

ORÍGENES FESTIVAL GASTRONÓMICO ES CONSOLIDA AMB LA CELEBRACIÓ DE LA SEVA SEGONA EDICIÓ A BARCELONA

- Els propers 10 i 11 de juny el Palauet de Teià (Barcelona) tornarà a acollir l'experiència gastronòmica sostenible que proposa aquest festival-boutique.
- Els assistents podran conèixer en persona 10 nous productors d'aliments únics que explicaran la seva història i cuinaran elaboracions pensades exclusivament per el festival.
- A més, hi haurà xerrades inspiradores de líders de diferents sectors com Oriol Castro, Paco Pérez, Toni Massanés, Darko Perico o Imma Puig, entre d'altres, música en directe i tallers innovadors sobre el futur de l'alimentació humana.
- Després de l'èxit d'un festival nascut en plena pandèmia, Orígenes es consolida amb 350 assistents diaris que viuran una experiència gastronòmica de total proximitat.

Barcelona, 5 de maig de 2022.-

Els propers 10 i 11 de juny el Palauet de Teià (Barcelona) acollirà la segona edició de oríGenes Festival Gastronómico, un esdeveniment boutique nascut en plena pandèmia que, **després de l'èxit de la seva primera edició, es consolida en el seu segon any**. Després d'acollir 350 assistents diaris a la seva estrena, el festival s'assenta, i busca convertir-se en el referent, tant per a professionals del sector com per a amants de la gastronomia, **d'un format d'esdeveniment gastronòmic pioner** pensat per acostar-se a la gastronomia des de la proximitat, la sostenibilitat i la consciència.

oríGenes Festival Gastronómico és una experiència gastronòmica sostenible. Durant 8 hores, i enmig de la natura, **els assistents faran un viatge pel país er conèixer en persona 10 artesans** elaboradors de productes únics, que explicaran la seva història i cuinaran plats pensats en exclusiva pel festival, maridats per una **selecció especial de vins emocionants de Quim Vila**. A més, al llarg del dia hi haurà **música en viu, xerrades conscients de líders de la gastronomia i la sostenibilitat i tallers de creatius** que innoven sobre el futur de l'alimentació humana.

"El propòsit de oríGenes és prendre consciència del procés ancestral que hi ha darrere de cada aliment, per promoure una producció i un consum responsable a través de conèixer la història real de cada producte, connectant productors i consumidors, i formant així part del canvi que ha de fer la gastronomia del futur", ha assegurat Lluís Cintas, cofundador del festival, a la presentació de l'esdeveniment. "Arran de la pandèmia hi ha hagut una presa de consciència respecte a la gastronomia, i des del festival volem donar veu a aquest canvi i ajudar a seguir transformant els nostres hàbits gastronòmics cap a una vida més saludable i sostenible"

10 protagonistes, 10 històries que deixen empremta

"Hem buscat productors artesans, referents al seu sector que fabriquin productes extraordinaris sense perdre el contacte amb els seus orígens", ha explicat Emilio Suárez. "Els protagonistes del viatge de oríGenes no només elaboren grans productes, sinó que també tenen grans històries per explicar sobre aquesta elaboració".

A la presentació hi han assistit també dos protagonistes del festival. **Xesc Reina, (Can Company, Mallorca)**, un dels principals artesans de la sobrassada del país, que ha explicat *“la importància per als productors de tenir espais com aquest per explicar la seva història de primera mà”*. D'altra banda, **Manu Yebras (Josper, Catalunya)**, que cuinarà als seus forns Josper carns de Wagyu, llobarros de Canàries i verdures del Maresme, ha afirmat que la seva *“experiència com a assistent a la primera edició del festival és el que em va convèncer a participar com a protagonista a la segona”*.

Entre els protagonistes hi ha també, per exemple, **Eduardo Sousa (Extremadura)**, que elabora un foie-gras amb certificat de producció ètica. La seva tècnica artesanal per elaborar un producte respectuós amb els animals ha fet la volta al món. D'altra banda, **Clara Diez (Formaje, Madrid)**, és una de les joves talents destacades de la gastronomia actualment, i ens descobrirà la seva manera d'apropar-se als productors per aconseguir formatges extraordinaris i portar-los a la ciutat.

Per la seva banda, **Curro Ulzurrun (Cobardes i Gallinas, Castella i Lleó)**, explicarà la història de com va canviar la seva vida de professor universitari per la cria de gallines autòctones i en perill d'extinció per aconseguir ous ecològics de primera qualitat que es consumeixen a restaurants amb estrella. **Carlos Piernas, (Carpier, Catalunya)**, ambaixador d'honor 2022, repetirà al festival presentant oficialment el seu nou producte de conserves fumades que fa més de 3 anys que investiga i **Javier González (Ternura, Galícia)**, explicarà el secret de l'empanada gallega tradicional .

Tot el menú anirà acompanyat del pa artesanal de **Xevi Ramon (Triticum, Catalunya)** i al món dolç, **Hervé Corvitto (Gelats Angelo, Girona)**, explicarà com va heretar la gelateria del seu pare per fer gelats artesanals innovadors com el de mantega salada i **Daniel Álvarez (Dalúa, València)**, portarà la tècnica tradicional del milfulls de pasta de full invertit de la seva pastisseria familiar.

La proposta gastronòmica tindrà un **maridatge creat per Quim Vila, de Vila Viniteca**, amb una selecció de vins emocionants, i per altra banda, un **maridatge de cerveses** especials a càrrec de **Cervezas Alhambra** i la col·laboració de Vermut Petroni i les copes d'Euroselecció Riedel.

Sentir, descobrir, crear: Gastronomia amb valor afegit en un entorn privilegiat

oríGenes cerca transmetre el missatge de canvi en la gastronomia als seus assistents a partir de tres paraules: **Sentir, descobrir, crear**. Sentir la gastronomia gràcies a la proximitat i la conversa amb els seus productors, descobrir així nous productes i talents i, així, crear un futur millor i més sostenible per a la gastronomia..

Per això, el festival ofereix un valor afegit per complementar la proposta gastronòmica. **Els assistents podran gaudir, al mig del bosc, de xerrades inspiradores**. El divendres 10 de juny, es celebra la xerrada “Creativitat i Entorn” de la mà de líders de la gastronomia com **Oriol Castro, Paco Pérez, Toni Massanés i Cristina Joloch** i el dissabte 11 de juny, sota el lema, “Sostenibilitat Emocional”, **Darko Peric, Imma Puig i Cristina Cubero** parlaran de la importància de la intel·ligència emocional

A més, hi haurà **tallers de creatius innovadors**, centrats, en aquesta edició, en el món de les fermentacions, amb classes obertes de kombutxa (Mucha Kombucha), Infusions de xocolata (Lôt Chocolates) o pans de massa mare (Triticum), entre d'altres. Finalment, també hi haurà **música en directe** a càrrec de Miqui Puig i Tuccis Band i **còctels d'autor**.

L'entorn d'origens Festival Gastronòmic és un altre dels protagonistes. **El Palauet de Teià, un palauet romàntic del s. XVII** patrimoni arquitectònic de Catalunya, i els seus 25.000 m2 de jardins i bosc són l'escenari ideal per parlar d'una gastronomia indistingible de l'entorn on es fabrica.

Sostenibilitat a tots els nivells

L'objectiu de oríGenes Festival Gastronòmic és impulsar la sostenibilitat en tots els àmbits de la gastronomia. Per això, el festival tindrà col·laboradors com Le Nouveau Chef, amb jaquetes de cuiner de disseny sostenible, Klimer amb vaixel·la 100% compostable, o solucions per convertir in situ tots els residus orgànics (més de 6000 plats i coberts) en adob fertilitzant, i mitjans com el Bien Social, que recullen aquelles iniciatives empresarials on preval la sostenibilitat per sobre de tot.

A més, el festival fa un seguiment del seu impacte ecològic mitjançant un informe de Petjada de Carboni de la consultora CREAM per aconseguir ser **el primer festival gastronòmic que compensa la seva empremta de carboni** amb la plantació d'arbres autòctons al mateix recinte de l'esdeveniment.

oríGenes Festival Gastronòmic està impulsat per tres emprenedors especialistes en comunicació i disseny d'experiències gastronòmiques sostenibles: Lluís Cintas, Ana Godó i Emilio Suárez.

Les entrades al festival són a la venda a la web: www.festivalorigenes.com

Contacte de premsa

David León Himelfarb
prensa@festivalorigenes.com
602602361

RRSS:

[Facebook](#) · [Twitter](#) · [LinkedIn](#) · [Instagram](#)

<https://festivalorigenes.com/>