

LUNES 22 DE MARZO

Moderador: Pau Arenós

Presentación

- 11.00h-11.30h **Experimenta, un nuevo concepto multisensorial**
Fermí Puig - Rest. Drolma (Barcelona)*
Portavoz del Comité Técnico BCNVanguardia'10
- 11.30h-12.15h **José Andrés – Rest. Jaleo (Washington)**
El producto español y su impacto en USA
Espanoles por el mundo, producto
- 12.15h-13.00h **Carme Ruscaldeda – Rest. San Pau (Tokio)**, Rest. Sant Pau (Sant Pol)*****
España y Japón: la identidad del producto
Espanoles por el mundo, producto
- 13.00h-13.45h. **Christian Escribà – Pastelería Escribà (Barcelona)**
El placer de los sentidos: chocolate, vino y música en directo
Producto
- 13.45h-14.00h. **Homenaje a una familia: los Roca – Rest. El Celler de Can Roca (Girona)*****
Introducción: Salvador García Arbós
Alta cocina
- Moderador: Toni Massanés**
- 16.30h-16,45h **Inauguración oficial**
Doña Elena Espinosa, Ministra de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino
Introducción al concepto “españoles por el mundo”
Joaquim Llana, Conseller d’Agricultura, Alimentació i Acció Rural
Políticas de Sostenibilidad
- 16.45h-17.15h **Belarmino Iglesias – Rest. Figueira Rubaiyat (Sao Paulo)**
El éxito empresarial a través del producto estelar
Espanoles por el mundo, modelo de negocio, producto
- 17.15h-18.00h **Curso de ciencia y cocina Universidad de Harvard – Fundació Alicia**
Otger Campàs – Universidad de Harvard (Cambridge)
Pere Castells – Fundació Alicia (Sant Fruitós de Bages)
Toni Massanés – Fundació Alicia (Sant Fruitós de Bages)
Dave Weitz – Universidad de Harvard (Cambridge)
- Ferran Adrià – Rest. El Bulli (Roses)*****
José Andrés – Rest. Jaleo (Washington)
Nando Jubany – Rest. Can Jubany (Calldetenes)*
Joan Roca – Rest. El Celler de Can Roca (Girona)***
Enric Rovira – Xocolates Enric Rovira (Barcelona)
Carme Ruscaldeda – Rest. Sant Pau (Sant Pol)***
Carles Tejedor – Rest. Via Veneto (Barcelona)*
Espanoles por el mundo, producto, alta cocina
- 18.00h-18.30h **Hideki Matsuhisa – Shunka y Koy Shunka (Barcelona)**
La evolución de la cocina japomediterránea
Modelo de negocio, alta cocina
- 18.30h-19.30h **Ferran Adrià – Rest. El Bulli (Roses)*****
John Grant - ex co-founder St. Luke’s y Brand Strategies Consultant (Londres)
Nuevos modelos de innovación
Conductor: David Riu – Director Dpto. Empresa y Tecnología BES La Salle
Innovación, marketing

BCNVANGUARDIA

MARTES 23 DE MARZO

Moderador: Jordi Estadella

- 10.30h-11.00h **Roberto Ruíz – Rest. Frontón (Tolosa)**
Cuando lo local se hace global
Producto, sostenibilidad
- 11.00h-11.30h **Alberto Herráiz – Rest. El Fogón (París)***
La exportación de los arroces y los clásicos tradicionales españoles
Españoles por el mundo, producto
- 11.30h-12.15h **Fermí Puig – Rest. Petit Comitè (Barcelona)**
Carles Gaig – Rest. Fonda Gaig (Barcelona)
Ramon y Josep M^a Freixa – Rest. Freixa Tradició (Barcelona)*
Mesa redonda: Nuevos entornos para la tradición
Modelo de negocio, producto
- 12.15h-12.45h **Albert Raurich – Rest. Dos Palillos (Barcelona y Berlín)**
Tapas orientales: entre el respeto y la fusión
Modelo de negocio, españoles por el mundo
- 12.45h-13.15h **Maria Reig – Presidenta de Reig Capital Group (Andorra)**
Conceptos de restauración en grandes hoteles de lujo
Modelo de negocio, marketing
- 13.15h-14.00h **Joan Roca – Rest. El Celler de Can Roca (Girona)*****
Cocina de vanguardia traducida a catering
Modelo de negocio, alta cocina
- Moderador: Tana Collados
- 16.30h-17.00h. **Sergi Arola – Rest. Sergi Arola Gastro (Madrid)** , Arola Penha Longa (Sintra)**
España y Portugal: gestión internacional de conceptos gastronómicos avanzados
Españoles por el mundo, modelo de negocio, producto
- 17.00h-17.30h **Javier y Sergio Torres – Rest. Dos cielos (Barcelona), Eñe (Sao Paulo)**
España y Brasil: cosmopolitismo de estricta temporada
Españoles por el mundo, producto, sostenibilidad, alta cocina
- 17.30h-18.15h **Oriol Castro – Rest. el Bulli (Roses)*****
El Bulli 2009
Alta cocina
- 18.15h-19.00h **Pedro Subijana – Rest. Akelare (San Sebastián)*****
Cocina con pocos elementos
Alta cocina

BCNVANGUARDIA

MIÉRCOLES 24 DE MARZO

Moderador: Cristina Jolonch

10.30h–11.00h

Oriol y Jordi Rovira – Rest. y Finca Els Casals (Sagàs)*

Autoabastecimiento sostenible y ecológico

Producto, sostenibilidad, ecología

11.00h–11.45h

Rafa Peña – Rest. Gresca (Barcelona)

Fidel Puig, Santi Rebés y Cristina Torralba – Rest. Embat (Barcelona)

Chema Alpente, Sergi Ferrer, Didac Moltó y Jaime Tejedor – Rest. Libentia (Barcelona)

Los “bistrónomicos” barceloneses: restauración accesible

Modelo de negocio

11.45h–12.15h

Rosa Maria Esteve y Tomás Tarruella - Grupo Tragaluz (Barcelona)*

En busca del restaurante urbano perfecto

Marteking, modelo de negocio

12.15h–12.30h

Angela Barusi – Consorzio di tutela Parmigiano Reggiano

Una cata sensorial teatralizada

Sostenibilidad y producto

12.30h–14.00h

Marcelo Tejedor – Rest. Casa Marcelo (Santiago de Compostela)*

Quique Dacosta – Rest. Quique Dacosta (Dènia)**

Martín Berasategui – Rest. Martín Berasategui (San Sebastián)***

Estrategias para conseguir y optimizar presencia en grandes listas y guías

Alta cocina, marketing

Moderador: Xavier Agulló

16.30h–17.00h

Nacho Manzano y Santiago Guerrero – Iberica Food & Culture (Londres), Casa Marcial (Arriondas)**

Aires asturianos en Gran Bretaña

Espanoles por el mundo, modelo de negocio, producto

17.00h–17.30h

Josep Barahona – Rest. L'Estudi (Tokio)**

Un pionero de la cocina española en Japón

Espanoles por el mundo, modelo de negocio, producto

17.30h–19.00h

La cocina española: el gran referente mundial

Nando Jubany – Rest. Can Jubany (Calldetenes)*

La nueva tradición

Dani García – Rest. Calima (Marbella)*

La evolución

Arzak's: Juan Mari y Elena Arzak – Rest. Arzak (San Sebastián)***

La leyenda

Alta cocina