

**Dilluns 11**  
Lunes 11 / Monday 11th

**Obertura 10 h**  
**Tancament 19 h**

HORARI	ACTIVITAT	PONENTS
10 a 19 h	<b>TAST DE PRODUCTES GIRONA EXCEL·LENT</b> Estands de Girona Excel·lent	
10 a 11 h	<b>CONCURS PA DE TRAMUNTANA</b> (a porta tancada a la sala d'actes)	
11 a 13:15 h <b>AULA SALA</b>	<b>EL PA</b> Monogràfic amb tast	Anna Bellsolà, Eduard Quer, Marietta Richter, Àngel Segarra i Joan Serra <i>Moderadora: Belén Parra</i>
11 a 11:45 h <b>ESPAI VI</b>	<b>VINS DOLÇOS. LA SOLERA DE L'EMPORDÀ UN TRESOR PREUAT</b>	Marta Pairó
11:30 a 12:15 h <b>AUDITORI GASTRONÒMIC</b>	<b>MAR I MUNTANYA</b> Diàleg	Paco Pérez i Fina Puigdevall <i>Moderador: Carme Gasull</i>
11:45 a 12:30 h <b>LA BARRA GASTRONÒMICA</b>	<b>GAMBA I PEIX DE PALAMÓS</b> Showcooking amb tast	
12 a 12:30 h	<b>SHOWCOOKING TÈCNIQUES DE MELOSITAT I CRUIXENT</b> Estand Cuines Rull num. B11 i B13	Pep Moreno i Jordi Parés
13 a 13:45 h <b>AUDITORI GASTRONÒMIC</b>	<b>HORITZÓ, NATURA VIVA &amp; MÍSTICA</b> Showcooking i tast Sessió amb tast i reserva de plaça prèvia**	Martina Puigvert i Carlota Puigvert <i>Moderador: Carme Gasull</i>
13 a 13:45 h <b>LA BARRA GASTRONÒMICA</b>	<b>TAST GUIAT DE CERVESES DAMM</b> <i>Sessió patrocinada per DAMM</i>	Yan Maia Auad
13:30 a 15:30 h <b>AULA SALA</b>	<b>3a EDICIÓ CONCURS EL MILLOR STEAK TARTAR 2024</b> <i>Sessió patrocinada per Ganivets Pallarès</i> <i>Sessió amb tast i reserva de plaça prèvia**</i>	<b>Concursants:</b> Pepe Ron, Diego del Rio, Luis Borda, Maria del Mar Orosa i Pedro Silva. <b>Jurat:</b> Toni Vilà, Dolors Callís, Núria Panella, Héctor López i Pere Arpa. <i>Moderador: Carlos Maribona</i>
15h	<b>TAST D'INFUSIONS ECOLÒGIQUES I PRESENTACIÓ DEL PROJECTE</b> Estand Aromik E27	

**Dilluns 11**  
Lunes 11 / Monday 11th

**Obertura 10 h**  
**Tancament 19 h**

HORARI	ACTIVITAT	PONENTS
16:30 a 17:15 h ESPAI VI	LLUMS I OMBRES DE LES BOTIGUES DE VINS I ELS PETITS DISTRIBUIDORS	Emili Colls i Xavi Roig <i>Moderador: Jaume Montanyà</i>
15:30 a 17 h AULA SALA	NEXT GENERATION	Adrià Bou, Adrià Edo, Adrià Juncà, Albert Izquierdo, Àlex Carrera, Martina&Carlota Puigvert, Arnau Casadevall, Isidre Soler, David Gou, David Ruiz, Dovar Muñoz, Miki Garcia, Eli Noya, Guillem Gavilán, Pau Jamàs, Gheorge Zgardan, Pau Viella, Javier Martínez, Sergi Roca, Kevin Meissi, Marc Ramos, Marietta Richter, Marc&Martí Roca, Màrius&Joan Jordà, Martín Comamala, Mila Acosta, Sito Manzano, Víctor Torres, Lena Maria Grané, Ricky Smith, Riccardo Radice, David Morera, Rafa de Bedoya, Iñaki Aldrey, Gonzalo Hernandez, Víctor Garcia i Jordi Tarré <i>Moderador: Jordi Aparició</i>
16 a 16.45 h AUDITORI GASTRONÒMIC	PREMIS LLADONOSA DE L'ORIGEN AL FUTUR Presentació amb showcooking i tast	Pep Moreno i Jordi Parés <i>Moderador: Xavier Romeu i Elisabet Carnicé</i>
16 a 17 h LA BARRA GASTRONÒMICA	XUIXCOOKING Entrega premis Concurs Xuixo	<i>Moderador: Belén Parra</i>
16 h	EL QUE NO SABIES DE LA COCCIÓ A BAIXA TEMPERATURA: DESEMMASCARANT MITES Estand Mychef num. A2 A4 B1 B3	
17:15 a 18 h LA BARRA GASTRONÒMICA	LA GINEBRA: EL SEU ORIGEN, ELABORACIÓ I TAST DE GINEBRES ARTESANES 100&NOMORE	Ricardo Barguñó
17:15 a 18 h AULA SALA	XERRADA TRANSICIÓ AL CAFÈ D'ESPECIALITAT	
17:15 a 18.00 h AUDITORI GASTRONÒMIC	LA TRASTIENDA Showcooking i tast Sessió amb tast i reserva de plaça prèvia**	Paco Pérez <i>Moderador: Carme Gasull</i>
18:15 a 19.00 h AUDITORI GASTRONÒMIC	RECERCA, CONSCIÈNCIA I CUINA. EL CELLER DE CAN ROCA Showcooking	Joan Roca, Josep Roca i Jordi Roca <i>Moderador: Mònica Ramirez</i>



**Dimarts 12**  
Martes 12 / Tuesday 12th

**Obertura 10 h**  
**Tancament 19 h**

HORARI	ACTIVITAT	PONENTS
9 a 14 h	III EDICIÓ CONCURS LA MILLOR MONA DE PASQUA <i>(a porta tancada a la sala de juntes)</i>	Jordi Roca, Eric Ortuño, Àngel Garcia, Ma. Cruz Barón i Jesús Cerdàn.
10 a 19 h	TAST DE PRODUCTES GIRONA EXCEL·LENT Estands de Girona Excel·lent	
10:30 h AULA SALA	PRESENTACIÓ DE LA CÀTEDRA DE GCT	Dra. Dolors Vidal i Mireia Pascual Olivé
10:45 h AULA SALA	MUJER Y TURISMO: ROL DE GÉNERO Y DIFUSIÓN DE PATRIMONIO ENOGASTRONÓMICO	Julia Martinez
10:55 h AULA SALA	MUJERES Y GASTRONOMÍA: IDENTIDADES EMERGENTES EN EL TURISMO GASTRONÓMICO, CASO COLOMBIA	Anamaría Carmona
11:05 h AULA SALA	EFFECTO MICHELIN: LA EVOLUCIÓN DEL GASTROTURISTA Y DEL TERRITORIO	Klara Chazarreta
11:15 h AULA SALA	LA MODA TRADICIONAL NO ESTÁ DE MODA	Cinthia Meneguel
11:25 h AULA SALA	TURISMO GASTRONÓMICO: PRODUCTOS MONÁSTICOS Y MONASTERIOS BENEDICTINOS EN EUROPA	Natalia Beltrán
11:35 h AULA SALA	¿QUÉ ES EL SAGÚ (METROXYLON SAGU)? COCINA TRADICIONAL DE INDONESIA	Marlissa Trisia
11 a 11:45 h ESPÀI VI	DO EMPORDÀ, GARNATXA O CARINYENA?	Miguel Coronado i Pau Albó
11 a 13 h AUDITORI GASTRONÒMIC	MONOGRÀFIC SENGLAR Sessió amb tast i reserva de plaça prèvia**	Jordi Xifra, Juan Zandío, Marc Puig-Pey, Toni Massanés, Esteve Prunell, i Joan Roca Modera: Mònica Ramirez
13 a 13:45 h LA BARRA GASTRONÒMICA	SHOWCOOKING CUINA MARROQUINA Sessió patrocinada per ROYAL AIR MARROC Organitza INSPIRA GASTRONOMIA	Lotfi Bousatta Modera: Àgata Albero

**Dimarts 12**  
Martes 12 / Tuesday 12th

**Obertura 10 h**  
**Tancament 19 h**

HORARI	ACTIVITAT	PONENTS
12 a 14 h AULA SALA	<b>PASSAT, PRESENT I FUTUR DE LA SALA</b> Entrega premis als Professionals de Sala 2024	Joan Juncà, Josep Roca, Juan Carlos Ibañez, Joan Morillo, Lluís Coll i Àngel Vilanova <i>Modera: Jordi Grau</i>
12 a 12:45 h LA BARRA GASTRONÒMICA	<b>CAFÈS CORNELLÀ PRESENTA LA CÀPSULA PROFESSIONAL APOL·LO</b> Organitza Cafès Cornellà	
13:15 a 14 h AUDITORI GASTRONÒMIC	<b>VIATGE PER L'UNIVERS VEGETAL, DEL SALAT AL DOLÇ</b> Showcooking	Ester Gomis, Adriana Carcelen i Marta Toledo <i>Modera: Anna Riera i Annette Abstoss</i>
14 a 14:30 h	<b>ENTREGA PREMIS LA MILLOR MONA DE PASQUA</b> <i>(a porta tancada)</i>	
15 h	<b>TAST D'INFUSIONS ECOLÒGIQUES I PRESENTACIÓ DEL PRODUCTE</b> Estand Aromik E27	
16 a 16:45 h AULA SALA	<b>EL FUTURO DEL POSTRE</b> <i>Sessió patrocinada per PURATOS</i>	Fernando Palacio, Dani García i Marina Moreno
16 a 18 h AUDITORI GASTRONÒMIC	<b>POMA TUTTI</b> <i>Sessió patrocinada per PRODECA</i>	Joan Bonany, Salvador García Arbós, Carmel Mòdol, Fidel Llorenç Roca, Xixo Castaño, Martina i Carlota Puigvert, Joan Roca, Montse Baró i David Mascort <i>Modera: Joan Bonany i Salvador García Arbós</i>
16:30 a 17:15 h LA BARRA GASTRONÒMICA	<b>EL MAR I MUNTANYA DE L'AMANT: SOSTENIBILITAT I RESILIÈNCIA</b> <i>Organitza L'AMANT</i>	Paco Pérez Raquel Mora
16:30 a 17:15 h ESPAI VI	<b>FEM ELS MILLORS VINS, I ENCARA PREFERIM ELS DE FORA</b> Xerrada	Eva Vicens

**Dimarts 12**  
Martes 12 / Tuesday 12th

**Obertura 10 h**  
**Tancament 19 h**

HORARI	ACTIVITAT	PONENTS
17 a 17:45 h AULA SALA	MARIDATGE AMB CAFÈ	
18:30 a 20 h LA BARRA GASTRONÒMICA	<b>1er CONCURS DE TAJINE</b> <i>Sessió patrocinada per Fundació Ibn Battuta</i> <i>Organitza INSPIRA GASTRONOMIA</i>	<b>Concursants:</b> Driss Oulhami, Fatima Zohra, Yassin Zaabouli, Karima Haddad, Loubna Boussof, Bouchra el Lahyani. <b>Jurats:</b> Jordi Àvila, Mohammed Chaib i Josep Sucarrats <i>Modera: Àgata Albero</i>
18 a 19 h AULA SALA	<b>3er SUMMIT STARTUP</b> <b>GASTRONÒMIQUES</b> Entrega premis 3a edició Startups gastronòmiques	Bernat Montaner i Francesc Picornell ( <i>Grillco</i> ), Dani Roig ( <i>Las Jellys</i> ), Fernando Calpe ( <i>Proasis</i> ), Martín Cohen ( <i>Mixo</i> ) i Marc Almeda ( <i>Weprefereat</i> ) <i>Modera: Josep Prat</i>
18:15 a 19 h AUDITORI GASTRONÒMIC	<b>FORMACIÓ, GESTIÓ I ACTITUD</b> <b>INNOVADORA</b> <i>Sessió patrocinada per CaixaBank</i>	Ferran Adrià <i>Modera: Josep M<sup>a</sup> González</i>



**Dimecres 13**  
Miércoles 13 / Wednesday 13th

**Obertura 10 h**  
**Tancament 16 h**

HORARI	ACTIVITAT	PONENTS
10 a 16 h	<b>TAST DE PRODUCTES GIRONA EXCEL·LENT</b> Estands de Girona Excel·lent	
10.30 a 12:30 h <b>AUDITORI</b> <b>GASTRONÒMIC</b>	<b>5A GAMMA</b> Monogràfic amb tast Sessió amb tast i reserva de plaça prèvia**	Ramon Guardia, Jordi Vilà, Toni Izquierdo, Francesc Baltrons, Miquel Fluvià i Albert Boronat <i>Modera: Paula Molés</i>
11 h	<b>TAST D'INFUSIONS ECOLÒGIQUES I</b> <b>PRESENTACIÓ DEL PROJECTE</b> Estand Aromik E27	
11 a 11:45 h <b>ESPAI VI</b>	<b>DO PENEDEÈS</b>	
12 a 12:45 h <b>AULA SALA</b>	<b>GASTROCOACHING, UN</b> <b>ENTRENAMENT PERSONAL PER</b> <b>A LA RESTAURACIÓ</b>	Meritxell Obiols i Carme Gasull
12 a 12:45 h <b>LA BARRA</b> <b>GASTRONÒMICA</b>	<b>LES OSTRES DEL DELTA, OPORTUNITAT</b> <b>PER A L'EXCEL·LÈNCIA GASTRONÒMICA</b>	Gerardo Bonet i Adriana Gálvez
13 a 13:45 h <b>AUDITORI</b> <b>GASTRONÒMIC</b>	<b>CONCEPTES I TÈCNIQUES DE</b> <b>DISFRUTAR</b> Showcooking	Eduard Xatruch <i>Modera: Judith Càlix</i>