



Martes, 1 de Abril 2014



NACIONAL INTERNACIONAL ECONOMÍA DEPORTES CULTURA SOCIEDAD CIENCIA COMUNICACIÓN

CATALUÑA

Barcelona Girona Lleida Tarragona [Twitter](#) @epcatalunya

[europapress.cat](#) Fira de Barcelona Canal Agro

RESTAURAMA

50 estrellas Michelin rompen la gastronomía tradicional en 'The Alimentaria Experience'

Directorio

Michelin
Joan Roca
Restaurama



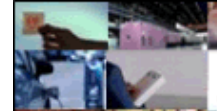
Foto: EUROPA PRESS

La nueva área gastronómica incluye talleres para pequeños grupos con referentes internacionales

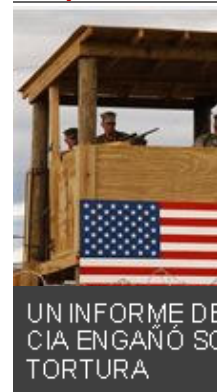
L'HOSPITALET DE LLOBREGAT (BARCELONA), 31 Mar. (EUROPA PRESS) -

Un total de 50 estrellas Michelin romperán desde este lunes hasta el jueves en Alimentaria el concepto de gastronomía tradicional, y lo harán no sólo en cuanto a nuevos métodos e ingredientes, sino también con un

Cataluña ofrecido por



en portada



UN INFORME DE
CIA ENGAÑO SO
TORTURA

chance FAMOS



DESCO

nuevo formato en el que el visitante puede participar en las creaciones gastronómicas.

Así, este lunes chefs como Carme Ruscaldeda y Quique Dacosta --este martes lo hará Joan Roca-- han impartido talleres dinámicos a grupos reducidos de 18 personas, dándoles la oportunidad de descubrir nuevas recetas, metodologías y propiedades de los alimentos.

El objetivo es convertir los talleres en coloquios y encuentros gastronómicos informales de 'tú a tú', potenciando así la interacción, de forma que los participantes se sientan alrededor de una barra viendo cómo cocinan chefs de prestigio internacional y probando sus creaciones.

Estas demostraciones y 'showcookings' se llevan a cabo en la nueva área gastronómica 'The Alimentaria Experience', ubicada en el salón Restaurama y en la que 50 chefs impartirán sus clases magistrales a lo largo de los cuatro días de la feria.

SESIÓN 10 ESTRELLAS

En total, se puede asistir a más de 40 'showcookings' para aprender las técnicas culinarias de diversas estrellas Michelin, y la tarde de este lunes se ha celebrado la sesión '10 estrellas', en la que cinco chefs --Paco Pérez, Fina Puigdevall, Nacho Manzano, Paco Roncero y Ramon Freixa-- han cocinado simultáneamente en un auténtico espectáculo.

Han asistido a la demostración el conseller de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural de la Generalitat, Josep Maria Pelegrí, que ha estado acompañado del consejero delegado de la empresa pública Prodeca, Jordi Bort.

Sigue a @epcatalunya



Duncan,
patas y



Nuevo iPad - 17€

Experto en compras desvela cómo los españoles consiguen gangas aprovechando un vacío legal



EE.UU.gana a la calvicie

Los estadounidenses descubren un compuesto natural raro que revive el pelo para siempre.



MásterComercioElectrdmptante Completo 800€

Aprende la Profesión más demandada. Plazas Disponibles. ¡Infórmate!



Todo incluido: Extracción, implante dental, aditamentos y funda. ¡Sin desde ni letra pequeña!

Noticias Recomendadas

The Walking Dead: ¿Qué nos espera en la quinta...

Taylor Swift, desde que desveló su secreto... no hay...