

4t festival de tendències gastronòmiques

01 juny
a partir de les
19:00h

02 juny
tot el dia

DOSSIER DE PREMSA

Plaça Castells
IGUALADA

www.vadefoodies.cat

   /vadefoodies

Ajuntament  d'Igualada

VADEFODIES



l'atelier
CASA DE LA CULINA



GHITA
Grup d'Hostaleria i Turisme

NOTA DE PREMSA
23/05/2018

VADEFOODIES

El festival Vadefoodies celebra la seva quarta edició amb la cuina del Japó com a tendència estrella

■ **L'esdeveniment tindrà lloc els dies 1 i 2 de juny amb un nou emplaçament dins la ciutat d'Igualada, la renovada plaça Castells**

■ **La cuina de les vinyales, la relació entre tecnologia i gastronomia, els escumosos, la cuina saludable i la formació en gastronomia, seran també protagonistes**

La cuina japonesa serà la gran protagonista de la quarta edició del Festival de Tendències Gastronòmiques Vadefoodies, que se celebrarà els dies 1 i 2 de juny a Igualada, a la renovada plaça Castells. Amb aquesta aposta per la gastronomia del Japó, Vadefoodies organitza diverses activitats per conèixer més a fons la seva proposta culinària.

Entre els ponents més destacats en cuina japonesa, el festival compartirà amb Roger Ortuño, autor de la web comerjapones.com, considerat el blog més influent d'Espanya i Amèrica Llatina sobre gastronomia japonesa. Amb ell, i juntament amb Sergio Ortiz, xef i propietari del restaurant Antic Forn de Cervera, es durà a terme un tast de sakes i cuina japonesa. La pastisseria del Japó també tindrà el seu paper al Vadefoodies, amb un showcooking de la mà de Jordi Morelló, de la pastisseria Ochiai de Barcelona, un dels xefs pastissers més ben valorats del panorama culinari actual.

A més de la cuina del Japó, hi haurà també altres tendències protagonistes. Coneixerem la cuina saludable de la mà del xef Xavier Pellicer, premi al Millor Restaurant de Verdures del Món, en el Certamen We're Smart, Think Vegetables! Think Fruit!, que organitza la guia We're Smart Greenpeace Guide.

D'altra banda, la cuina de les vinyales ens acostarà a aquesta espècie de cargol típic de la comarca de l'Anoia amb un tast de vinyales i un concurs de cuina. La relació entre cuina i tecnologia, s'abordarà amb l'exhibició de diferents tècniques innovadores, com la impressora 3D de Joel Castanyé de l'Escola d'Hosteleria i Turisme de Lleida, o el nitrogen líquid de Jordi Solà de l'escola Joviat de Manresa. Els escumosos i la formació en gastronomia, seran altres tendències que tindran un paper destacat en aquesta edició.

En total, el programa compta amb una quinzena d'activitats, que van des de formacions, ponències, exhibicions, degustacions i concerts, fins a concursos, tallers, receptes o showcooking, amb convidats de luxe per a cada ocasió. No hi faltarà, tampoc, l'eat street, un espai per menjar i beure mentre es pot gaudir de música, teatre i activitats per a tota la família. Dos dies del festival de tendències gastronòmiques Vadefoodies que convertiran Igualada en la capital de la cuina.



Gustos que ens fan donar la volta al món: la **cuina japonesa**

Enguany el Vadefoodies ens traslladarà fins al Japó amb una sèrie de propostes que van des del tast de sakes i cuina japonesa, passant per la pastisseria d'aquest país asiàtic.

Farem el viatge acompanyats per experts en aquesta tendència gastronòmica.

Tast de sakes i cuina japonesa

Roger Ortuño i Sergio Ortiz seran els experts que ens acompanyaran en aquest acostament a la gastronomia nipona amb el tast de sakes i cuina japonesa.



ROGER ORTUÑO

Publicista i autor de la web comerjapones.com, el portal de referència de la gastronomia japonesa a Espanya i Amèrica Llatina. Expert en sake, n'és Sommelier internacional.



SERGIO ORTIZ

Xef del restaurant l'Antic Forn de Cervera, un restaurant de cuina tradicional que ha donat un gir de 360 graus des de que ell és davant els fogons, introduint propostes de cuina japonesa a la carta.





Showcooking de pastisseria japonesa

Més enllà del sake i els plats més tradicionals de la cuina japonesa, ens endinsarem també en la seva pastisseria i ho farem de la mà de Jordi Morelló, de la pastisseria Ochiai de Barcelona.



JORDI MORELLÓ

Xef de la pastisseria Ochiai de Barcelona, ha desenvolupat part de la seva carrera professional en l'àmbit de la pastisseria japonesa. Actualment és un dels xefs pastissers més ben valorats del panorama culinari.

Cuina saludable amb el xef Xavier Pellicer

El dissabte a les 18h el xef Xavier Pellicer, premi al Millor Restaurant de Verdures del Món, en el Certamen We're Smart, Think Vegetables! Think Fruit!, que organitza la guia We're Smart Greenpeace Guide, farà una xerrada sobre cuina saludable acompanyat de la periodista Emma Aixalà.

Amb ell descobrirem tots els secrets de la Healthy Kitchen, una tendència gastronòmica a l'alça que recull la preocupació cada vegada més creixent de les persones per mantenir una dieta sana i respectuosa amb el medi ambient.





Formació i gastronomia

Les escoles de cuina tindran enguany un paper destacat dins el Vadefoodies, és per això que divendres a les 18h quatre exalumnes de quatre escoles de cuina seran al festival fent un col·loqui sobre les seves experiències i presentant les seves tècniques.

L'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida hi serà amb Joel Castanyé, xef i propietari del Restaurant la Boscana amb una estrella Michelin; l'Escola CETT de Barcelona, amb Constança Lladó, de la primera promoció d'estudis universitaris de gastronomia; l'Escola Joviat Manresa, amb David Garcia, guanyador de la Segona Edició de Top Chef; i l'Escola Gremi de Pastisseria Barcelona amb Lluís Costa, pastisser i guanyador del concurs del millor croissant artesà de l'Estat espanyol.

Arriba la gastronomia del futur

Cuina i tecnologia formen un tàndem inseparable. El festival Vadefoodies explorarà algunes de les tècniques de la gastronomia del futur que posen de manifest l'estreta vinculació entre aquests dos conceptes.

Entre les demostracions més impressionants, es podrà veure la impressora 3D de Joel Castanyé, de l'Escola d'Hosteleria i Turisme de Lleida; els gelificants a la cocteleria, de Damià Mulà del CETT; el nitrogen líquid, de Jordi Solà de l'escola Joviat de Manresa; o la "conchadora" de xocolata, d'Olivier Fernández, de l'Escola Gremi de Pastisseria de Barcelona, amb el posterior tast.



La impressora 3D de Joel Castanyé.

La cuina de la **vinyala**, protagonista al Vadefoodies

La vinculació amb la cuina del territori la posa enguany el cargol de vinya, amb diverses propostes: d'una banda, la setmana de vinyales, on diversos establiments de la comarca oferiran plats elaborats amb aquest cargol; el concurs de cuina de vinyales, que tindrà lloc dissabte a les 12h; i també a les xarxes socials amb el concurs de fotografies de vinyales.

Així mateix, es farà un dinar amb aquest cargol típic de la comarca de l'Anoia com a protagonista el mateix dissabte dia 2.



Concurs de receptes de vinyales, amb un jurat de luxe

El concurs de receptes de vinyales que se celebrarà el dia 2 de juny, comptarà amb un jurat de luxe.

El formaran el xef igualadí David Andrés, del restaurant Somiatruïtes i cap de cuina del restaurant ABaC de Barcelona; la periodista Carme Gasull, cofundadora de Gastonomistas; la periodista Emma Aixalà, directora i presentadora de l'espai gastronòmic de RAC1 "Amb molt de gust"; i amb el gastrònom, Pep Nogué, responsable de la secció de gastronomia del programa El Suplement de Catalunya Ràdio. Dos membres de la Confraria de la Vinyala, Josep Manel Vivancos, president Confraria de la Vinyala i Francesc Puertas, Confrare Major de la Confraria de la Vinyala, acabaran de completar el jurat.

La setmana de vinyales: tasta les propostes dels restaurants de la comarca

Durant la setmana del Vadefoodies diversos establiments de la comarca de l'Anoia inclouran la vinyala en alguns dels seus plats.

Enguany, s'han animat a participar-hi bars i restaurants com el Bar Jordi d'Òdena, el restaurant Bitok, Ca l'Andorrà a Castellfollit del Boix, Cal Pantomènia, Cal Ramonet a Santa Maria de Miralles, la Cafeteria Soler, el Cafè de l'Ateneu, el restaurant El Caprici, El Jardí Restaurant, El Mirasol, El Kubb, el Keops, el Mas dels Vivencs a La Pobla de Claramunt, el Nou Urbisol a Castellolí, el Racó dels Traginers, el Somiatruïtes, el Vinnart, la Rostisseria Les Comes, el Restaurant Singular, el restaurant Scorpia, el restaurant Samuntà a Òdena, el restaurant Catalunya i el restaurant Canaletes.

Es podran tastar plats com les vinyales de l'àvia, vinyales amb cabra de mar, vinyales amb calçots i carxoes, cargols a la catalana, llauna d'arròs amb vinyales i carn de porc i moltes propostes més.



#VadeVinyales, la vinyala també a les xarxes socials!

Guanya dos menús de la vinyala pel dissabte dia 2 de juny participant al concurs de vinyales a través de les xarxes socials. Aprofitant que se celebrarà la setmana de vinyales...

- 1) Penja una foto del plat de cargols a Instagram, Facebook o Twitter
- 2) Digues de quin restaurant és i dona-li una nota de l'1 al 10
- 3) Afegeix #vadevinyales
- 4) Segueix-nos al Facebook, Instagram o Twitter

La foto amb més m'agrades serà la guanyadora dels dos menús de la Vinyala.



/vadefoodies

Eat street: tast i música al carrer

A partir de les 20h, la renovada plaça Castells i alguns espais de l'interior de l'Escola Pia, s'ompliran de gastronomia, música i ambient amb l'eat street, un espai on els assistents poden tastar una varietat de propostes gastronòmiques vinculades al festival, així com fer un descans, prendre una copa, o assistir als concerts i música de DJ.

Un espai per passejar, tastar, i gaudir de l'ambient Vadefoodies amb família i amics, on no hi falten els espectacles i les exhibicions. El divendres a les 20 h del vespre, i en el marc de l'eat street, Agustí Torelló d'AT Roca farà la ponència "Escumosos ancestrals, camí cap a la puresa i mínima intervenció".

En aquesta quarta edició del Vadefoodies l'espai eat street estarà format pels següents establiments:

Kan Bakus	La cuina de l'Uribou
Pinxo Güero	Nou Urbisol
Pantomenia	Kiosk del rec
Bitok	Family Gins
Cal 26	AT Roca
De Bona Pasta	Grapisso
Esquius	Kombucha La Valiente
Red Chili Indian Food	Gelats Slurp i Ambrosseti
Etiopia Gebeta	Jamonería Pata Negra
Yon Wang	



Programa Vadefoodies 2018

DIVENDRES 1 DE JUNY

18:00h FORMACIÓ I GASTRONOMIA, 4 Escoles, 4 Exalumnes i 4 Tècniques Col·loqui (Moderat per Joan Maria Morros, periodista de Rac1) Prèvia inscripció a la pàgina web
Claustre de l'Escola Pia

- **Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida**, Joel Castanyé (Xef i propietari del Restaurant la Bosca-
na amb una estrella Michelin)
- **Escola CETT de Barcelona**, Constança Lladó (primera promoció d'estudis universitaris de
gastronomia)
- **Escola Joviat Manresa**, David Garcia (guanyador de la Segona Edició de Top Chef)
- **Escola Gremi de Pastisseria Barcelona**, Lluís Costa (pastisser i guanyador del concurs del
millor croissant artesà de l'Estat Espanyol)

18:45h TÈCNIQUES DE LA GASTRONOMIA DEL FUTUR

Demostració i tast

Claustre de l'Escola Pia

- **Impressora 3D**, Joel Castanyé (Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida)
- **Gelificants**, Damià Mulà (CETT)
- **Nitrògen líquid**, Jordi Solà (Joviat Manresa)
- **"Conchadora" de xocolata**, Olivier Fernández (Escola Gremi de Pastisseria Barcelona)

20:00h INICI EAT STREET

Pati de l'Escola Pia

20:00h ESCUMOSOS ANCESTRALS, Camí cap a la puresa i la mínima intervenció

Cata de vins (Agustí Torelló, AT Roca) Prèvia inscripció a la pàgina web www.vadefoodies.cat -
Places limitades

Sala Polivalent de l'Escola Pia

20:30h DJ FIXI

Pati de l'Escola Pia

20:30h TALLER DE COCTELERIA

Taller Prèvia inscripció a la pàgina web www.vadefoodies.cat Places limitades

Claustre de l'Escola Pia

22:30h CONCERT PRIBITZ

Pati de l'Escola Pia

24:00h DJ

Pati de l'Escola Pia

DISSABTE 2 DE JUNY

12:00h CONCURS DE VINYALES

Concurs (Jurat format per: David Andrés, xef de l'Àbac i propietari del Somiatruites; Emma Aixalà, Periodista de RAC1; Pep Nogué, Periodista de Catalunya Ràdio; Carme Gasulls, Periodista Blog Gastronòmics; Josep Manel Vivancos, President Confraria de la Vinyala; Francesc Puer-tas, Confrare Major de la Confraria de la Vinyala)

Pati de l'Escola Pia

13:00h INICI DINAR DE LA VINYALA

Dinar – Heu de comprar els tiquets a la pàgina web www.vadefoodies.cat

Pati de l'Escola Pia

13:00h DJ ALBETA FRANKLIN

Pati de l'Escola Pia

14:00h ENTREGA DE PREMIS DEL CONCURS DE VINYALES

Pati de l'Escola Pia

18:00h HEALTHY KITCHEN

Xerrada (Amb Xavier Pellicer, premi al Millor Restaurant de Verdures del Món, en el Certamen We're Smart, Think Vegetables! Think Fruit!, que organitza la guia We're Smart Greenpeace Guide, acompanyat per la periodista Emma Aixalà)

Sala Polivalent de l'Escola Pia

19:00h TAST DE SAKES I CUINA JAPONESA

Tast i maridatge (A càrrec de Roger Ortuño de Comer Japonés i Sergi Ortiz, xef i propietari del restaurant Antic Forn de Cervera) Prèvia inscripció a la pàgina web www.vadefoodies.cat Preu: 10€ Places limitades

Claustre de l'Escola Pia

19:00h DJ FIXI

Plaça Castells

19:45h SHOWCOOKING PASTISSERIA JAPONESA

Showcooking (Jordi Morelló de la Pastisseria Ochiai Barcelona)

Plaça Castells

20:00h INICI EAT STREET

Plaça Castells

20:30h CONCERT QUICO TRETZE I RED PÈRILL

Plaça Castells

22:00h DJ PD EFA

Plaça Castells

24:00h DJ FRANK TRAX

Plaça Castells

VADEFOODIES

El Festival Vadefoodies

El Vadefoodies és un festival gastronòmic que se celebra a Igualada amb l'objectiu de crear un espai lúdic i divulgatiu de les tendències gastronòmiques d'arreu del món. L'organitza l'Associació Cultural i Gastronòmica Vadefoodies, una entitat constituïda per un grup d'igualadins relacionats amb el sector de la restauració, i compta amb el suport de l'Ajuntament d'Igualada. En les anteriors edicions ha comptat amb una afluència de 4.000 visitants.



vadefoodies.cat



@festival_vadefoodies



VadeFoodies Igualada



@vadeFOODIES_igd



Patrocinadors i col·laboradors:

Ajuntament  d'Igualada



SERVEI DE PREMSA

Lidera Comunicació

premsa@lidera.cat

93 126 34 92/602 211 337