

4t festival de tendències gastronòmiques

01 juny
a partir de les
19:00h

02 juny
tot el dia

DOSIER DE PRENSA

Plaça Castells
IGUALADA

www.vadefoodies.cat

[Twitter](#) [Facebook](#) [Instagram](#) /vadefoodies

Ajuntament  d'Igualada

VADEFODIES



l'atelier



GHITA

NOTA DE PRENSA
24/05/2018

El festival Vadefoodies celebra su cuarta edición con la cocina de Japón como tendencia estrella

- El evento tendrá lugar los días 1 y 2 de junio con un nuevo emplazamiento en la ciudad de Igualada, la renovada plaza Castells
- La cocina de las viñaldas, la relación entre tecnología y gastronomía, los espumosos, la cocina saludable y la formación en gastronomía, serán también protagonistas



La cocina japonesa será la gran protagonista de la cuarta edición del Festival de Tendencias Gastronómicas Vadefoodies, que se celebrará los días 1 y 2 de junio en Igualada, en la renovada plaza Castells. Con esta apuesta por la gastronomía de Japón, Vadefoodies organiza diversas actividades para conocer más a fondo su propuesta culinaria.

Entre los ponentes más destacados en cocina japonesa, el festival contará con Roger Ortuño, autor de la web comerjapones.com, considerado el blog más influyente de España y América Latina sobre gastronomía japonesa. Con él, y junto con Sergio Ortiz, chef y propietario del restaurante Antic Forn de Cervera, se llevará a cabo una cata de sakes y cocina japonesa. La pastelería de Japón también tendrá su papel en Vadefoodies, con un showcooking de la mano de Jordi Morrelló, de la pastelería Ochiai de Barcelona, uno de los chefs pasteleros mejor valorados del panorama culinario actual.

Además de la cocina de Japón, habrá también otras tendencias protagonistas. Conoceremos la cocina saludable de la mano del chef Xavier Pellicer, premio al Mejor Restaurante de Verduras del Mundo, en el Certamen We're Smart, Think Vegetables! Think Fruit!, que organiza la guía We're Smart Greenpeace Guide.

Por otra parte, la cocina de las viñaldas nos acercará a esta especie de caracol típico de la comarca del Anoia con una cata de viñaldas y un concurso de cocina. La relación entre cocina y tecnología, se abordará con la exhibición de diferentes técnicas innovadoras, como la impresora 3D de Joel Castanyé de la Escuela de Hostelería y Turismo de Lleida, o el nitrógeno líquido de Jordi Solà de la escuela Joviat de Manresa. Los espumosos y la formación en gastronomía, serán otras tendencias que tendrán un papel destacado en esta edición.

En total, el programa cuenta con más de una docena de actividades, que van desde formaciones, ponencias, exhibiciones, degustaciones y conciertos, hasta concursos, talleres, recetas o showcooking, con invitados de lujo para cada ocasión. No faltará, tampoco, el eat street, un espacio para comer y beber mientras se puede disfrutar de música, teatro y actividades para toda la familia. Dos días de festival de tendencias gastronómicas Vadefoodies que convertirán Igualada en la capital de la cocina.

Sabores para dar la vuelta al mundo: la cocina japonesa

Este año el festival Vadefoodies nos llevará hasta Japón con una serie de propuestas que van desde la cata de sakes y cocina japonesa, pasando por la pastelería de este país asiático. Haremos el viaje acompañados por expertos en esta tendencia gastronómica.

Cata de sakes y cocina japonesa

Roger Ortuño y Sergio Ortiz serán los expertos que nos acompañarán en este acercamiento a la gastronomía nipona con la cata de sakes y cocina japonesa.



ROGER ORTUÑO

Publicista y autor de la web comerjapones.com, el portal de referència de la gastronomia japonesa en España y America Latina. Experto en sake, es Sommelier internacional.



SERGIO ORTIZ

Chef del restaurante Antic Forn de Cervera, un restaurante de cocina tradicional que ha dado un giro de 360 grados desde que él está delante de los fogones, introduciendo propuestas de cocina japonesa a la carta.





Showcooking de pastelería japonesa

Más allá del sake y los platos más tradicionales de cocina japonesa, nos adentraremos también en la pastelería y lo haremos de la mano de Jordi Morelló, de la pastelería Ochiai de Barcelona.



JORDI MORELLÓ

Chef de la pastelería Ochiai de Barcelona, ha desarrollado parte de la su carrera profesional en el ámbito de la pastelería japonesa. Actualmente es uno de los chefs pasteleros más bien valorados del panorama culinario.

Cocina saludable con el chef Xavier Pellicer

El sábado a las 18h el chef Xavier Pellicer, premio al Mejor Restaurante de Verduras del Mundo, en el Certamen We're Smart, Think Vegetables! Think Fruit!, que organiza la guía We're Smart Greenpeace Guide, dará una charla sobre cocina saludable acompañado de la periodista Emma Aixalà.

Con él descubriremos todos los secretos de la Healthy Kitchen, una tendencia gastronómica en alza que recoge la preocupación creciente de las personas para mantener una dieta sana y respetuosa con el medio ambiente.





Formación y gastronomía

Las escuelas de cocina tendrán este año un papel destacado dentro de Vade-foodies, por ello el viernes a las 18h cuatro ex alumnos de cuatro escuelas de cocina estarán en el festival haciendo un coloquio sobre sus experiencias y presentando sus técnicas.

La Escuela de Hostelería y Turismo de Lleida estará con Joel Castanyé, chef y propietario del Restaurante la Boscana con una estrella Michelin; la Escuela CETT de Barcelona, con Constança Lladó, de la primera promoción de estudios universitarios de gastronomía; la Escuela Joviat Manresa, con David García, ganador de la Segunda Edición de Top Chef; y la Escuela Gremio de Pastelería Barcelona con Lluís Costa, pastelero y ganador del concurso del mejor croissant artesano de España.

Llega la gastronomía del futuro

Cocina y tecnología forman un tándem inseparable. El festival Vadefoodies explorará algunas de las técnicas de la gastronomía del futuro que ponen de manifiesto la estrecha vinculación entre estos dos conceptos.

Entre las demostraciones más impresionantes, se podrá ver la impresora 3D de Joel Castanyé, de la Escuela de Hostelería y Turismo de Lleida; los gelificantes en la coctelería, de Damià Mulá del CETT; el nitrógeno líquido, de Jordi Solà de la escuela Joviat de Manresa; o la "conchadora" de chocolate, de Olivier Fernández, de la Escuela Gremio de Pastelería de Barcelona, con la posterior cata.



La impresora 3D de Joel Castanyé.

La cocina de la **viñala**, protagonista en Vadefoodies

La vinculación con la cocina del territorio la pone este año el caracol de viña, con diversas propuestas: por un lado, la semana de viñalas, donde varios establecimientos de la comarca ofrecerán platos elaborados con este caracol; el concurso de cocina de viñalas, que tendrá lugar el sábado a las 12h; y también en las redes sociales con el concurso de fotografías de viñalas.

Asimismo, se hará una comida con este caracol típico de la comarca del Anoia como protagonista el mismo sábado día 2.



Concurso de recetas de viñalas, con un jurado de lujo

El concurso de recetas de viñalas que se celebrará el día 2 de junio, contará con un jurado de lujo.

Lo formarán el chef igualadino David Andrés, del restaurante Somiatruites y jefe de cocina del restaurante ABaC de Barcelona; la periodista Carmen Gasull, cofundadora de Gastronomistas; la periodista Emma Aixalà, directora y presentadora del espacio gastronómico de RAC1 "Amb molt de gust"; y con el gastrónomo, Pep Nogué, responsable de la sección de gastronomía del programa El Suplement de Catalunya Ràdio. Dos miembros de la Confraria de la Vinyala, Josep Manel Vivancos, presidente de la Confraria de la Vinyala y Francesc Puertas, Confrare Major de la Confraria de la Vinyala, acabarán de completar el jurado.

La semana de viñala: prueba las propuestas de los restaurantes de la comarca

Durante la semana del Vadefoodies diversos establecimientos de la comarca del Anoia incluirán la viñala en algunos de sus platos.

Este año participarán bares y restaurantes como el Bar Jordi de Òdena, el restaurante Bitok, Ca l'Andorrà en Castellfollit del Boix, Cal Pantomènia, Cal Ramonet en Santa Maria de Miralles, la Cafetería Soler, El Cafè de l'Ateneu, el restaurante El Caprici, El Jardí restaurant, El Mirasol, el Kubbb, el Keops, el Mas dels Vivencs en la Pobla de Claramunt, el Nou Urbisol en Castellolí, el Racó dels Traginers, el Somiatruites, el Vinnart, la Rostisseria Les Comes, el Restaurant Singular, el restaurante Scorpia, el restaurante Samuntà en Òdena, el restaurante Catalunya y el restaurante Canaletes.

Se podrán probar platos como las viñalas de la abuela, viñalas con centollo, viñalas con calçots y alcachofas, caracoles a la catalana, "llauna" de arroz con viñalas y carne de cerdo, y muchas propuestas más.



#VadeVinyales, ¡la viñala también en las redes sociales!

Gana dos menús de la viñala para el sábado día 2 de junio participando en el concurso de viñalas a través de las redes sociales. Aprovechando que se celebrará la semana de viñalas...

- 1) Sube una foto del plato de caracoles en Instagram, Facebook o Twitter
- 2) Di de qué restaurante es y dale una nota del 1 al 10
- 3) Añade #vadevinyales
- 4) Síguenos en Facebook, Instagram o Twitter

La foto con más "Me gusta" será la ganadora de los dos menús de la viñala.



Eat street: cata y música en la calle

A partir de las 20h, la renovada plaza Castells y algunos espacios del interior de la Escola Pia, se llenarán de gastronomía, música y ambiente con el eat street, un espacio donde los asistentes pueden probar una variedad de propuestas gastronómicas vinculadas al festival, así como hacer un descanso, tomar una copa, o asistir a los conciertos y música de DJ.

Un espacio para pasear, catar, y disfrutar del ambiente Vadefoodies con familia y amigos, donde no faltarán los espectáculos y las exhibiciones. El viernes a las 20h de la tarde, y en el marco del eat street, Agustí Torelló de AT Roca hará la ponencia "Espumosos ancestrales, camino hacia la pureza y mínima intervención".

En esta cuarta edición de Vadefoodies el espacio eat street estará formado por los siguientes establecimientos:

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



Programa Vadefoodies 2018

VIERNES 1 DE JUNIO

18: 00h FORMACIÓN Y GASTRONOMÍA, 4 Escuelas, 4 Exalumnos y 4 Técnicas. Coloquio (Moderado por Joan Maria Morros, periodista de Rac1). Previa inscripción en la página web.

Claustro de la Escola Pia

- Escuela de Hostelería y Turismo de Lleida, Joel Castanyé (Chef y propietario del Restaurante la Boscana con una estrella Michelin)
- Escuela CETT de Barcelona, Constança Lladó (primera promoción de estudios universitarios de gastronomía)
- Escuela Joviat Manresa, David Garcia (ganador de la Segunda Edición de Top Chef)
- Escuela Gremio de Pastelería Barcelona, Lluís Costa (pastelero y ganador del concurso del mejor croissant artesano de España)

18: 45h TÉCNICAS DE LA GASTRONOMÍA DEL FUTURO. Demostración y degustación

Claustro de la Escola Pia

- Impresora 3D, Joel Castanyé (Escuela de Hostelería y Turismo de Lleida)
- Gelificantes, Damià Mulà (CETT)
- Nitrógeno líquido, Jordi Solà (Joviat Manresa)
- "Conchadora" de chocolate, Olivier Fernández (Escuela Gremio de Pastelería Barcelona)

20: 00h INICIO EAT STREET

Patio de la Escola Pia

20: 00h ESPUMOSOS ANCESTRALES, Camino hacia la pureza y la mínima intervención. Cata de vinos (Agustí Torelló, AT Roca)

Previa inscripción en la página web www.vadefoodies.cat - Plazas limitadas

Sala Polivalente de la Escola Pia

20: 30h DJ FIXI

Patio de la Escola Pia

20: 30h TALLER DE COCTELERÍA

Taller. Previa inscripción en la página web www.vadefoodies.cat - Plazas limitadas

Claustro de la Escola Pia

22: 30h CONCIERTO PRIBITZ

Patio de la Escola Pia

24: 00h DJ

Patio de la Escola Pia

SÁBADO 2 DE JUNIO

12: 00h CONCURSO DE VINÑALAS

Concurso (Jurado formado por: David Andrés, chef del Àbac y propietario del Somiatruites; Emma Aixalà, Periodista de RAC1, Pep Nogué, Periodista de Catalunya Ràdio; Carme Gasull, Periodista Blog Gastronómicas; Josep Manel Vivancos, presidente Confraria de la vinyala; Francesc Puertas, Confrare Major de la Confraria de la vinyala)

Patio de la Escola Pia

13: 00h INICIO COMIDA DE LA VIÑALA

Comida – Se deben comprar los tickets en la página web www.vadefoodies.cat

Patio de la Escola Pia

13: 00h DJ ALBETA FRANKLIN

Patio de la Escola Pia

14: 00h ENTREGA DE PREMIOS DEL CONCURSO DE VIÑALAS

Patio de la Escola Pia

18: 00h HEALTHY KITCHEN

Charla con el chef Xavier Pellicer (Premio al Mejor Restaurante de Verduras del Mundo, en el Certamen We're Smart, Think Vegetables! Think Fruit!, que organiza la guía We're Smart Greenpeace Guide, acompañado por la periodista Emma Aixalà)

Sala Polivalente de la Escola Pia

19: 00h CATA DE SAKE y COCINA JAPONESA

Cata y maridaje (A cargo de Roger Ortuño de Comercio Japonés y Sergi Ortiz, chef y propietario del restaurante Antic Forn de Cervera) Previa inscripción en la página web www.vadefoodies.cat
Precio: 10 € Plazas limitadas

Claustro de la Escola Pia

19: 00h DJ FIXI

Plaza Castells

19: 45h Showcooking PASTELERÍA JAPONESA

Showcooking (Jordi Morelló de la pastelería Ochiai Barcelona)

Plaza Castells

20: 00h INICIO EAT STREET

Plaza Castells

20: 30h CONCIERTO QUICO TRETZE Y RED PÈRILL

Plaza Castells

22: 00h DJ PD EFA

Plaza Castells

24: 00h DJ FRANK TRAX

Plaza Castells

VADEFOODIES

El Festival Vadefoodies

El Vadefoodies es un festival gastronómico que se celebra en Igualada con el objetivo de crear un espacio lúdico y divulgativo de las tendencias gastronómicas de todo el mundo. Lo organiza la Asociación Cultural y Gastronómica Vadefoodies, una entidad constituida por un grupo de igualadinos relacionados con el sector de la restauración, y cuenta con el apoyo del Ayuntamiento de Igualada. En las anteriores ediciones ha contado con una afluencia de 4.000 visitantes.



vadefoodies.cat



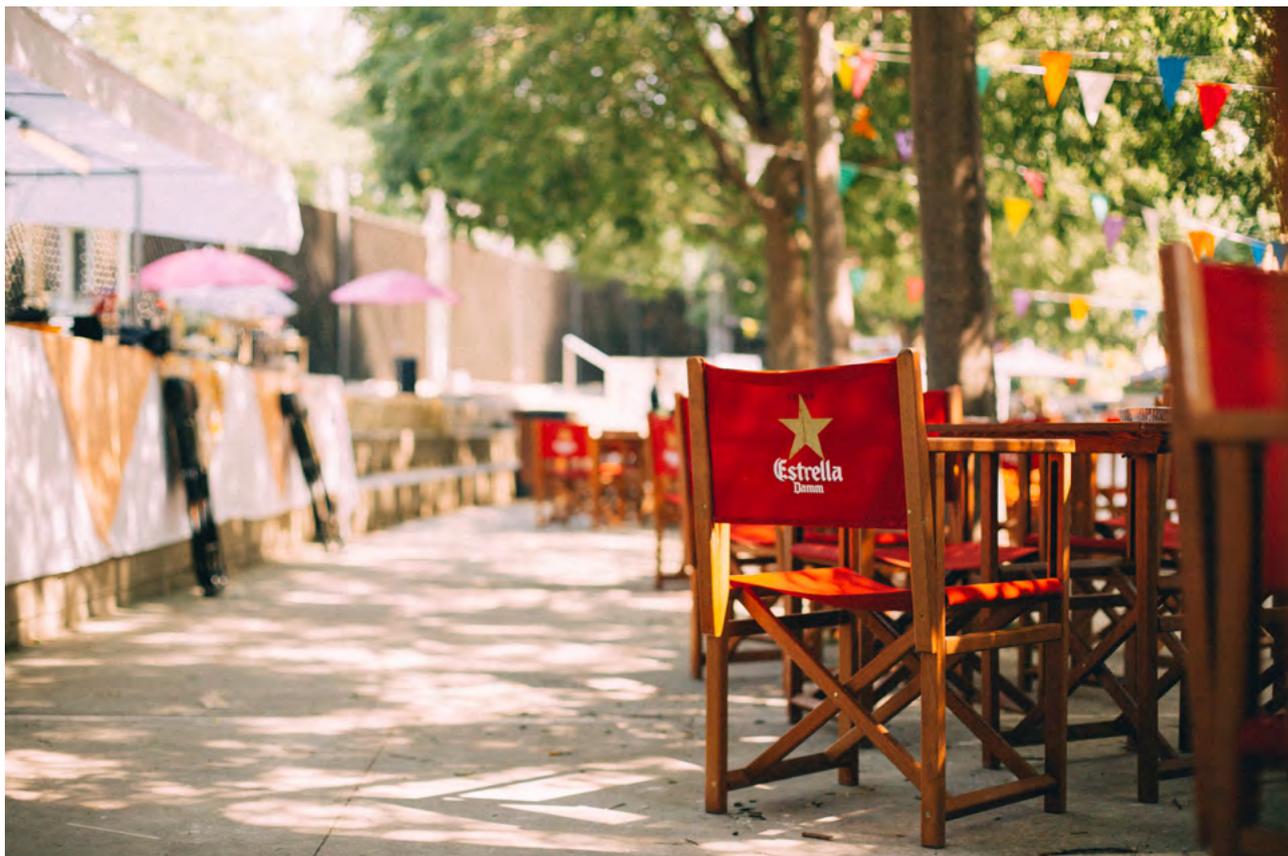
@festival_vadefoodies



VadeFoodies Igualada



@vadeFOODIES_igd



Patrocinadores y colaboradores:



SERVICIO DE PRENSA

Lidera Comunicació

premsa@lidera.cat

93 126 34 92/602 211 337