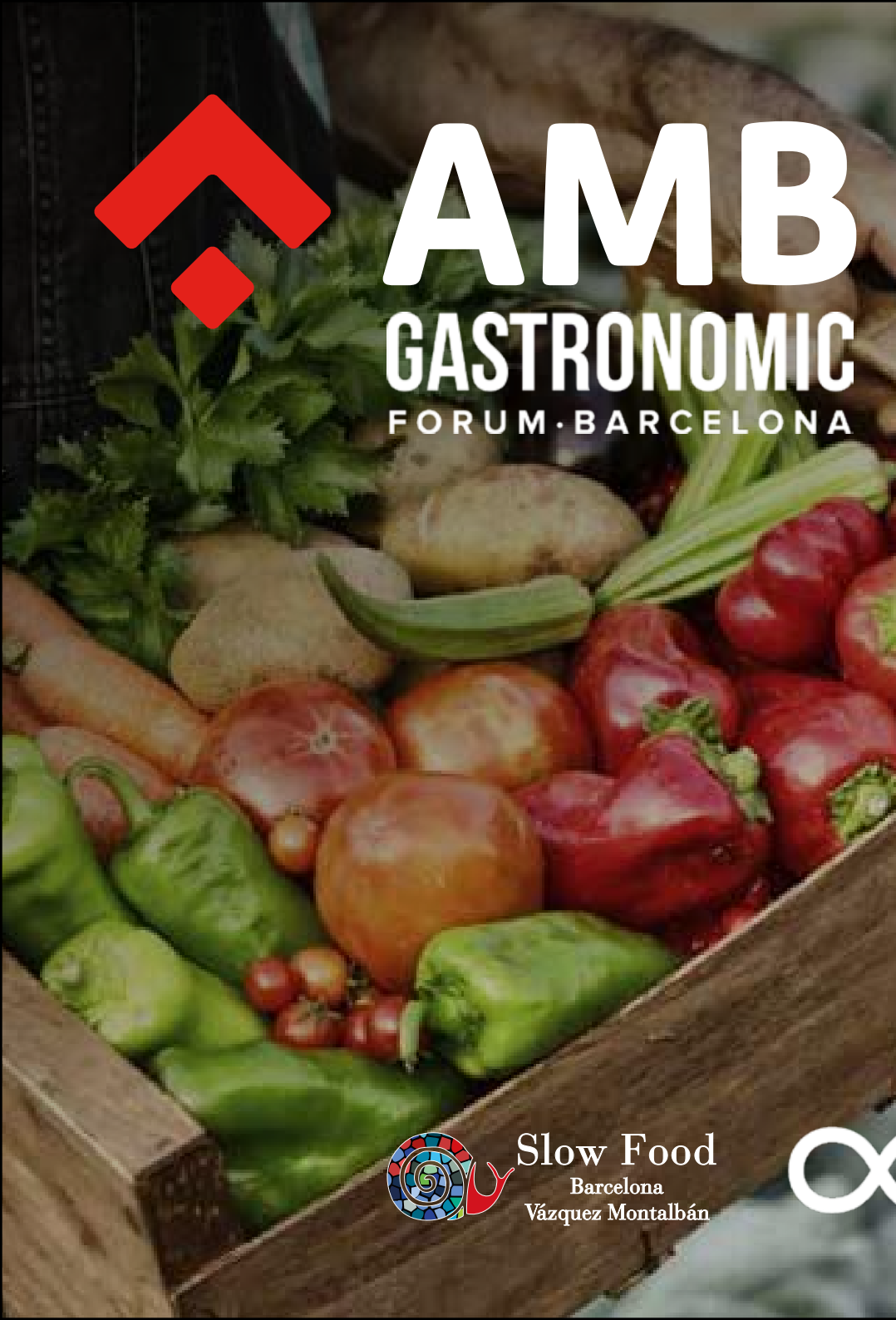




AMB

GASTRONOMIC
FORUM · BARCELONA

Territori Slow Food



Slow Food
Barcelona
Vázquez Montalbán



Barcelona
Capital Mundial
de l'Alimentació
Sostenible 2021



AMB

Metròpolis
Barcelona

PROGRAMA I PROTAGONISTES SHOWCOOKING

DILLUNS 18/10/21

11 hores **XARCUTERIA DEL MAR: EL BONÍTOL**

Xef sostenible: **Jordi Limón**

Productor just: La Platgeta, peix de proximitat

13 hores **BATCH COOKING AL PARC AGRARI**

Xef sostenible: **Marc Ribas, La Taverna del Ciri**

Productor just: **Marc Ufano, Parc Agrari del Baix Llobregat**

Plat: Hamburguesa vegetal amb salsa de romesco blanc

16 hores **EL PARC AGRARI EN EL PLAT**

Xef sostenible **Susana Aragón, Centric Gastro**

Productor Just: **Soulblim, Parc Agrari del Baix Llobregat**

Plats: Trilogia de carbasses del Parc Agrari i arròs cremós amb verdures de temporada.

18 hores **Km0 al costat de Barcelona**

Xef sostenible **Isaac Gómez, Capicua**

Productor(s) just(s) **Els Rabassaires, vins de Cerdanyola del Vallés // La Soleia, Vedella eco**

Plats: Semicuit de vedella eco de la Soleia al vi de Cerdanyola i carbassa eco de Collserola



DIMARTS 19/10/21

11 hores SOSTENIBILITAT A L'ALTA GASTRONOMIA

Xef sostenible: **Victor Quintillà, Lluerna**

Productor just: **Alta Alella, vins de Tiana**

Plats: Ostra del sol del Delta de l'Ebre, mahonesa de plancton i escabetx de pollastre // Col ecològica rostida i salsa diable vegetal

13 hores CUINA CATALANA I SOSTENIBILITAT

Xef sostenible: **Albert Mendiola, Marimorena**

Productor just: **Granja Torres, el Prat de Llobregat**

Plats: Tataki d'albergínies // Marimontanya de Pota blava i cranc blau del delta d'Ebre

16 hores LA SOSTENIBILITAT A LES ESCOLES DE RESTAURACIÓ

Xef **Iván Cervera, Institut FP Sant Cugat del Vallés**

Plats: Menestra de verdures pol.linitzada amb nectar de flor de castanyes // Caneló de carbassa farcit de botifarra del Perol, bolets i beixamel de castanyes

18 hores Els ous, millor si ecològics i de proximitat

Xef sostenible **Marcelino Duque i Marta Sancho, Can Campanyá**

Productor(s) just(s) **Ous del Galliner de la Torrassa / Eco Salgot, carn eco**

Plats: Ou ecològic del Galliner de la Torrassa, carpaccio de ceps confitats, parmentier i papada de coll d'Eco Salgot

DIMECRES 20/10/21

11 hores **EL REAPROFITAMENT: EL COR DE LA SOSTENIBILITAT**

Xef sostenible: **Ada Parellada, Semproniana**

Productor just: **Espigoladors, Prat de Llobregat**

Plats: Curri de verdures i patata amb el paté de carbassó i dàtil d'Es-Imperfect // Pastanagues glacejades amb salsa de iogurt i pesto d'herbes)

13 hores **DE LA CABRA DE COLLSEROLA NO ES LLENÇA RES!**

Xef sostenible: **Ivan Enriquez i Arleni Medina, Green Leka**

Productor just: **Mas Puig, Serra de Colleserola**

Plats: Rulo de cabra rásquera de la Serra de Collserola a baixa temperatura, demiglace i puré de poma a la brasa! // Circular Gos, usar les despulles per a fer menjar per a mascotes

16 hores **LA SOSTENIBILITAT A LES ESCOLES DE RESTAURACIÓ**

Xef **Pedro Fernández, Escola de restauració de Santa Coloma**

Plats: Guisat de mongetes del ganxet amb sipia i bolets de tardor // Ou mollet amb escuma de coliflor, pure de moniato especiat i oli de pinyons

18 hores **FERMENTANT LA SOSTENIBILITAT**

Xef sostenible: **Jordi Limón**

Productor(s) just(s) **Ma! Condimentos vivos**

Plats: Bonitol marinat i fumat amb amazake Ma! // Flors de yuca selvatica del Maresme farcides amb migues de koji-pan



Producers i Productores del Mercat

Cyclic, Cerveses artesanes

Soulbim, Horta del Baix Llobregat

El Peix Al Plat, Peix de Proximitat

Can Calopa, Vi de la Serra de Collserola

El Rabassaire, Vermut i Vins de Cerdanyola

Pinullet, Formateria Urbana

Ma! Ferments Urbans

Rooftop Smokehouse, Productes Fumats

Granja Torres, pollastre Pota Blava

Alta Alella, Vins de Tiana

El Petit Obrador, Codony i Confitures de Proximitat

Masia Can Puig, Cabrit de Collserola

Greencarrot/Gastrocampo, Horta



AMB

GASTRONOMIC
FORUM · BARCELONA

Territori Slow Food



Slow Food
Barcelona
Vázquez Montalbán



Barcelona
Capital Mundial
de l'Alimentació
Sostenible 2021



AMB

Metròpolis
Barcelona

