

# Esta cocina es un show

The Alimentaria Experience organiza talleres interactivos para mostrar la alta cocina de 50 estrellas Michelin

La gastronomía vive un momento de gloria. Así lo reconocen los mejores cocineros del momento y lo confirma el auge de programas televisivos que giran en torno a la figura del chef y el hecho de que los libros de cocina se afiancen entre los *best sellers*. Todo ello, cuando un restaurante de la casa, el Celler de Can Roca, ha sido elegido el mejor del mundo.

El creciente interés por el universo de los fogones no es indiferente a este gremio, que cada día es más conocido y cercano al público. Por este motivo, la nueva área gastronómica de Alimentaria 2014, The Alimentaria Experience, rompe con el forma-



to de un congreso de gastronomía tradicional y convierte al visitante en protagonista, ya que durante los cuatro días que dura el certamen podrá asistir a clases magistrales y cocinar junto a 50 chefs de prestigio internacional que suman, entre todos, 50 estrellas Michelin.

## INTERACCIÓN

Tanto profesionales como aficionados tendrán la oportunidad de ver cocinar a los mejores chefs y probar sus creaciones en talleres interac-

tivos. Alrededor de una barra, y en grupos de 18 personas, los participantes -previo registro en la web [www.alimentaria-bcn.com](http://www.alimentaria-bcn.com)- podrán asistir a clases magistrales impartidas por los chefs más influyentes del panorama nacional, como Carme Ruscalleda, Joan Roca, Quique Dacosta o Rodrigo de la Calle.

A diferencia de las clases magistrales, en aulas cerradas, también se celebran *showcookings* en espacios abiertos, donde grupos reducidos -también con inscripción

previa- podrán ver de cerca demostraciones culinarias de cocineros profesionales.

Una de las *showcookings* es la denominada "10 estrellas" -31 de marzo a las 18 h-, en la que cinco chefs con dos o más estrellas Michelin cada uno -Paco Pérez, Fina Puigdevall, Nacho Manzano, Paco Roncero y Ramon Freixa- cocinarán simultáneamente en un espectáculo inédito.

## GASTRONOMÍA ENVIVO

Los visitantes también podrán dar "La vuelta al día en todas las gastronomías". En esta ocasión, reconocidos cocineros protagonizarán un recorrido por los momentos gastronómicos de la jornada y los diversos estilos culinarios: desde desayunos elaborados por Dani García y Romain Fornell, hasta aperitivos preparados por Pedro Ansensio, Ángel Geriz y Carles Abellán, pasando por los dulces de Lluís Estrada y Oriol Balaguer. Por su parte, Carles Gaig, Francis Panniego y Susi Díaz serán los encargados de preparar platos de cocina tradicional, y los hermanos Torres y Marcos Morán otros de vanguardia. Los cócteles irán a cargo de Josep M<sup>a</sup> Gotard y Carlos Moreno.

## AGENDA DE ACTIVIDADES

### LUNES 31 DE MARZO

De 11:00 h a 11:40 h

#### FUSIÓN DE MAR Y MONTAÑA

Showcooking

Jose Carlos Fuentes. Restaurante Tierra Valdepalacios (Madrid)

De 13:40 h a 14:20 h

#### LA INTEGRACIÓN DE FRUTAS COCIDAS EN UN POSTRE

Showcooking

Rafael Delgado. Restaurante Alkimia (Barcelona)

De 16:00 h a 17:00 h

#### VERDURAS CON POESÍA

Taller gastronómico magistral

Carme Ruscalleda. Restaurante Sant Pau Sant Pol de Mar (Barcelona)

### MARTES 1 DE ABRIL

De 10:30 h a 11:15 h

#### DESAYUNOS CREATIVOS

Showcooking

Dani García. Restaurante Dani García (Marbella)

De 12:40 h a 13:20 h

#### LA REVOLUCIÓN DE LA COCINA AUSTRIACA

Showcooking

Sebastian Frank. Restaurante Horvath (Berlín)

De 13:00 h a 14:00 h

#### FORMAS Y TEXTURAS

Taller gastronómico magistral

Elena & Juan Mari Arzak. Restaurante Arzak (San Sebastián)



De 18:00 h a 19:00 h

#### RECETAS DE "SOMNI"

Taller gastronómico magistral

Joan Roca. Restaurante Celler de Can Roca (Girona)

### MIÉRCOLES 2 DE ABRIL

De 12:30 h a 13:30 h

#### CATA VERTICAL: VINO GRANS MURALLS

Aula gastronómica

Miguel Torres

De 13:00 h a 13:45 h

#### LA COCINA TRADICIONAL: COCINA BARCELONESA

Showcooking

Carles Gaig. Restaurante Gaig (Barcelona)

De 18:00 h a 10:00 h

#### CREACIONES 2013

Taller gastronómico magistral

Pedro Subijana. Restaurante Akelare (San Sebastián)



De 18:15 h a 19:00 h

#### LA COCTELERÍA: NEOMIXOLOGÍA

Showcooking

Carlos Moreno. Charly's Bar (Madrid)

### JUEVES 3 DE ABRIL

De 10:00 h a 15:00 h

#### FINAL DEL CONCURSO COCINERO DEL AÑO

Adrián Bosch, José M. Soler, Joaquín Baeza, Albert Ortíz y Asier Alcalde. Cinco cocineros elaborarán varios platos que serán valorados por el jurado, presidido por Martín Berasategui.

