

PRESENTACIO

ÀREA SHOWCOOKING CATALUNYA

Dilluns, 11 d'abril de 2011

- 14:00 - 14:45 h:** **EXQUISITARIUM. Innovació en plats cuinats per a l'hostaleria.**
Elaboració a càrrec del cuiner Joan Pallarès Oliva, xef de l'hotel Can Boix de Peramola, i Manuel Regada Vilardell, xef d'EXQUISITARIUM. Vins de BODEGAS PINORD.
- 15:00 - 15:45 h:** **La IV i V gamma de qualitat: el gran aliat de la Restauració Moderna.**
Presentació a càrrec de Xavier i Alex Mestres d'IRC Avi Pau Alimentació i Cuina.
- 16:00 - 16:45 h:** **QUERIDA CARMEN "Bullir i cantar": semi cuinats gourmet 100% naturals.**
Presentació a càrrec d'Anna Guasch, de QUERIDA CARMEN.
- 17:00 - 17:45 h:** **Cuina tradicional - V Gamma, congelat.**
Presentació a càrrec de José Mestres Pons de Peixerot Casa.
Vins de BODEGAS PINORD.
- 18:00 - 18:45 h:** **Caviar NACARILL: L'esturió de la Val d'Aran en la cuina de Matt. La màgia del caviar.**
Presentació a càrrec de Matt Green i M. José de Miguel.

Dimarts, 12 d'abril

- 12:00 - 12:45 h:** **EXQUISITARIUM. Innovació en plats cuinats per a l'hostaleria.**
Elaboració a càrrec del cuiner Joan Pallarès Oliva, xef de l'hotel Can Boix de Peramola, i Manuel Regada Vilardell, xef d'EXQUISITARIUM. Vins de BODEGAS PINORD.
- 13:00 - 13:45 h:** **Cuina tradicional - V Gamma, congelat.**
Presentació a càrrec de José Mestres Pons de Peixerot Casa.
Vins de BODEGAS PINORD.
- 14:00 - 14:45 h:** **Boges Cargol: Tradició i innovació.**
Presentació a càrrec de David Surial del Restaurant Calsot. Vins de BODEGAS PINORD.
- 15:00 - 15:45 h:** **La IV i V gamma de qualitat: el gran aliat de la Restauració Moderna.**
Presentació a càrrec de Xavier i Alex Mestres d'IRC Avi Pau Alimentació i Cuina.
- 16:00 - 16:45 h:** **Caviar NACARILL: L'esturió de la Val d'Aran en la cuina de Matt. La màgia del caviar.**
Presentació a càrrec de Matt Green i Sara Morales.
- 17:00 - 17:45 h:** **L'oli d'oliva verge extra Pilar Latorre & The World Cuisine.**
Per què escollir l'oli d'oliva verge extra de la Baronia d'Escornalbou. Com aconseguir un plat amb distinció gràcies a l'oli d'oliva verge extra. L'oli d'oliva verge extra és la base de la meua cuina mediterrània. Presentació a càrrec de la xef Pilar Latorre i Mar Luna (tastadora professional de vins).
- 18:00 - 18:45 h:** **L'oli d'oliva verge extra i les xarxes socials.**
Sessió formativa a càrrec de José Manuel Iglesias (La GastroRed / Fundació Arte y Gastronomía), Mar Luna (Oleoturismia), i Gonzalo Cambra (Escornalbou).

Dimecres, 13 d'abril

- 11:00 - 11:45 h:** **RIERA GIERSEN. Degustació de te.**
L'elaboració de les diverses classes de te, els seus secrets, curiositats i beneficis. Tast sensorial de te i degustació d'un cocktail a base de cava i te negre d'Asma, amb la col·laboració de BODEGAS PINORD. Presentació a càrrec de Silvia Giersen, directora de qualitat de RIERA GIERSEN.
- 12:00 - 12:45 h:** **Boges Cargol: Tradició i innovació.**
Presentació a càrrec de Josep M. Figueras, del Restaurant El Racó.
Vins de BODEGAS PINORD.
- 13:00 - 13:45 h:** **EXQUISITARIUM. Innovació en plats cuinats per a l'hostaleria.**
Elaboració a càrrec del cuiner Joan Pallarès Oliva, xef de l'hotel Can Boix de Peramola, i Manuel Regada Vilardell, xef d'EXQUISITARIUM. Vins de BODEGAS PINORD.
- 14:00 - 14:45 h:** **La IV i V gamma de qualitat: el gran aliat de la Restauració Moderna.**
Presentació a càrrec de Xavier i Alex d'IRC - Avi Pau Alimentació i Cuina.
- 15:00 - 15:45 h:** **QUERIDA CARMEN "Bullir i cantar": semi cuinats gourmet 100% naturals.**
Presentació a càrrec d'Anna Guasch, de QUERIDA CARMEN.
- 16:00 - 16:45 h:** **Cuina tradicional - V Gamma, congelat.**
Presentació a càrrec de José Mestres Pons de Peixerot Casa.
Vins de BODEGAS PINORD.
- 17:00 - 17:45 h:** **Caviar NACARILL: L'esturió de la Val d'Aran en la cuina de Matt. La màgia del caviar.**
Presentació a càrrec de Matt Green i M. José de Miguel.
- 18:00 - 18:45 h:** **Olis saboritzats, ESCORNALBOU BY CARPIER.**
Per què un oli saboritzat? Filosofia Carpié Com fem els olis? Procés d'elaboració. Amb què utilitzar els olis, receptes, exemples, i degustació. Presentació a càrrec de Mar Luna, tastadora oficial d'olis, i Carlos Piernas, gerent de CARPIER AHUMADOS.

Dijous, 14 d'abril

- 11:00 - 11:45 h:** **Caviar NACARILL: L'esturió de la Val d'Aran en la cuina de Matt. La màgia del caviar.**
Presentació a càrrec de Matt Green i Sara Morales.
- 12:00 - 12:45 h:** **La IV i V gamma de qualitat: el gran aliat de la Restauració Moderna.**
Presentació a càrrec de Xavier i Alex Mestres d'IRC Avi Pau Alimentació i Cuina.
- 13:00 - 13:45 h:** **Cuina tradicional - V Gamma, congelat.**
Presentació a càrrec de José Mestres Pons de Peixerot Casa.
Vins de BODEGAS PINORD.