

O[®]RÍGENS

10
ANYS

DISSABTE

12:00

Martina, Clara i Carlota Puigvert Puigdevall (Les Cols **, Olot)

La cuina del paisatge

13:15

Marc Puig-Pey (Fundació Alícia, Sant Fruitós de Bages)

Els llegums, un aliment bo, saludable i verd

17:00

Lluc Quintana (Can Xapes, Cornellà de Terri)

Cuinant per a un món millor

18:00

Ada Parellada (Semproniana, Barcelona)

Treu tot el suc als llegums

18:45

Lliurament dels Premis Millor Producte i Millor Estand 2022

19:00

Jordi Ferrer (Ferrer Xocolata Pastisseria, Olot)

El pastís de xocolata dels 10 anys

20:00

Carne Ruscalleda (Moments **, Barcelona)

Els llegums, de tradicionals a influencers

* Estrelles Michelin

DISSABTE

11:45

D'on venim? A on anem?

Presentació del portal Gastroteca.cat i tast de productes amb Caram Caram

13:00

Tast de productes naturals i de pagès de Les Gavarres

Martí Comas (Mas Ponsjoan, Calonge)

16:30

Tast de torrons artesans i caves

DeBosc, (Parc Natural del Montseny), García Sirvent, (Vilafranca del Penedès) i Pagès Entrena, (Sant Jaume Sesoliveres)

17:45

Girona, mar i muntanya i aliments excel·lents

Tast a cegues de productes del Segell Girona Excel·lent

19:00

Cerveses i formatges, amics per sempre

Tast de cerveses artesanes i formatges catalans
Hopsters (Besalú), Kibus (Olost de Lluçanès) i Minera (Sant Joan de les Abadesses)

Bauma (Borredà), Mas Claperol (Sant Feliu de Pallerols) i Muntanyola (Sant Salvador de Guardiola)

DIUMENCE

AULA DE CUINA

12:00

Gerard Xifra (La Quinta Justa, Olot - Associació d'Hostalatge de la Garrotxa)

Un menú amb fesols de Santa Pau

12:45

Lliurament de Premis del 1er Concurs Nacional de Botifarra Catalana

13:15

Sylvia Oussedik (escriptora i editora)

A la Mediterrània, cigrons a dojo!

17:00

Isma Prados (cuiner)

Llegums, la proteïna del futur

18:00

Marc Ribas (La Brutal, Girona)

Unes mongetes brutals!

19:00

Jordi i Adrià Juncà (Ca l'Enric *, Vall de Bianya)

Els fesols de Santa Pau a la cuina de tardor

AULA DE TAST

11:45

Descobreix l'art de Lattear amb Cafès Tupinamba

13:15

Tast de botifarres catalanes

Guanyadores del I Concurs Nacional de Botifarra Catalana.

Josep Dolcet (Confraria del Gras i el Magre i Fundació Oficis de la Carn)

17:00

Girona, mar i muntanya i aliments excel·lents

Tast a cegues de productes del Segell Girona Excel·lent

18:15

El tast dels 10 anys

Tast amb productes i productors que formen part d'aquesta llarga història

Aula de Tast: 1 €.

Inscripcions a l'entrada del recinte.