

Dissabte 6 d'octubre

	ESPAI OEST	ESPAI EST	ESPAI NORD
16:00	Taller de preparació de coques: Escola d'Hostaleria d'Osona	Un sabor d'aquí elaborat amb nous verdes i herbes aromàtiques acompanyat del seu Reserva Brut Nature, Ratafia: Aruba	Bombons Cornet
17:00	Xerrada sobre xocolates especialitzats per celíacs, diabètics i vegans de la mà de Bombons Blasi	Xerrada de productes naturals i ecològics: Capell	Pastisseria Rodellas
18:00	Masterclass de Ginebres: Teichenné	Taller de Cata amb l'Artesà del Temps	Artesans de l'Abel
19:00	Tast de Cervesa Artesana Guineu: Cervesa Guineu		

Diumenge 7 d'octubre

11:00	11:30- 12:00h L'original té un sabor. Leo Boeck	Mil fulls de carabassa i foie en compota de taronja amarga: Cal Mingo, Mingo Morilla	11:30-12:00h Cuina Macrobiòtica, Daniel Mayor
12:00	Postres en got de Fruïtes de temporada: Institut Joan Ramon Benaprès	Xerrada de Cuines i restauradors de la Cuina Catalana, Aquinary: Alfonso Jiménez, Oriol Aguilar	Vins i caves: Cuscó Berga
13:00	Carpaccio de vedella d'angus a les fines herbes: Cal Pepitu	Poke noves tendències de cuina moderna saludable: The Hip Fish	Cata de vins: Celler de Can Roda
14:00	14:00-15:30h L'art de l'Arròs, Parellada i arròs Cua de Bou. Grup Xàtiva: Oscar Galindo	14:00-15:00h Presentació línia sense additius: Plana de Vic	
16:00	Taller de sushi: Escola de Cuina Terra d'Escudella	Improvisació a la Cuina. Caneló de galtes a l'estil thai amb beixamel de wasabi, Valmas: Melissa Herrera, ex-concursant de Top Chef	Vallflorida Xocolates
17:00	Recuperació patrimonial de receptes: Sergi de Meià	Sis receptes úniques de fruites i espècies naturals: Vermutissimo	Malbaratament Alimentari: dimensions, causes, conseqüències i solucions. Zero Waste Bcn
18:00	Presentació del Llibre. La cuina sostenible: Idees, trucs i receptes per no llençar res. Ada Parellada	Quatre Tapes Catalanes . Pasió Cuatro Cocinar: Irene, Montse, Maria i Sue	

Dilluns 8 d'octubre

11:00	Masterclass de Tàrtar, El Xalet: Jordi Anglí	Masterclass de pa saludable: Pa Rius	Tast de moixina. Escola d'Hostaleria de Castell- defels i Parc a Taula
12:00	Masterclass de sopes, La Soperí: Naiara Núñez	Una mirada a la tradició: allioli de codony, Oli la Vansa	Els bolets de temporada, la cuina de tardor: Sergi de Meià
13:00	El plaer de les fruites de tardor, Cinco: Josep Armenteros	Efímer, olis amb diferents estats. Oleum Nature: per l'Estrella Michelin, Vicent Guimerà	El teu negoci i la gestió de les xarxes socials: BacoyBoca, Luisa Ramos
14:00	14:00-15:00h. Ceviche Pacífico: Spoonik	14:00-15:00h Jarret de vedella de Calsargaire i un steak tàrtar: res- tuarant Cràpula de Lleida de la mà del Chef David Molina i el suchef Àngel Esteve	14:00-15:00h Demostració: Còctel, Red Au- tomme Love i un postres amb got, Red Cheese Cream Cake: Institut Bisbe Sivilla de Calella
16:00	Tastets: Presentació de les noves galetes del Rosal	Cap i pota amb espardenyes, Monvínic: Adriana Julian	Coneix el Parc a Taula: Enogastronomia vinculada a la xarxa de parcs naturals
17:00	17:30h Presentació i degustació de les mels: de romaní, d'alta muntanya... Mas Buret	Caneló d'estiu: Major Trentasis, Manel Armengol	Galetes Artesanes Salut i Qualitat: BISVIC
18:00	Masterclass cuina amb Miso: Kenso Sake	Cuina Conceptual. Un esmorzar amb colors de tardor, amb un final fotogràfic: Vanessa Lostal	Espigalls del Garraf