

13, 14 i 15 de març de 2022  
 13, 14 y 15 de marzo de 2022  
 March 13th, 14th and 15th, 2022  
 13, 14 et 15 mars 2022



\*PROGRAMA SUBJECTE A CANVIS

www.forumgirona.com

**Dimarts 15**  
 Martes 15 / Tuesday, 15th / Mardi 15

HORARI	UBICACIÓ	ACTIVITAT	PONENTS	ÀGORA
10 a 14.20h	Aula Gastronòmica	( 10h ) Bean to Bar 1: monogràfic sobre la xocolata. Els orígens del cacau Per gentilesa de Casa Cacao	Damian Allsop Jordi Roca <i>Modera:</i> Nerea Prieto	
		( 11.20h ) Bean to Bar 2: monogràfic sobre la xocolata. Canvi del paradigma: De la cobertura al Bean to Bar Per gentilesa de Casa Cacao	Olivier Fernández Joan Baixas <i>Modera:</i> Nerea Prieto	
		( 12h ) Bean to Bar 3: monogràfic sobre la xocolata. Xerrada & Tast: La qualitat de la xocolata. Per gentilesa de Casa Cacao	Raquel González Setién <i>Modera:</i> Nerea Prieto	
		( 13h ) Bean to Bar 4: monogràfic sobre la xocolata. Experiències Bean to Bar. Per gentilesa de Casa Cacao	<i>Modera:</i> Nerea Prieto	
		( 13.50h ) Bean to Bar 5: monogràfic sobre la xocolata. Xerrada & Tast: La qualitat de la xocolata. Per gentilesa de Casa Cacao	Raquel González Setién <i>Modera:</i> Nerea Prieto	
10.30 a 11.30h	Auditori	Diàleg · La Sala	Maria Casellas, Joan Morillo, Cristina Feliu, Meritxell Vilalta, J.C. Ibañez, Lluís Coll <i>Modera:</i> Belén Parra	
11 a 12h	Aula de tast	Amontillados DO Jerez: diversitat d'estils i versatilitat a la taula	Pepe Ferrer	
11 a 14.15h	Aula Girona Excel·lent	Sessions de cuina i sala amb els col·lectius gastronòmics membres del Club d'Enogastro del Patronat de Turisme Costa Brava-Girona i els productes amb el segell de qualitat agroalimentària Girona Excel·lent	<i>Modera:</i> Pep Nogué	
11.30 a 12.30h	Auditori	Diàleg · Creativitat, negoci i competència	Iolanda Bustos, Carme Picas, J.C. Sánchez, Jordi Juncà i Salvador Jordà <i>Modera:</i> Belén Parra	

13, 14 i 15 de març de 2022  
 13, 14 y 15 de marzo de 2022  
 March 13th, 14th and 15th, 2022  
 13, 14 et 15 mars 2022



\*PROGRAMA SUBJECTE A CANVIS

www.forumgirona.com

**Dimarts 15**  
 Martes 15 / Tuesday, 15th / Mardi 15

HORARI	UBICACIÓ	ACTIVITAT	PONENTS	ÀGORA
13 a 14h	Auditori	Diferents tècniques i conceptes del restaurant Disfrutar	Oriol Castro, Mateu Casañas i Eduard Xatruch  <i>Modera:</i> <i>Judith Càlix</i>	
15.30 a 17.15h	Aula Gastronòmica	( 15.30h ) Monogràfic Cheesecake: 40 anys del pastís de formatge més icònic	Hilario Arbelaitz  <i>Modera:</i> <i>Marijo Jordan</i>	
		( 15.45h ) Monogràfic Cheesecake: El pastís de formatge per emportar o fet i menjat?	Pere Massana  <i>Modera:</i> <i>Marijo Jordan</i>	
		( 16h ) Monogràfic Cheesecake: Els formatges per fer pastís.	Eva Vila  <i>Modera:</i> <i>Marijo Jordan</i>	
		( 16.30h ) Monogràfic Cheesecake: Tast maridat de cheesecakes amb destil·lats	Jon Cake Carles Bonnin,  <i>Modera:</i> <i>Marijo Jordan</i>	
16 a 18h	Aula Debat	Xerrades d'emprenedoria	Jaime Guillot i Maurici Segú	
16 a 18h	Aula Girona Excel·lent	Sessions de cuina i sala amb els col·lectius gastronòmics membres del Club d'Enogastro del Patronat de Turisme Costa Brava-Girona i els productes amb el segell de qualitat agroalimentària Girona Excel·lent	<i>Modera:</i> <i>Pep Nogué</i>	
17.30 a 18.30h	Auditori	Miramar contemporani	Paco Pérez  <i>Modera:</i> <i>Judith Càlix</i>	
Tot el dia	[s]pitch corner	Breus presentacions de start-ups vinculades amb la gastronomia i l'hostaleria	-	
18 a 19h	Auditori	Acte de clausura del Fòrum Gastronòmic Girona 2022	-	