



2n FESTIVAL DE
TENDÈNCIES
GASTRONÒMIQUES


IGUALADA
01-02 juliol 2016
Museu de la Pell

Les places de les xerrades són limitades,
podeu fer les inscripcions a través de
www.vadefoodies.cat/inscripcions,
on també hi trobareu més informació.


Entrada al festival:
divendres 2€, dissabte 2€
abonament divendres i dissabte 3€,
menors de 15 anys gratuït.

Venda anticipada de foodies a
diversos punts d'Igualada.

VADEFOODIES

 /vadefoodiesigualada

 /vadeFOODIES_igd

 /festival_vadefoodies

www.vadefoodies.cat

DIVENDRES 01 JULIOL

18:30h Inauguració

Exterior del Museu.

19:00h La Cultura del pa
Xerrada i degustació.

Xevi Ramon.

Mestre artesà alimentari creador de
Triticum.

Auditori del Museu.

20:30h La cuina del Perú: 500 anys de fusió

Xerrada i showcooking.

Pablo Ortega. *Xef del restaurant TANTA
Barcelona*.

Exterior del Museu.

21:00h Vermut de nit

Showcooking amb Conservas Ramón
Peña i degustació.

Miguel Vega. *Assessor gastronòmic de
Conservas Ramón Peña*.

Exterior del Museu.

Concert i DJ

21:00h DJ Fixi

22:30h Swingbirds Trio

Organitza: Estival de Jazz.

Exterior del Museu.

00:00h Dj Brown

-02:00h

Exterior del museu.



DISSABTE 02 JULIOL

10:00h Biz Experiences

-14:00h Cicle de xerrades a càrrec de diversos
emprenedors del món gastronòmic.

Organitza: Jove Cambra

Internacional d'Igualada.

Adoberia Bella.

10:30h Ciutats Veg-Friendly

Xerrada.

Salvador Sala. *Fundador de Vegetalia*.

Helena Escoda. *Directora d'Ecoentre
Barcelona*.

Demis Torres. *Necogi digital de Teresa
Carles Healthy Foods*.

Toni Castillo. *Tres Unces*.

Xavier Pellicer. *Xef del restaurant Céleri*.

Moderat per: Joan Boix. *Cor Verd*.

Auditori del Museu.

11:30h VADEVINS, primer mercat de vins

-21:00h de taller

Tast i venda de vins de taller de les 11
D.O. catalanes, en benefici de la
Fundació Esclerosi Múltiple.

Presentat per: Agustí Torelló.

Amb la presència de diferents cellers
catalans i botigues de vins
igualadines.

Sala Encavallades.

12:00h El Disseny del Vi

Taula Rodona.

Claret Serrahima. *Clase Bcn*

Gabriel Morales. *Dorian*.

Núria Martí. *Pretty Wines*.

Moderat per: Ramon Enrich.

Sala Encavallades.

12:00h Projecte SEN

Xerrada i showcooking.

Núria Roura i el seu equip. *Coach
nutricional*.

Auditori del Museu.

13:00h Vermut Concert

Diego Paqué. *Cantautor*.

Acompanyat dels músics Llorenç
Peris, Josep Martí i David Pozón.

Exterior del Museu.

13:30h És l'hora del Vermut

Showcooking amb Conservas Ramón
Peña i degustació.

Miguel Vega. *Assessor gastronòmic de
Conservas Ramón Peña*.

Exterior del Museu.

18:00h Cuina i Ciència

Xerrada participativa.

Pere Castells. *Col·laborador del curs
Science and cooking Harvard. Autor del
llibre La Cuina del Futur. Coord. Campus
d'Alimentació UB*.

Auditori del Museu.

20:00h Bean to Bar

Xerrada i degustació.

Olivier Fernandez. *Director de l'Escola de
Pastisseria del Gremi de Barcelona*.

Auditori del Museu.

20:00h Jepi Dj

Exterior del Museu.

Concerts

23:00h Dixieland Preachers

00:00h The Rigodonians

Organitza: Estival de Jazz.

Exterior del Museu.

