [Restaurante Drolma, Barcelona] *
Portavoz del Comité Técnico BCNVanguardia'10

11:30 - 12:15
JOSÉ ANDRÉS [Restaurante Jaleo, Washington]
El producto español y su impacto en USA
Españoles por el mundo · Producto

12:15 - 13:00
CARME RUSCALLEDA [Restaurante Sant Pau, Tokio] **, [Restaurante Sant Pau, Sant Pol] ***
España y Japón: la identidad del producto
Españoles por el mundo · Producto

13:00 - 14:00
CHRISTIAN ESCRIBÀ [Pastelería Escrivà, Barcelona]
El placer de los sentidos: chocolate, vino y música en directo
Producto

14:00h - 14:15h
Homenaje a una familia:
LOS ROCA [Restaurante El Celler de Can Roca, Girona] ***
Introducción: **Salvador García Arbós**
Alta Cocina

Nota: todas las ponencias tendrán degustaciones sensoriales / *Estrellas Michelin
Este programa está sujeto a posibles modificaciones

Moderador: **Toni Massanés**

16:30 - 16:45
INAUGURACIÓN OFICIAL
DOÑA ELENA ESPINOSA MANGANA [Ministra de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino]
Introducción al concepto "Españoles por el mundo"

SR. JOAQUÍN LLENA I CORTINA [Conseller d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural] Políticas de Sostenibilidad

16:45 - 17:15
BELARMINO IGLESIAS [Restaurante Figueira Rubaiyat, São Paulo]
El éxito empresarial a través del producto estelar
Españoles por el mundo · Modelo de negocio · Producto

17:15 - 18:00
Curso de ciencia y cocina Universidad de Harvard - Fundació Alicia
OTGER CAMPÀS [Universidad de Harvard, Cambridge]
PERE CASTELLS [Fundació Alicia, Sant Fruitós de Bages]
TONI MASSANÉS [Fundació Alicia, Sant Fruitós de Bages]
DAVE WEITZ [Universidad de Harvard, Cambridge]

FERRAN ADRIÀ [Restaurante El Bulli, Roses] ***
JOSÉ ANDRÉS [Restaurante Jaleo, Washington]
NANDO JUBANY [Restaurante Can Jubany, Calldetenes] *
JOAN ROCA [Restaurante El Celler de Can Roca, Girona] ***
ENRIC ROVIRA [Xocolates Enric Rovira, Barcelona]
CARME RUSCALLEDA [Restaurante Sant Pau, Sant Pol] ***
CARLES TEJEDOR [Restaurante Via Veneto, Barcelona] *

Españoles por el mundo · Producto · Marketing

18:00 - 18:30
HIDEKI MATSUHISA [Shunka y Koi Shunka, Barcelona]
La evolución de la cocina japomediterránea
Modelos de Negocio · Alta Cocina

18:30 - 19:30
FERRAN ADRIÀ [Restaurante El Bulli, Roses] ***
JOHN GRANT [ex co-founder St. Luke's y freelance Brand Strategies Consultant, Londres]
Nuevos modelos de innovación
Conductor: **DAVID RIU** [Director Dpto. Empresa y Tecnología Bes La Salle]
Innovación · Marketing

23.03.10 martes

Moderador: **Salvador García Arbós**

10.30 - 11.00
ROBERTO RUÍZ [Restaurante Frontón, Tolosa]
Cuando lo local se hace global
Producto · Sostenibilidad

11.00 - 11.30
ALBERTO HERRÁIZ [Restaurante El Fogón, París] *
La exportación de los arroces y los clásicos tradicionales españoles
Españoles por el mundo · Producto

11.30 - 12.15
FERMÍ PUIG [Restaurante Petit Comitè, Barcelona]
CARLES GAIG [Restaurante Fonda Gaig, Barcelona]
RAMÓN Y JOSEP M^a FREIXA [Restaurante Freixa Tradició, Barcelona] *
Mesa redonda: Nuevos entornos para la tradición
Producto · Modelos de Negocio

12.15 - 12.45
ALBERT RAURICH [Restaurante Dos Palillos, Barcelona y Berlín]
Tapas orientales: entre el respeto y la fusión
Españoles por el mundo · Modelos de Negocio

12.45 - 13.15
MARIA REIG [Presidenta de Reig Capital Group, Andorra]
Conceptos de restauración en grandes hoteles de lujo
Modelos de Negocio · Marketing

13.15 - 14.00
JOAN ROCA [Restaurante El Celler de Can Roca, Girona] ***
Cocina de vanguardia traducida a catering
Modelos de Negocio · Alta Cocina

Nota: todas las ponencias tendrán degustaciones sensoriales / *Estrellas Michelin
Este programa está sujeto a posibles modificaciones

Moderadora: **Tana Collados**

16.30 - 17.00
SERGI AROLA [Restaurante Sergi Arola Gastro, Madrid] **, [Arola Penha Longa, Sintra]
España y Portugal: gestión internacional de conceptos gastronómicos avanzados
Españoles por el mundo · Producto · Modelos de Negocio

17.00 - 17.30
JAVIER Y SERGIO TORRES [Rest. Dos cielos, Barcelona] [Eñe, São Paulo]
España y Brasil: cosmopolitismo de estricta temporada
Españoles por el mundo · Producto · Sostenibilidad · Alta cocina

17.30 - 18.15
ORIOLO CASTRO [Restaurante el Bulli, Roses] ***
El Bulli 2009
Alta Cocina

18.15 - 19.00
PEDRO SUBIJANA [Restaurante Akelare, San Sebastián] ***
Cocina con pocos elementos
Alta Cocina

24.03.10 miércoles

Moderadora: **Cristina Jolonch**

10.30 - 11.00
ORIOLO Y JORDI ROVIRA [Restaurante y Finca Els Casals, Sagàs] *
Autoabastecimiento sostenible y ecológico
Producto · Sostenibilidad · Ecología

11.00 - 11.45
RAFA PEÑA [Restaurante Gresca, Barcelona]
FIDEL PUIG, SANTI REBÉS Y CRISTINA TORRALBA [Restaurante Embat, Barcelona]
CHEMA ALPUENTE, SERGI FERRER, DIDAC MOLTÓ Y JAIME TEJEDOR [Restaurante Libentia, Barcelona]
Los "bistrónomicos" barceloneses: restauración accesible
Modelos de Negocio

11.45 - 12.15
ROSA MARIA ESTEVE Y PERICO CORTÉS [Grupo Tragaluz, Barcelona] *
En busca del restaurante urbano perfecto
Modelos de Negocio · Marketing

12.15 - 12.30
ANGELA BARUSI [Consorzio di tutela Parmigiano Reggiano]
Una cata sensorial teatralizada
Producto · Sostenibilidad

12.30 - 14.00
MARCELO TEJEDOR [Restaurante Casa Marcelo, Santiago de Compostela] *
QUIQUE DACOSTA [Restaurante Quique Dacosta, Dènia] **
MARTÍN BERASATEGUI [Restaurante Martín Berasategui, San Sebastián] ***
Estrategias para conseguir y optimizar presencia en grandes listas y guías
Alta Cocina · Marketing

Nota: todas las ponencias tendrán degustaciones sensoriales / *Estrellas Michelin
Este programa está sujeto a posibles modificaciones

25.03.10 jueves III Concurso Cocinero del Año



Restaurama, el Salón Internacional de la Alimentación fuera del hogar de Alimentaria acogerá la gran final del Concurso Cocinero del Año (CCA) que proclamará al ganador absoluto de su de su tercera edición (2008 - 2010). Tras siete semifinales celebradas durante casi dos años por toda la geografía española, llega a Barcelona la Gran Final Nacional de Concurso Cocinero del Año, un evento destinado a chefs profesionales y avalado por Martín Berasategui. A lo largo de todos estos meses casi mil chefs han presentado sus propuestas a la organización, 70 han pasado a concursar en directo en las distintas semifinales (10 cocineros por semifinal), y por fin siete se la jugarán en Barcelona en esta Gran Final. Un jurado de altísimo nivel presidido por el chef tres estrellas Michelin Martín Berasategui, será el encargado de valorar la innovación, técnica, sabor y presentación de los menús de los siete finalistas. Todo ello, el día 25 de marzo, en el Espacio BCNVanguardia del salón Restaurama de Alimentaria 2010.

Finalistas de la tercera edición de Concurso Cocinero del Año

Víctor Ibáñez
Restaurante La Venta [Barcelona]
Primera semifinal
Comunidades de Aragón, Baleares y Cataluña.
Barcelona, 04/11/2009

José C. Fuentes
Palacete Rural La Seda [Santomera-Murcia]
Segunda semifinal
Comunidad Valenciana y Región de Murcia.
Alicante, 10/02/2009

Luis Veira
Restaurante Alborada [A Coruña]
Tercera semifinal
Galicia, Asturias y Cantabria.
Santiago de Compostela, 15/04/2009

Diego Castroviejo
Restaurante Taberna del Alabardero [Madrid]
Cuarta semifinal
Comunidades de Madrid y Castilla La Mancha.
Toledo, 03/06/2009

J. Ignacio Rojo
Restaurante La Galería [Quintanadueñas, Burgos]
Quinta semifinal
Comunidad de Castilla León.
Valladolid, 07/10/2009

Sergio Bastard
Restaurante Sierra de Loquix [Galdeano, Navarra]
Sexta semifinal
Comunidades del País Vasco, Navarra y La Rioja.
San Sebastián, 02/12/2009

Víctor Trochi
Restaurante Skina [Ojén]
Séptima semifinal
Comunidades de Andalucía, Extremadura, Canarias, Ceuta y Melilla

Gran final nacional
Barcelona, 25 de marzo de 2010
Feria Alimentaria'10
Salón Restaurama, Espacio BCNVanguardia

Patrocinadores principales:

Patrocinadores preferentes:

Colaboradores:

Concurso Cocinero del Año Tel: 93 487 62 00 / 699 01 10 55 - info@concursococinero.com

