

Catalonia Food & Gastronomy HUB

programa / *programme*

PAVILION 3

FLOOR 0

STAND A199

16 ABRIL / 16th APRIL

Organitza / Organiza /
Organizers

12.00-12.30	Entendre l'oli. Qualitat i Origen DOP Siurana / <i>Entender el aceite. Calidad y Origen DOP Siurana / Understanding oil. Quality and Origin PDO Siurana</i>	DOP Siurana
12.00-12.30	Pa amb tomàquet i productes catalans / <i>Pan con tomate y productos catalanes / Tomato Bread and Catalan products</i>	Prodeca
12.30-13.30	Mostra culinària d'espècies típiques del Mediterrani: seitó / <i>Muestra culinaria de especies típicas del Mediterráneo: boquerón / Culinary show of typical Mediterranean species: European anchovy - Rafa Zafra (Estimar)</i>	GALP
13.30-14.30	Mostra culinària d'espècies típiques del Mediterrani: pop / <i>Muestra culinaria de especies típicas del Mediterráneo: pulpo / Culinary show of typical Mediterranean species: octopus - Ladis Alcalà (Mas Prades)</i>	GALP
14.00-14.30	Tast DO Terra Alta. Vins de garnatxa blanca joves i envellits / <i>Cata DO Terra Alta. Vinos de garnacha blanca jóvenes y envejecidos / DO Terra Alta tasting. Grenache white wines young and aged</i>	INCAVI
14.30-15.00	Poma de Girona, sostenible, segura i de confiança / <i>Poma de Girona, sostenible, segura y de confianza / Poma de Girona, sustainable, safe and reliable</i>	IGP Poma de Girona
14.30-15.30	Benvinguts a Catalunya, terra mediterrània / <i>Bienvenidos a Cataluña, tierra mediterránea / Welcome to Catalonia, Mediterranean land</i>	Prodeca
15.30-16.15	Demo Catalunya. Qui som, com cuinem / <i>Demo Cataluña. Quiénes somos, cómo cocinamos / Catalonia demo. About us, how we cook</i>	Fundació Alícia
15.30-16.00	Tast DO Costers del Segre. Vins de les 7 subzones / <i>Cata DO Costers del Segre. Vinos de las 7 subzonas / DO Costers del Segre tasting. Wines from the 7 subzones</i>	INCAVI

15.30-16.00	Degustació de làctics / <i>Degustación de lácteos / Tasting of dairy products</i>	Prodeca
16.00-16.30	IGP Gall del Penedès. Tradició, qualitat i autenticitat al servei de la gastronomia / <i>IGP Gall del Penedès. Tradición, calidad y autenticidad al servicio de la gastronomía /</i> <i>IGP Gall del Penedès. Tradition, quality and authenticity at the service of gastronomy</i>	IGP Gall del Penedès
16.30-17.00	Tast DO Empordà. Vins de garnatxa de l'Empordà / <i>Cata DO Empordà. Vinos de garnacha de L'Empordà /</i> <i>DO Empordà tasting. Grenache wines from Empordà</i>	INCAVI
16.45-17.30	Presentació Fabulous Fine Food / <i>Presentación Fabulous Fine Food / Fabulous Fine Food Presentation</i>	Prodeca
17.30-18.00	Degustació Menja't l'Alt Urgell / <i>Degustación Menja't l'Alt Urgell / Tasting Menja't l'Alt Urgell</i>	Alt Urgell
17.45-18.30	Catalonia Gourmet, un viatge als sentits de la terra / <i>Catalonia Gourmet, un viaje a los sentidos de la tierra /</i> <i>Catalonia Gourmet, a journey to the senses of the land - Alain Guiard</i>	Clúster Gourmet
18.30-19.00	L'oli empeltre, l'essència de la DOP Oli Terra Alta, diferència i qualitat / <i>El aceite empeltre, la esencia de la DOP Oli</i> <i>Terra Alta, diferencia y calidad / Empeltre oil, the essence of the PDO Oli Terra Alta, difference and quality</i>	DOP Oli Terra Alta

17 ABRIL / 17th APRIL

**Organitza / Organiza /
Organizers**

10.30-11.00	IGP Gall del Penedès, tradició, qualitat i autenticitat al servei de la gastronomia / <i>IGP Gall del Penedès, tradición, calidad y autenticidad al servicio de la gastronomía /</i> <i>PGI Gall del Penedès, tradition, quality and authenticity at the service of gastronomy</i>	IGP Gall del Penedès
11.00-11.30	Pa amb tomàquet i productes catalans / <i>Pan con tomate y productos catalanes / Tomato bread and Catalan products</i>	Prodeca
11.00-11.30	Presentació d'“Una història de plaers”, vídeos de la nova campanya IGP/DOP / <i>Presentación de “Una historia de placeres”, vídeos de la nueva campaña IGP/DOP /</i> <i>Presentation of “A story of pleasures”, videos of the new PGI/PDO campaign</i>	DARP
12.00-12.45	Presentació de la marca europea de garantia CORPINNAT / <i>Presentación de la marca europea de garantía</i> <i>CORPINNAT / Presentation of the European guarantee trademark CORPINNAT</i>	INCAVI
12.00-12.30	El formatge de la Garrotxa / <i>El queso de La Garrotxa / Garrotxa cheese</i>	Prodeca
12.30-13.00	Maridatge amb anxoves / <i>Maridaje con anchoas / Pairing with anchovies</i>	Anxoves de l'Escala

13.00-13.30	El fuet català / <i>El fuet catalán / Catalan fuet (Catalan dry cured pork cured meat)</i>	Prodeca
13:00-13:45	De l'origen al plat. Les 5 denominacions d'origen catalanes d'oli / <i>Del origen al plato. Las 5 denominaciones de origen catalanas de aceite /</i> <i>From origin to plate. The 5 Catalan denomination of origin for oil - Jeroni Castell (Les Moles d'Ulldecona*)</i>	Federació Catalana DOP - IGP
13.30-14.00	Degustació DO Pla de Bages. Vins de picapoll i mandó / <i>Degustación DO Pla de Bages. Vinos de picapoll y mandó /</i> <i>DO Pla de Bages tasting. Picapoll and mandó wines</i>	DO Pla de Bages
13.45-14.15	El vermut català / <i>El vermut catalán / Catalan vermouth</i>	Prodeca
14.00-14.30	Presentació Xarxa de Productes de la Terra i Parc a Taula / <i>Presentación Xarxa de Productes de la Terra y Parc a Taula /</i> <i>Network of Products from the Land and Park to Table Presentation</i>	Diputació de Barcelona
14.30-15.00	El formatge català / <i>El queso catalán / Catalan cheese</i>	Prodeca
14.30-15.00	Tast DO Catalunya, vins creatius / <i>Cata DO Catalunya, vinos creativos / DO Catalunya tasting, creative wines</i>	INCAVI
14.45-15.30	Tast de productes catalans DOP - IGP / <i>Cata de productos catalanes DOP - IGP /</i> <i>Tasting of PDI - PGI Catalan products - Pep Nogué</i>	Federació Catalana DOP - IGP
15.30-16.00	Les galetes catalanes / <i>Las galletas catalanas / Catalan biscuits</i>	BIRBA
15.30-16.00	Tast DO Alella. Tast de vins de pansa blanca / <i>Cata DO Alella. Cata de vinos de uva blanca /</i> <i>DO Alella tasting. Tasting of white grape wines</i>	INCAVI
16.00-16.30	L'oli dels romans. La DOP Oli del Baix Ebre-Montsià / <i>El aceite de los romanos. La DOP Oli del Baix Ebre-Montsià /</i> <i>The oil of the Romans La DOP Oli del Baix Ebre-Montsià</i>	DOP Oli Baix Ebre - Montsià
16.00-16.45	Presentació campanya producte català / <i>Presentación campaña producto catalán /</i> <i>Presentation of a Catalan product campaign - Carles Gaig (Gaig*), Eduard Xatruch (Compartir - Disfrutar**)</i>	Prodeca
17.00-17.45	Corder i girella del Pallars / <i>Cordero y chireta de El Pallars /</i> <i>Lamb and girella (lamb cold cured meat) from Pallars - Ada Parellada (Semproniana)</i>	Aliments del Pallars
17.30-18.00	Presentació dels nous olis i fruita seca FSO Garrigues: degustació i maridatge / <i>Presentación de los nuevos aceites y frutos secos FSO Garrigues: degustación y maridaje /</i> <i>Presentation of the new oils and dried fruit FSO Garrigues: tasting and pairing</i>	DOP Garrigues
18.00	Guinea. Guest Country Prodeca.cat / <i>Guinea. Guest Country Prodeca.cat / Guinea. Guest Country Prodeca.cat</i>	Prodeca

18 ABRIL / 18th APRIL**Organitza / Organiza /
Organizers**

10.30-11.00	La DOP Pera de Lleida, qualitats i aptituds a la cuina / <i>La DOP Pera de Lleida, calidades y aptitudes en la cocina / The PDO Pera de Lleida, qualities and aptitudes in cooking</i>	DOP Pera de Lleida
11.00-11.30	Pa amb tomàquet i productes halal / <i>Pan con tomate y productos halal / Tomato bread and halal products</i>	Prodeca
12.00-12.45	Tast de productes catalans amb DO / <i>Cata de productos catalanes con DO / Tasting of Catalan products with DO</i> - Pep Nogué	Federació Catalana DOP - IGP
13.00-13.45	Tast premis Garnatxes del Món / <i>Cata premios Garnachas del Mundo / Grenaches of the world tasting prizes</i>	INCAVI
13.00-13.30	Embotits halal / <i>Embutidos halal / Halal cured meats</i>	Prodeca
14.00-14.30	Tast DO Cava. Maridatge amb Cava Premium / <i>Cata DO Cava. Maridaje con Cava Premium / DO Cava tasting. Pairing with Premium Cava</i>	INCAVI
14.00-14.30	Les catànies de Vilafranca / <i>Las "catànies" de Vilafranca / The "catànies" of Vilafranca</i>	Catànies Cudié
14.00-14.20	Presentació Club Halal. Catalan Food / <i>Presentación Club Halal. Catalan Food / Presentation Halal Club. Catalan Food</i>	Prodeca
14.20-14.40	Presentació DAFZA, guia indústria halal / <i>Presentación DAFZA, guía industria halal / Presentation DAFZA, Halal industry guide</i>	Prodeca
14.40-15.30	Showcooking a quatre mans. Cuina tradicional catalana halal i cuina dels Emirats Àrabs amb producte català / <i>Showcooking a cuatro manos. Cocina tradicional catalana halal y cocina de los Emiratos Árabes con producto catalán / Showcooking in pairs. Traditional Catalan Halal cooking and cooking from the Arab Emirates with Catalan products</i> - Francesc Solé Parellada (7 Portes) & Antonio Sáez (Hotel Arts)	Prodeca
14.30-15.00	La mongeta del ganxet en els mercats de qualitat / <i>La judía de gancho en los mercados de calidad / White kidney beans in the best markets</i>	DOP Mongeta del Ganxet
14.45-15.15	Els dolços de Nadal a Catalunya / <i>Los dulces de Navidad en Cataluña / Christmas sweets of Catalonia</i>	Prodeca
15.30-16.00	Tast DO Tarragona. Vins de varietats tradicionals / <i>Cata DO Tarragona. Vinos de variedades tradicionales / DO Tarragona tasting. Wines of traditional varieties</i>	INCAVI
16.00-16.45	Presentació Catalan Food. Taiwan Club / <i>Presentación Catalan Food. Taiwan Club / Presentation Catalan Food. Taiwan Club</i> - Albert Raurich (dos palillos*, dos pebrots)	Prodeca

16.30-17.00	IG Brandy del Penedès / <i>IG Brandy del Penedès / IG Penedès Brandy</i>	Unió de Licoristes de Catalunya
16.30-17.00	Tast DO Penedès. Xarel·lo Penedès, identitat d'un territori / <i>Cata DO Penedès. Xarel·lo Penedès, identidad de un territorio / DO Penedès tasting. Xarello Penedès, identity of a territory</i>	INCAVI
16.45-17.15	El berenar català gourmet / <i>La merienda catalana gourmet / The gourmet Catalan snack</i>	La Granja Foods
17.15-18.00	L'art de la cuina amb mel / <i>El arte de la cocina con miel / The art of cooking with honey</i> - Rafel Muria (Atelier Joël Robuchon)	Federació Catalana DOP - IGP
18.30-19.00	IG Ratafia Catalana / <i>IG Ratafia Catalana / IG Catalan Ratafia</i>	Unió de Licoristes de Catalunya

19 ABRIL / 19th APRIL

Organitza / Organiza / Organizers

11.00-11.30	Pa amb tomàquet i productes catalans / <i>Pan con tomate y productos catalanes / Tomato Bread and Catalan products</i>	Prodeca
11.00-11.45	Cuina eco i de proximitat / <i>Cocina eco y de proximidad / Proximity eco cooking</i> - Martí Rosàs (Ca la Maria)	CCPAE
11.45-12.15	Degustació d'embotits ecològics / <i>Degustación de embutidos ecológicos / Organic cured meats tasting</i>	Federació Catalana DOP - IGP
12.00-12.30	Els millors formatges catalans / <i>Los mejores quesos catalanes / The best Catalan cheeses</i>	Prodeca
12.00-12.45	Cuina d'altura / <i>Cocina de altura / High altitude cooking</i> - Ricard Borràs (Das 1219)	Prodeca
12.30-13.00	El Pota Blava, #PlatFavorit dels catalans 2017 / <i>El Pota Blava, el plato favorito de los catalanes 2017 / El Pota Blava, Catalonia's favorite dish of 2017</i>	Consell Regulador del Pollastre i Capó del Prat
12.45-13.15	Dolços catalans: els carquinyolis / <i>Dulces catalanes: los carquiñoles / Catalanian sweets: Carquinyolis</i>	Prodeca
13.00-13.30	Degustació DO Conca de Barberà. Vins de Trepàt, contrast entre joves i envellits / <i>Degustación DO Conca de Barberà. Vinos de Trepàt, contraste entre jóvenes y envejecidos / DO Conca de Barberà tasting. Trepàt wines, contrast between young and old</i>	INCAVI