

## ORÍGENES FESTIVAL GASTRONÓMICO PRESENTA SU SEGUNDA EDICIÓN Y ANUNCIA SU CELEBRACIÓN EN MADRID EN 2023

- El próximo 10 y 11 de junio el Palauet de Teià (Barcelona) volverá a acoger la experiencia gastronómica sostenible que propone este festival-boutique.
- Los asistentes podrán conocer en persona a 10 nuevos productores de alimentos únicos que explicarán su historia y cocinarán elaboraciones pensadas en exclusiva para el festival.
- Además, habrá charlas inspiradoras de líderes en diferentes sectores como Oriol Castro, Paco Pérez, Toni Massanés, Darko Perico o Imma Puig, entre otros, música en directo y talleres innovadores sobre el futuro de la alimentación humana.
- Después del éxito del estreno de un festival nacido en plena pandemia, oríGenes se consolida con la celebración de su segunda edición y con su expansión a Madrid en 2023.

Barcelona, 5 de mayo de 2022.-

Los próximos 10 y 11 de junio el Palauet de Teià (Barcelona) acogerá la **segunda edición de oríGenes Festival Gastronómico**, un evento boutique nacido en plena pandemia que, tras el éxito de su primera edición, se consolida en su segundo año y anuncia que **la tercera edición se celebrará también en Madrid**. Después de acoger a 350 asistentes diarios en su estreno y generar la aparición de seis productos nuevos nacidos de la interacción entre sus protagonistas, el festival se asienta, y busca convertirse en el referente, tanto para profesionales del sector como para amantes de la gastronomía, de un formato pionero de evento gastronómico pensado para acercarse a la gastronomía desde la proximidad, la sostenibilidad y la consciencia.

oríGenes Festival Gastronómico es una experiencia gastronómica sostenible. Durante 8 horas, y en medio de la naturaleza, **los asistentes harán un viaje por todo el país para conocer en persona a 10 artesanos** elaboradores de productos únicos, que explicarán su historia y cocinarán platos pensados en exclusiva para el festival, maridados por una **selección especial de vinos emocionantes de Quim Vila**. Además, a lo largo del día **habrá música en vivo, charlas conscientes de líderes de la gastronomía y la sostenibilidad y talleres de creativos** que innovan sobre el futuro de la alimentación humana.

*“El propósito de oríGenes es tomar consciencia del proceso ancestral que hay detrás de cada alimento, para promover una producción y un consumo responsable a través de conocer la historia real de cada producto conectando productores y consumidores, y así formar parte del cambio que ha de hacer la gastronomía del futuro”,* ha asegurado Lluís Cintas, cofundador del festival, en la presentación del evento. *“Queremos seguir creciendo, y formar parte del cambio en la gastronomía a lo largo todo el país, y por eso, el año que viene oríGenes se celebrará tanto en Barcelona como en Madrid”.*

## 10 protagonistas, 10 historias que dejan huella

*“Hemos buscado productores artesanos, referentes en su sector que fabriquen productos extraordinarios sin perder el contacto con sus orígenes”, ha explicado Emilio Suárez. “Los protagonistas del viaje de orígenes no solo elaboran grandes productos, sino que también tienen grandes historias que contar sobre esta elaboración”.*

La presentación del festival en Madrid ha tenido lugar en la **Quesería Formaje, de Clara Diez**, una de las protagonistas del orígenes, que ha guiado una cata de los quesos que traerá al evento maridados con los vinos que Quim Vila de Vila Viniteca, ha seleccionado para la ocasión. Clara ha afirmado que *“es un placer participar en un proyecto donde hay un entusiasmo tan tangible en facilitar que proyectos como el nuestro ayuden a acercar a más personas maneras de cambiar las formas de consumo”*

Otros protagonistas del festival son, por ejemplo, **Xesc Reina, (Can Company, Mallorca)**, uno de los principales artesanos de la sobrasada del país. Por otra parte, **Manu Yebras (Josper, Cataluña)**, cocinará en sus hornos Josper carnes de Wagyu, lubinas de Canarias y verduras del Maresme. Además, **Eduardo Sousa (Extremadura)**, presentará su un foie-gras con certificado de producción ética, fabricado con una técnica artesanal y respetuosa con los animales ha dado la vuelta al mundo.

Por su parte, **Curro Ulzurrun (Cobardes y Gallinas, Castilla y León)**, explicará la historia de cómo cambió su vida de profesor universitario por la cría de gallinas autóctonas y en peligro de extinción para conseguir huevos ecológicos de primera calidad que se consumen en restaurantes estrellados. **Carlos Piernas, (Carpier, Cataluña), embajador de honor 2022**, repetirá en el festival presentando oficialmente un nuevo producto de conservas ahumadas que lleva investigando más de 3 años y **Javier González (Ternura, Galicia)**, explicará el secreto de la empanada gallega tradicional.

Todo el menú irá acompañado del pan artesanal de **Xevi Ramón (Triticum, Cataluña)** y en el mundo dulce, **Hervé Corvitto (Gelats Angelo, Girona)**, explicará como heredó la heladería de su padre para hacer helados artesanales innovadores como el de mantequilla salada y **Daniel Álvarez (Dalúa, Alicante)**, traerá la técnica tradicional del milhojas de hojaldre invertido de su pastelería familiar.

La propuesta gastronómica tendrá un **maridaje creado por Quim Vila, de Vila Viniteca**, con una selección de vinos emocionantes, y por otro lado, un **maridaje de cervezas** especiales a cargo de **Cervezas Alhambra** y la colaboración de Vermut Petroni y las copas de Euroselecció Riedel.

## Sentir, descubrir, crear: Gastronomía con valor añadido en un entorno privilegiado

orígenes busca transmitir el mensaje de cambio en la gastronomía a sus asistentes a partir de tres palabras: **Sentir, descubrir, crear**. Sentir la gastronomía gracias a la proximidad y la conversación con sus productores, descubrir así nuevos productos y talentos y, de esta manera, crear un futuro mejor y más sostenible para la gastronomía.

Por ello, el festival ofrece un valor añadido para complementar la propuesta gastronómica. **Los asistentes podrán disfrutar, en medio del bosque, de charlas inspiradoras**. El viernes 10 de junio, se celebrará la charla “Creatividad y Entorno” de la mano de líderes de la gastronomía como **Oriol Castro, Paco Pérez, Toni Massanés y Cristina Jolonch**. El sábado 11 de junio, bajo el lema, “Sostenibilidad Emocional”, **Darko Peric, Imma Puig y Cristina Cubero** hablarán de la importancia de la inteligencia emocional.

Además, habrá **talleres de creativos innovadores**, centrados, en esta edición en el mundo de las fermentaciones, con clases abiertas de kombucha (Mucha Kombucha), Infusiones de chocolate (Lôt Chocolates) o panes de masa madre (Triticum), entre otros. Finalmente, también habrá **música en vivo** a cargo de Miqui Puig y Tuccis Band y **cócteles de autor**.

El entorno de oríGenes Festival Gastronómico es otro de los protagonistas. **El Palauet de Teià, un palacete romántico del s. XVII** patrimonio arquitectónico de Cataluña, y sus 25.000 m2 de jardines y bosque son el escenario ideal para hablar de una gastronomía indistinguible del entorno en el que se fabrica.

## **Sostenibilidad a todos los niveles**

El objetivo de oríGenes Festival Gastronómico es impulsar la sostenibilidad en todos los ámbitos de la gastronomía. Por ello, el festival tendrá colaboradores como Le Nouveau Chef, con chaquetillas de cocinero de diseño sostenible, Klimer con vajilla de 100 % compostable, o soluciones para convertir *in situ* todos los residuos orgánicos (más de 6000 platos y cubiertos) en abono fertilizante y medios como el Bien Social, que recogen aquellas iniciativas empresariales que priman la sostenibilidad por encima de todo.

Además, el festival hace un seguimiento de su impacto ecológico mediante un informe de Huella de Carbono de la consultora CREAM para conseguir ser **el primer festival gastronómico que compensa su huella de carbono** con la plantación de árboles autóctonos en el mismo recinto del evento.

oríGenes Festival Gastronómico está impulsado por tres emprendedores especialistas en comunicación y diseño de experiencias gastronómicas sostenibles: Lluís Cintas, Ana Godó y Emilio Suárez.

Las entradas al festival están a la venta en la [web oficial del evento](#), con un descuento especial para los suscriptores de la app Maybein, la plataforma online de experiencias gastronómicas.

## **Contacto de prensa**

David León Himelfarb  
prensa@festivalorigenes.com  
602602361

RRSS:

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

<https://festivalorigenes.com/>