2a edición

oríGenes Festival Gastronómico

10 Y 11 DE JUNIO DE 2022

Palauet de Teià, Barcelona

Dosier de prensa

oríGenes
FESTIVAL GASTRONÓMICO

Venta entradas en web oficial | aforo limitado

TABLA DE CONTENIDOS

PRESENTACIÓN 2

SIENTE, DESCUBRE, CREA 3
¿Cómo queremos hacer disfrutar y concienciar a las personas?

SIENTE 3
DESCUBRE 3
CREA 3

¿A QUIÉN SE DIRIGE ORÍGENES? 3

SOSTENIBILIDAD. El primer festival gastronómico regenerativo 4

UN VIAJE GASTRONÓMICO 6

PROTAGONISTAS. Propuesta gastronómica 6

1. CARLOS PIERNAS 7
Carpier - Ahumados Naturales

2. CLARA DIEZ 7
Formaje - Quesos artesanales y excelentes

3. XESC REINA 8
Can Company - Sobrasada artesanal

4. JAVIER GONZÁLEZ 8
Ternura - Empanadas gallegas tradicionales

5. CURRO ULZURRUN 9
Cobardes y gallinas - Huevos de gallinas en libertad

6. EDUARDO SOUSA 9
Foie-gras Ético

7. MANU YEBRAS 10
Josper - Especialista en hornos de brasa

8. XEVI RAMON 10
Triticum - Pan de alta gastronomía

9. DANIEL ÁLVAREZ 11
Dalúa - Pastelería

10. HERVÉ CORVITTO 11
Gelats Angelo - Helados artesanales

MENÚ GASTRONÓMICO 12

ENTORNO 13

CALENDARIO Y HORARIOS 14

PROGRAMA 15

PONENTES AUDITORIO NATURAL 16

TALLERES 18

VENTA DE ENTRADAS 20

CÓMO LLEGAR 21

PRESENTACIÓN

Después de su estreno en 2021 oríGenes vuelve con su segunda edición. Tras una inauguración exitosa a pesar del contexto pandémico, el principal evento-boutique gastronómico del país vuelve para consolidarse y convertirse en **el festival de referencia para la gastronomía sostenible.**

El objetivo principal de oríGenes es **promover una gastronomía consciente con el planeta y un consumo responsable**, conectando, como nunca antes se había hecho, a los productores y a los consumidores, **explicando la historia detrás de cada producto a través de experiencias gastronómicas innovadoras.**

oríGenes, más que un festival es, justamente, una experiencia gastronómica. Los asistentes al festival conocerán en persona a **10 productores de productos premium** y degustarán mas de **12 elaboraciones diseñadas con estos productos especialmente para la ocasión.** Además, mientras lo hagan, podrán disfrutar de **charlas y conciertos en un entorno, el del Palauet de Teià**, que convierte la asistencia al festival en un verdadero viaje gastronómico.

La reflexión, la colaboración y el compromiso con el entorno, esos valores que florecieron con la pandemia, **cristalizan en oríGenes**. La promoción del trabajo tradicional y del respeto al entorno toman forma en este festival para concienciar y sensibilizar al asistente, **y establecer una relación mágica que une el respeto al pasado, la consciencia del presente y la responsabilidad con el futuro a través de la gastronomía.**

Lluís Cintas, Ana Godó y Emilio Suárez, cofundadores de oríGenes, **siguen persiguiendo el propósito de dejar una huella positiva en el planeta,** sociedad y economía a través de la cultura, gastronomía e innovación.

SIENTE, DESCUBRE, CREA

¿CÓMO QUEREMOS HACER DISFRUTAR Y CONCIENCIAR A LAS PERSONAS?

Para hacer llegar nuestro mensaje queremos emocionar, y de esta manera formar parte del cambio en el comportamiento para dirigirnos, todos juntos, hacia una gastronomía más sostenible, responsable y consciente.

SIENTE

En oríGenes queremos que el asistente sienta la gastronomía de cerca, conectando a los productos y a sus productores al público final para que este entienda la historia profunda y compleja que hay detrás de cada alimento. **En oríGenes la gastronomía se come, pero también se escucha, se toca, se huele y se mira de cerca: los 5 sentidos despiertos para entender la gastronomía en todas sus vertientes.**

DESCUBRE

Para sentir al producto hay que conocer a su productor. En oríGenes **descubrimos productos increíbles, pero también a las personas que hay detrás,** para hablar con ellas y caminar juntos el camino que va desde el origen de un producto hasta la mesa en que se come. En las charlas, las personas serán las que harán que el asistente reflexione, se inspire y adquiera nuevos conocimientos.

CREA

En oríGenes queremos ser parte de la creación de un futuro mejor para la gastronomía. En los talleres, los asistentes crearán nuevos productos con la ayuda de jóvenes innovadores. Las relaciones que se crean en el festival, aquello que aprendemos los unos de los otros y todo aquello que nos llevamos a casa al marchar, sentará las bases de **una gastronomía más consciente de su pasado, más responsable con su presente y con más voluntad de dibujar un futuro mejor para todos.**

¿A QUIÉN SE DIRIGE ORÍGENES?

- **Amantes de la gastronomía:** Personas con ganas de vivir una experiencia en medio de la naturaleza, apasionados de la comida auténtica cocinada en vivo y deseosos de conocer la historia real que hay detrás de los mejores productos artesanos y con ganas de generar un impacto positivo en la sociedad y en el planeta.
- **Profesionales del sector HORECA y alimentario y futuras generaciones:** Propietarios de restaurantes, hoteles, catering... con ganas de descubrir nuevos productos de excelentes artesanos, tendencias innovadoras y sostenibles y crear conexiones de calidad con profesionales relevantes de la industria.

SOSTENIBILIDAD

EL PRIMER FESTIVAL GASTRONÓMICO REGENERATIVO

En oríGenes entendemos la sostenibilidad como una forma de trabajar. **Queremos ser el primer festival gastronómico regenerativo** y para ello, entre otras acciones, una vez terminado el festival compensaremos la huella de carbono de la producción y ejecución del mismo plantando árboles autóctonos en el propio Palauet de Teià.

Nacimos con el propósito de promover un consumo y producción responsable y buscamos transmitir la conciencia de sostenibilidad con cada uno de nuestros actos, y por eso el evento ha puesto en marcha una serie de acciones e iniciativas que que hacen de **este festival, no solo una herramienta para transmitir el mensaje de la responsabilidad y compromiso, si no, también, un evento sostenible por sí mismo.**

En su segunda edición, oríGenes Festival Gastronómico ha seleccionado **todos sus partners y proveedores de servicios ajustados a los criterios de sostenibilidad del festival..**

Además, en el recinto del festival habrá **una compostadora de residuos que reciclará en tiempo real los residuos orgánicos que genere el festival,** mostrando, de una forma muy visual, el volumen de residuos que cada asistente genera. El festival convertirá 6.000 platos y cubiertos en abono fertilizante que utilizará en el propio huerto del festival.

Por otra parte, el festival ha encargado un **informe de estimación de la Huella de Carbono a la consultora CREAST,** para evaluar el impacto del festival con su celebración y adoptar medidas para la restitución de este impacto.

oríGenes forma parte de Ship2b Foundation, certificando así **la voluntad del festival de participar en la Economía de Impacto,** el modelo económico donde la finalidad de las empresas y organizaciones no es solo maximiza su rentabilidad económica, si no también su impacto social y medioambiental.

- Compromiso y apuesta por productos locales de calidad característicos de cada territorio, provenientes de comercio justo y con una trazabilidad avalada en cada caso. Todo documentado a través del documental y testimonios de los protagonistas.

7 ENERGÍA ASEQUIBLE Y NO CONTAMINANTE

- **Ubicación del evento;** un lugar sostenible y garantía de entorno seguro. Experiencia en un espacio de 25.000m² rodeado de mar, montaña y viñedo que potencia las actividades al aire libre con luz natural.
- Apuesta por recuperar y poner en valor **técnicas tradicionales** de cocinado respetuosas con el medio ambiente.

12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES

- Selección de proveedores y servicios ajustados a los criterios de **sostenibilidad** del festival.
- Uniformes de los participanes del evento de Le Nouveau Chef, diseñados con **materiales sostenibles.**
- **Vajilla de la marca Klimer 100% compostable** de (soportes de emplatado de los diferentes alimentos así como su cubertería).
- Mobiliario y equipamiento de **cocina reutilizable**.
- **Producción y consumo responsable** a través del escandallo y la gestión de las cantidades a degustar con cada artesano, convenio con organización benéfica local para donar cualquier alimento sobrante.

13 ACCIÓN POR EL CLIMA

- Sistema global de **reciclaje de residuos**, separando residuos por tipología y enviados a los contenedores correspondientes.
- Reciclaje de residuos orgánicos en abono y regeneración de la huella de carbono.
- Política **Paperless** (sin impresión de entradas o inscripciones presentándolas directamente en el móvil. Envío de información al asistente por mail de forma automatizada).
- Servicio de **saneamiento ecológico. Eco-toilets.**
- Incentivar el **transporte público**. Servicio de acceso al Festival oríGenes a través de lanzaderas eléctricas.

17 ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS

UN VIAJE GASTRONÓMICO

oríGenes propone un viaje gastronómico sostenible por el territorio, **un recorrido a través de las mejores historias de artesanía gastronómica de proximidad** que nos conectará al pasado para, desde ahí, repensar el futuro.

El viaje empieza en Vallgorguina, donde crepita el fuego de piñas del Mediterráneo que **Carlos Piernas** utiliza para producir sus famosos ahumados. El viaje prosigue hacia las Islas Baleares, a Mallorca, donde **Xesc Reina** recupera recetas olvidadas para producir la mejor sobrasada artesanal en Can Company.

De las islas a Madrid ciudad, donde **Clara Díez**, una de las principales voces de los jóvenes emergentes de la gastronomía española, dirige Formaje, la casa que acerca a la ciudad los quesos artesanales más sensibles y excelentes del país.

El siguiente paso es en A Coruña, Galicia, para conocer la técnica ancestral de la empanada gallega tradicional que **Javier González** sigue utilizando en la Tienda de Lino. Y después muy cerca, en Castilla la Mancha, conoceremos los gallineros de **Curro Ulzurrun** quien con su empresa de huevos de gallinas en libertad, Cobardes y Gallinas, está cambiando la manera de acercarse a un producto tan simple y tan complejo a la vez.

El viaje prosigue hacia el sur, a Extremadura, donde **Eduardo Sousa** fabrica artesanalmente un sorprendente foie-gras ético. Y al otro lado de la península, en la costa de Alicante, en Elche, conoceremos la técnica del milhojas de crema con hojaldre invertido de **Daniel González**, de Dalúa.

La vuelta a Cataluña devuelve el olor a humo de las parrillas Josper de **Manu Yebras**, donde se cocinan carne Wagyu chilena, lubinas canarias y verduras de proximidad. Los últimos pasos del viaje nos llevan a Girona, donde **Hervé Corvitto**, de Gelats Angelo, fabrica helados emocionantes y al Maresme, donde la masa madre de **Xevi Ramón**, de Triticum, sirve de base para los panes más auténticos que se pueden probar en la zona.

PROTAGONISTAS

Los protagonistas del Festival oríGenes son un grupo de **10 productores, cocineros y emprendedores** que elaboran sus productos con técnicas tradicionales que representan parte de la cultura e historia de nuestro territorio. Les une la identidad, sensibilidad y talento en crear sus productos y compartir su conocimiento con la sociedad.

Ellos son los diez protagonistas que acompañarán a los asistentes en el **viaje gastronómico:**

1. CARLOS PIERNAS - CARPIER - AHUMADOS NATURALES

Vallgorguina, Cataluña

Fundador y alma de Carpier. Universo de los ahumados desde 1995. Especialista en potenciar y ser fiel a la personalidad del producto.

- Formado en prestigiosos restaurantes como El Racó de Can Fabes o Gaig.
- Emprendedor con más de 25 años de experiencia.
- Creador de la técnica de ahumado natural con piñas del Maresme.

Propuesta gastronómica:

- Sujime de ventresca de salmón marinada en vinagre de jerez 12 años
- Carrillera de salmón "nugget" y tártara
- Toro de salmón en conserva al natural
- **Maridaje:** Llopart (Corpinnat)

2. CLARA DIEZ - FORMAJE - QUESOS ARTESANALES Y EXCELENTES

Madrid, Madrid

Fundadora de Formaje junto con Adrián Pellejo, su labor se centra en la búsqueda de excelentes quesos artesanos por toda España. Después de pasar por un proyecto anterior dedicado a los quesos en pleno año de pandemia, han abierto su primera tienda en Madrid, creando un lugar que es un verdadero homenaje a la tradición quesera artesanal.

- Premio Gourmet FS al Talento Joven.
- Mantienen una relación directa con los productores.
- Clara participa activamente en diferentes campañas y proyectos que defienden la sostenibilidad y ponen en valor el trabajo artesano.

Propuesta gastronómica:

- Selección de Quesos Artesanos: Olavidia, Savel, Ruperto, Queixo do País, Manchego DOP
- **Maridaje:** Bodega Marañones (Madrid)

3. XESC REINA - CAN COMPANY - SOBRASADA ARTESANAL

Cerca de Inca, entre Son Serra de Marina y Petra, Mallorca

Maestro charcutero, Xesc Reina entró en contacto con la charcutería después de dejar Sant Hilari Sacalm. Después de años ligado a la charcutería, en 2015 entró a formar parte de Can Company, transformando esta finca en uno de los productores de sobrasada más prestigiosos de España.

- Defensores de la tradición como modelo de progreso, investigan recetas olvidadas o sabores innovadores, como la sobrasada con chocolate, siempre siguiendo métodos tradicionales.
- Trabajan con el cerdo negro criado en libertad, una raza autóctona y sólo presente en Mallorca.
- Controlan todo el proceso: desde la cría de cerdos y su alimentación hasta el producto final.

Propuesta gastronómica:

- Selección de sobrasadas y embutidos
- Ensaimada con sobrasada de chocolate

4. JAVIER GONZÁLEZ - TERNURA - EMPANADAS GALLEGAS TRADICIONALES

A Coruña, Galicia

El origen de las empanadas de la familia se remonta a 1971, en la Tienda de Lino, una pequeña tienda gourmet de barrio regentada por los padres de Javier, Lino y María López. Fue ella quien empezó a elaborar empanadas artesanas. En 2007, los hijos del matrimonio se hicieron cargo de la tienda y Javier decidió formar la empresa TERNURA, especializada en la empanada. Elaboran más de 25.000 empanadas cada año y están presentes en más de 85 locales de toda España.

- El chef Pepe Solla es uno de los chefs con estrella Michelin que tiene en su menú empanadas de la familia.
- Elaboran más de 30 recetas distintas con producto de temporada.

Propuesta gastronómica:

- Empanadas gallegas artesanas: verduras, merluza en salsa de puerro y setas, zamburiñas, zorza de cerdo ibérico, langoastinos con setas y pulpo.
- **Maridaje:** Viña Meín (Ribeiro)

5. CURRO ULZURRUN - COBARDES Y GALLINAS
HUEVOS DE GALLINAS EN LIBERTAD

Parada de Arriba, Salamanca

Fundador de Cobardes y Gallinas junto a su socio Jorge Camacho. Los dos apuestan por el respeto absoluto al bienestar animal y el cuidado en su alimentación para obtener los mejores huevos posibles.

- Trabaja con razas autóctonas y en peligro de extinción.
- Proveedor de varios restaurantes de estrella Michelin.
- Han diseñado un exitoso proceso de venta directa al consumidor final a través de un sistema de suscripciones de más de 1600 socios.

Propuesta gastronómica:

- Huevo frito con trufa
- **Maridaje:** Ossian (Castilla y León)

6. EDUARDO SOUSA - FOIE-GRAS ÉTICO

Comarca de Tentudía, Extremadura

Eduardo Sousa es maestro productor de foie-gras ecológico. Desde 1812, la dehesa familiar ha continuado el legado de esta tradición que se remonta al antiguo Egipto. En 2004, Eduardo entró en contacto con el foie-gras francés y entendió la extraordinaria calidad del suyo. A partir de 2006, se dedicó a la elaboración de esta comida. Desde entonces, su foie-gras ecológico y ético ha dado la vuelta al mundo. Ganador del Coup de Coeur a París

- Todos sus productos llevan el certificado ANPAE que garantiza la producción ética.
- Entre sus clientes hay chefs con estrellas Michelin como Martín Berasategui o Dan Barber.
- La pluma del ganso también se aprovecha para la elaboración de ropa deportiva.

Propuesta gastronómica:

- Foie-gras ético "micuit"
- Jamón de ganso 100% Bellota

7. MANU YEBRAS - JOSPER - ESPECIALISTA EN HORNOS DE BRASA

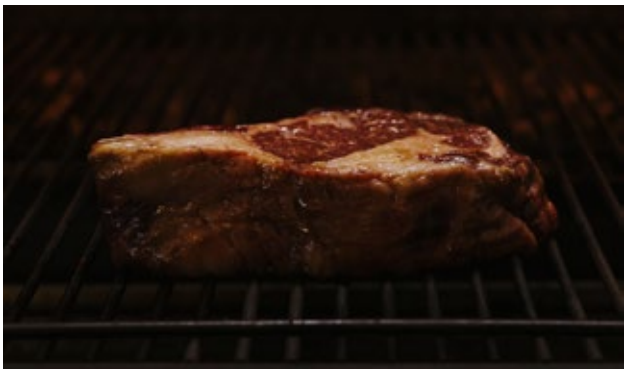
Pineda de Mar, Catalunya

Manu Yebras empezó a trabajar hace 25 años en Josper. Cocinero y profundo amante de la gastronomía, es experto en la técnica de las brasas y es el COO de Josper.

- Pere Juli y Josep Armangué fundadores de Josper en 1969.
- Patentaron el primer horno a la brasa del mundo.
- Manu Yebras ha sido Ganador XIII Concurso Nacional de Parrilla, Gastronomika 2021.

Propuesta gastronómica:

- Hamburguesa y lomo alto de wagyu.
  - **Maridaje:** Bodegas Vizcarra (Ribera del Duero)
- Lubina de Canarias y gamba roja de Blanes
  - **Maridaje:** Borja Pérez Viticultor (Tenerife)
- Alcachofa del Prat del Llobregat y escalivada



8. XEVI RAMON - TRITICUM - PAN DE ALTA GASTRONOMÍA

Barcelona, Catalunya

Xevi Ramón es maestro panadero al igual que sus padres y abuelos. Apuesta por el producto honesto y la recuperación de cereales y harinas en el obrador. Uno de sus objetivos es acumular y divulgar todo el conocimiento sobre el pan y sus recetas en todas las culturas del mundo. En 2006 fundó Triticum, trigo en latín, un obrador especializado en proveer el mejor pan al sector de la hostelería, restaurantes, hoteles y caterings.

- Ha sabido elaborar panes como antaño y, a la vez, panes industriales para grandes clientes.
- Trabaja con chefs como Paco Pérez, Paco Morales, Diego Guerrero o Ángel León.
- Emplea fermentos naturales, más digeribles y saludables.

Propuesta gastronómica:

- Panes artesanales

9. DANIEL ÁLVAREZ - DALÚA - PASTELERÍA

Elche, Alicante

Maestro pastelero de Dalúa, Daniel Álvarez se ha especializado en el arte de elaborar el hojaldre. Desde pequeño, ha vivido la pasión por la repostería a través de sus abuelos y padres, que abrieron la pastelería Dalúa combinando los nombres de sus hijos (Daniel, Luisa y Arancha.

Ha recibido numerosos premios: Mejor Pastelero de España (1999 y 2000), 4º clasificado de "Les Croquembouches" en París (1998), Medalla de Oro del Campeonato Euro-americano de Pastelería (2000 y 2001), Profesor en la Chocolate Academy de España y México, entre otros.

Dalúa pertenece a Relais Dessert, la asociación internacional que agrupa a las mejores pastelerías del mundo.

Propuesta gastronómica:

- Milhojas de crema con hojaldre invertido

10. HERVÉ CORVITTO - GELATS ANGELO - HELADOS ARTESANALES

Ullá, Girona

El año 2000 Hervé Corvitto decidió dejar su anterior empleo en la banca para incorporarse al negocio familiar Gelats Angelo, creado en los años 80 por su padre, Angelo Corvitto, un referente mundial del mundo del helado. Ese año de excedencia se han convertido en 22, y su trayectoria como heladero artesano es ahora ampliamente reconocida en el sector.

Personaliza los sabores para sus clientes, muchos de ellos estrellas Michelin.

Destaca por la innovación en sabores, como el helado de mantequilla salada, el de aceite de oliva, el de algarrobo o el de arroz, además de los sabores clásicos.

Su estilo se define por la técnica y el respeto a la fórmula.

Propuesta gastronómica:

- Selección de helados artesanos

MARIDAJE DE VINOS Y CERVEZAS

Las elaboraciones y los productos de los protagonistas estarán maridadas especialmente para la ocasión por una selección de vinos emocionantes a cargo de Quim Vila de Vila Viniteca y con Cervezas Alhambra.

MENÚ GASTRONÓMICO

LA PLAZA

Carlos Piernas, Cataluña

- Sujime de ventresca de salmón marinada en vinagre de jerez 12 años
- Carrillera de salmón "nugget" y tártara
- Toro de salmón en conserva al natural
- Llopart (Corpinnat)

Clara Díez, Madrid

- Selección de Quesos Artesanos: Olavidia, Savel, Ruperto, Queixo do País, Manchego DOP
- Bodega Marañones (Madrid)

Xesc Reina, Mallorca

- Selección de sobrasadas y embutidos
- Ensaimada con sobrasada de chocolate

Javier González, Galicia

- Empanadas Gallegas: verduras, merluza en salsa de puerro y setas, zamburiñas, zorza de cerdo ibérico, langostinos con setas y pulpo
- Viña Meín (Ribeiro)

EL HUERTO

Curro Ulzurrun, Castilla y León

- Huevo frito con trufa
- Ossian (Castilla y León)

Eduardo Sousa, Extremadura

- Foie-gras ético "micuit"
- Jamón de ganso 100% Bellota

CABALLERIZAS

Manu Yebras, Cataluña

- Hamburguesa y lomo alto de wagyu
- Bodegas Vizcarra (Ribera del Duero)
- Lubina de Canarias y gamba roja de Blanes
- Borja Pérez Viticultor (Tenerife)
- Alcachofa del Prat del Llobregat y escalivada

TALLERES

Xevi Ramon, Cataluña

- Panes Artesanos

JARDÍN DE LAS DELÍCIAS

Daniel Álvarez, Valencia

- Milhojas de crema con hojaldre invertido

Hervé Corvitto, Cataluña

- Selección de helados artesanos

Maridaje especial de vinos seleccionados por Quim Vila (Vila Viniteca) & Cervezas Alhambra & Vermut Petroni

ENTORNO

PALAUET DE TEIÀ

El festival oríGenes se celebrará en el **Palauet de Teià** - Patrimonio Arquitectónico de Catalunya -, situado en la provincia de Barcelona, en los jardines de una masía histórica y singular del siglo XVII.

25.000 m² en **medio de la naturaleza** donde el asistente podrá inspirarse, **sentir, crear, descubrir, disfrutar y compartir.**

TEIÀ

Ubicado a 20 km de Barcelona, el pueblo de Teià se encuentra al sur de la comarca del Maresme, en torno a un valle formado por la Riera de Teià. Tiene 6.390 habitantes y destaca por su **región vitivinícola DO Alella,** viveros de planta y flor ornamental situados en las antiguas zonas de huerta cercanas a la Riera.

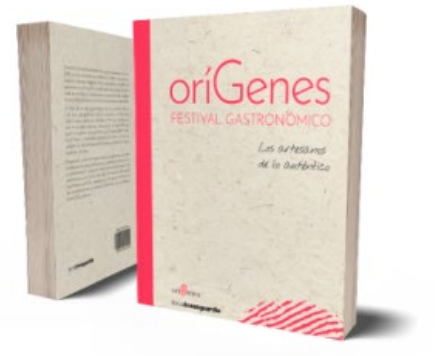
DOCUMENTALES, PODCAST, LIBRO

En oríGenes creemos que la gastronomía del futuro es un viaje de vuelta al origen hecho con los ojos de ahora. El festival nace con la idea de **acercarnos al territorio, a sus productos y a sus productores, para encontrar en sus técnicas artesanales los caminos del futuro de la alimentación.**

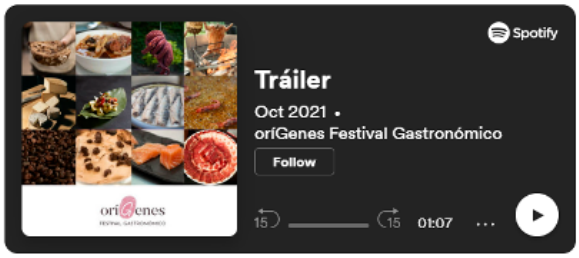
Los protagonistas del viaje de oríGenes son sus productores, y por eso desde el festival hemos buscado la forma de acercarnos a ellos para conocerlos tan de cerca como sea posible. Por ello, **el viaje de los asistentes empieza mucho antes de llegar al festival.**

Cada productor es el protagonista de un documental y un podcast para que expliquen su historia con su propia voz, de forma que entendamos de primera mano que es aquello que los hace únicos.

El contenido de estas historias, **y la experiencia misma del viaje innovador de oríGenes se resume en un libro**, que busca encontrar, de la mano de los protagonistas del evento, la respuesta a una pregunta: ¿Cuál es la gastronomía del futuro?



EL LIBRO QUE PROMETE HACERTE VIAJAR



PRODUCTOS GASTRONÓMICOS, PERSONAS INNOVADORAS Y TERRITORIOS SOSTENIBLES

CALENDARIO Y HORARIOS

2ª EDICIÓN DE ORÍGENES FESTIVAL GASTRONÓMICO

CALENDARIO
10 Y 11 DE JUNIO DE 2022

HORARIOS
12H A 20H

LUGAR
PALAUET DE TEIÀ
Carrer Sebastià Dalmau, 2
08329 Teià, Barcelona

PROGRAMA

SIENTE

Plaza, Huerto, Caballerizas,
Jardín de las Delicias

14h a 18h

Viaje Gastronómico
Showcooking

16h a 20h

Cócteles de Autor & Música en Directo
Miqui Puig & Tuccis Band

DESCUBRE

El Bosque - Auditorio Natural

13h a 14h

CREATIVIDAD Y ENTORNO
Viernes 10 Junio
Paco Pérez, Oriol Castro, Cristina Jolonch
y Toni Masanés

SOSTENIBILIDAD EMOCIONAL
Sábado 11 Junio
Darko Peric, Imma Puig y Cristina Cubero

CREA

Talleres

12h a 18h

Talleres sobre el Futuro de la Alimentación Humana
"Fermentaciones"

MUCHO MÁS QUE UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

PONENTES AUDITORIO NATURAL

Paco Pérez

Oriol Castro

Cristina Jolonch

Toni Massanés

10 JUNIO

13 h a 14 h

Paco Pérez: Uno de los chefs catalanes más reconocidos, con 5 estrellas Michelin entre sus diferentes locales, de los cuales Miramar es el buque insignia. Allí, en su restaurante de la Costa Brava, Paco Pérez prepara una cocina que refleja el territorio costero y que ha convertido al chef en uno de os referente de la cocina de vanguardia y de innovación en el país.

Oriol Castro: Ex-jefe de cocina de el Bulli y uno de los alumnos más aventajados del mítico restaurante. El mismo Adrià define a Oriol Castro como uno de los mejores chefs del mundo. Junto a Eduard Xatruch y Mateu Casanyas, Oriol Castro dirige Disfrutar (Barcelona) y Compartir (Cadaqués), los lugares que muchos definen como herederos del restaurante de Ferran Adrià. **En Disfrutar han recogido el testigo de la innovación técnica aplicada a la cocina para convertirse, actualmente, en el quinto mejor del mundo.**

Cristina Jolonch: Una de las referentes del periodismo gastronómico del país. **Escritora en La Vanguardia y coordinadora de la sección Comer** del diario y Premio Nacional de Gastronomía en 2008 y de la Acadèmia Catalana de la Gastronomia en 2010. Miembro para España y Portugal de los World's 50 Best Restaurants. Actualmente dirige también el podcast Quédate a Comer, donde entrevista a los grandes protagonistas de la gastronomía española.

Toni Massanés: Investigador gastronómico dedicado a la docencia y a la escritura, y director de la Fundación Alicia, un centro de referencia en la investigación, en la mejora de los hábitos alimentario y en la valoración y divulgación del patrimonio agroalimentario. **Massanés es un referente en su sector**, y además de su labor como investigador es colaborador habitual en diversos medios de comunicación, ha comisariado exposiciones, ha participado en documentales y recibido premios como Ciutat de Barcelona de Gastronomía.

Darko Peric

Inma Puig

Cristina Cubero

11 JUNIO

13 h a 14 h

Darko Peric: Actor conocido mundialmente por su interpretación de "Helsinki" en La Casa de Papel. Nacido en Serbia, donde vivió la guerra de los Balcanes, ha vivido en Alemania y Rumanía, y después de 15 años en España, y de toda se experiencia vital y su fama actual, se ha convertido en un ejemplo en cuestiones de gestión del reconocimiento y las emociones.

Inma Puig: Psicóloga del FC Barcelona entre 2003 y 2018 y profesional especializada en el tratamiento psicológico de deportistas de élite del tenis, la Fórmula 1 o Moto GP. **Experta en creación, formación y desarrollo de equipos de alto rendimiento, tanto en el ámbito del deporte como en el de las organizaciones empresariales.** Con 40 años de experiencia profesional contrastada.

Cristina Cubero: Periodista licenciada en publicidad y periodismo. **Actualmente es subdirectora de Mundo Deportivo, y tiene una amplia experiencia en el periodismo deportivo:** ha cubierto ocho mundiales, seis Juegos Olímpicos, 18 finales de Champions League, seis Superbowls. Además, es colaboradora habitual en diferentes programas de tv y radio, tanto en españa como en Italia o Brasil.

TALLERES

HIDROMIEL CON LAURA ANN MONTAÑO

Alchemist

Relevancia histórica de la hidromiel, poner en valor el papel de las abejas en la biodiversidad, conceptualizar el uso de plantas silvestres.

Laura Ann Montaño: Chef y científica con amplia experiencia en el sector del vino y la restauración. Recientemente ha trabajado en un proyecto de investigación de desarrollo territorial.

ENCURTIDOS CON KATARINA KOSTIC

fundadora de Froof

Aprender sobre lactofermentaciones dándole una segunda vida con alto valor gastronómico a lo que se considerarían descartes o partes de la planta que culturalmente no se utilizan, aprender sobre la microbiota y el rol de las fermentaciones.

Karina Kostic: CEO de Froof, consultora de agricultura regenerativa y agrobiodiversidad y doctorado en agrobiología de Cambio Climático.

CACAO CON CRISTIAN LARROSA

fundador de LOT

Entender el concepto Bean to Bar, familiarizarse con los orígenes del chocolate, entender que el cacao puede ser más que solamente una barrita de chocolate.

Cristian Larrosa: Fundador de esta empresa de chocolate Bean to Bar producida en Barcelona con cacao de origen único- Amazonas y Andes (Perú).

Transforman el cacao en elaboraciones únicas e innovadoras.

KOMBUCHA CON GRIFFIN HALPERN

fundador de Mucha Kombucha

Reutilizar los posos de café para generar una vida probiótica con un perfil sensorial super especial, familiarizarse con el concepto de SCOBY.

Griffin Halpern: Productores de kombucha del país de forma artesanal en lotes pequeños con ingredientes ecológicos y respetuosos con el ambiente. Donan el 1% a Coral Vita para la protección de los arrecifes del mundo.

PAN CON XEVI RAMON

de Triticum

La masa madre como fermento natural para empezar cualquier tipo de pan. Un taller para acercarnos a una técnica milenaria y para descubrir los secretos de la elaboración artesanal del pan de masa madre.

Xevi Ramon: maestro panadero de tercera generación. Trabaja la recuperación de cereales y harinas antiguas, es divulgador del pan en todas sus vertientes y desde Triticum ha encontrado la manera de fabricar el mejor pan para proveedores del sector de la hostelería y la restauración.

VENTA DE ENTRADAS

8 Horas de Festival

1 Menú Gastronómico

+12 Productos de oriGen

16 Platos

9 Vinos Ecológicos

2 Charlas Inspiradoras

5 Talleres Creativos

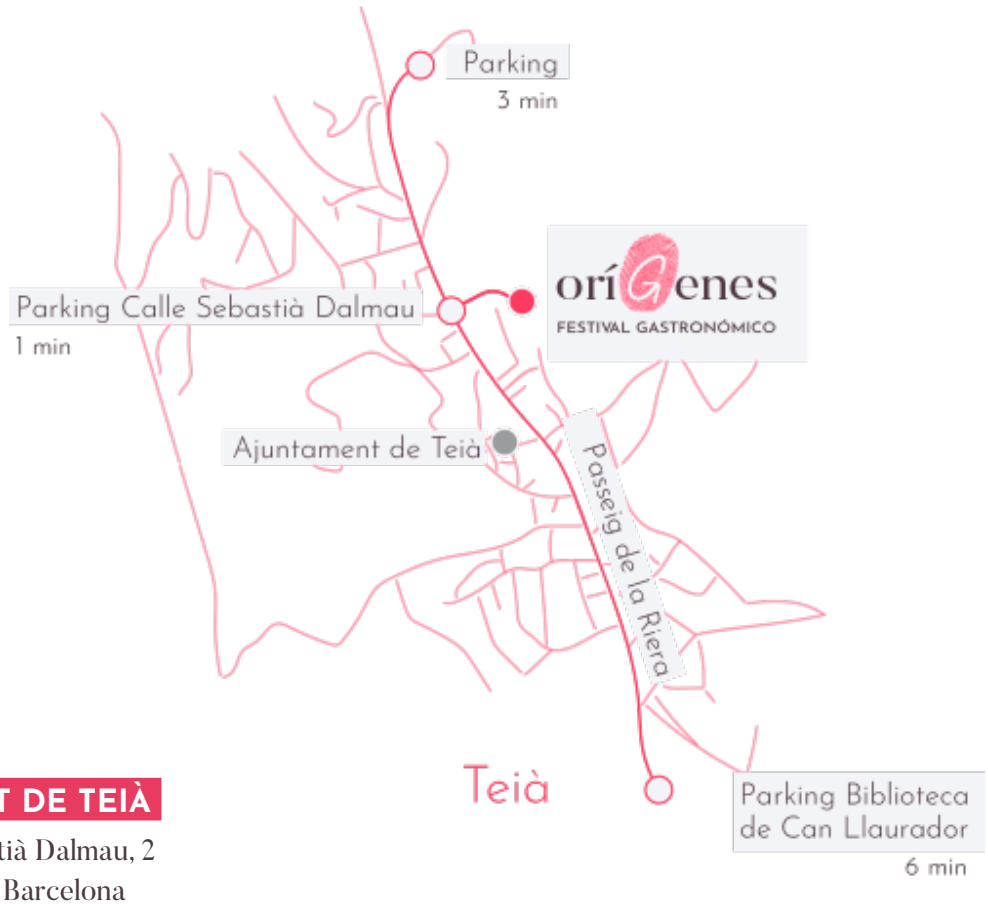
orígenes
FESTIVAL GASTRONÓMICO

La entrada incluye un **viaje gastronómico** durante un día, **la asistencia a charlas inspiradoras de líderes visionarios** sobre bienestar, sostenibilidad y futuro de la alimentación humana; **música en vivo**, y la **participación en los talleres creativos**; 8 horas en medio de la naturaleza rodeados de viñas, bosque, mar y montañas y **parking gratuito**.

Su valor es de **195€ (IVA incluido).**

Las entradas se pueden adquirir **únicamente a través de la web y plataforma oficial** online festivalorigenes.koobin.com.

CÓMO LLEGAR



PALAUET DE TEIÀ

Calle Sebastià Dalmau, 2
08329 Teià, Barcelona

BUS:

Línea de bus C8 Barcelona-Teià con nueve salidas diarias desde el centro de la ciudad (Ronda de Sant Pere, 19-21) de lunes a viernes (ver horarios) y cinco expediciones los sábados laborables (ver horarios).

Con el bus urbano C15 que conecta el centro urbano de Teià con la estación de tren de la línea R1 de Ocata, de lunes a sábado de 8h a 21:30h, y domingo hasta las 20h (ver horarios).

TREN:

Línea de Cercanías R1 de la Generalitat con parada en la estación de Ocata y conexión cada media hora con la línea de bus urbano C15, de lunes a sábado de 8h a 21:30h, y domingo hasta las 20h (ver horarios).

VEHÍCULO PROPIO:

Por autopista C32 Montgat-Mataró. Salida 86 (Alella, El Masnou y Teià), a continuación tome la carretera BP-5002 en dirección al Masnou y siga las indicaciones.

Por la antigua carretera Nacional II hasta el Masnou. Salida en el punto kilométrico 636,3 y a continuación, la carretera de Teià, a la altura del centro comercial.

“

Cada producto tiene una historia,
cada historia tiene un protagonista,
cada protagonista deja una huella.

Un viaje gastronómico único
en un lugar histórico.

”

orígenes
FESTIVAL GASTRONÓMICO

www.festivalorigenes.com

MEDIDAS COVID-19

USO DE MASCARILLA

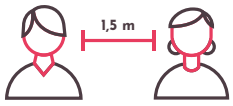
Siguiendo las normativa vigente, el uso de mascarilla no es obligatorio en el festival. No obstante, se informa de que el recinto está diseñado para garantizar la distancia de seguridad entre los asistentes y que el festival dispone de mascarillas para facilitar a los presentes que lo soliciten.

GEL HIDROALCOHÓLICO

El festival dispondrá de puntos con gel hidroalcohólico en todo el recinto para poder lavarse las manos en cualquier momento.

HIGIENE Y DESINFECCIÓN

Todos los espacios de Festival oríGenes se desinfectarán de forma continuada. No obstante, agradecemos a todos los asistentes que hagan uso de todos los puntos de reciclaje habilitados y contribuyan en la medida de lo posible a mantener el recinto en condiciones higiénicas



AGLOMERACIONES Y AFOROS

El evento está organizado de forma que la distancia de seguridad de 1,5 metros se pueda mantener en todo momento, así como el espacio mínimo de 2,5 metros cuadrados exigido por parte de las Administraciones públicas.

PATROCINADORES

VILA VINI TECA
DES DEL 1932

Si Petroni

CERVEZAS ALHAMBRA

COLABORADORES

totHosteleria

LaVIETA
ASESORÍA Y SEGUROS

LOT

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY
GRAPE VARIETAL SPECIFIC
EUROSELECCIÓ
Exclusive importer

creast.

COSENTINO

Le Nouveau Chef

Josper

wm Soluciones
ENERGY & WASTE MANAGEMENT

grupoGodo

EL BIEN SOCIAL

Klimer

BoBō
BARCELONA

5
CLOUD5BCN

CONTACTO DE PRENSA

David León Himelfarb

+34 602 602 361

prensa@festivalorigenes.com

orígenes

FESTIVAL GASTRONÓMICO

origenesfestivalgastronomico/

origenesfestivalgastronomico/

origenesfest

www.festivalorigenes.com