

**PROGRAMA DE ACTIVIDADES  
BARCELONA, ALIMENTACIÓN, COCINA Y GASTRONOMÍA  
MARZO 2005 - MARZO 2006**



**barcelona**

2005 | alimentación | 2006  
cocina  
gastronomía

Año de la Alimentación, la Cocina y la Gastronomía  
Oficina técnica y coordinación:  
Turisme de Barcelona  
Rambla de Catalunya, 123, pral.  
08008 Barcelona  
gastronomia@barcelonaturisme.com  
www.barcelonaturisme.com

Barcelona, 14 juny de 2005

## ÍNDICE

|  |           |
|--|-----------|
| <b>EL AÑO EN LOS MERCADOS DE BARCELONA .....</b>       | <b>7</b>  |
| LAS COCINAS DE CATALUNYA.....                          | 7         |
| El atún de L'Hospitalet de l'Infant .....              | 7         |
| La cocina Occitana y de la Vall d'Aran .....           | 7         |
| La cocina de las Terres del Ebre .....                 | 7         |
| La cocina del Berguedà.....                            | 7         |
| La cocina de la Barceloneta .....                      | 7         |
| La cocina del xató .....                               | 7         |
| Fiesta de las degustaciones .....                      | 7         |
| La cocina del Pallars (cocina de la xicoia).....       | 7         |
| La cocina de la Alta Anoia.....                        | 7         |
| Cocinas del Pirineu .....                              | 7         |
| El calçot .....  | 7         |
| La cocina del Bages .....                              | 7         |
| LA COCINA EN EL MERCADO .....                          | 8         |
| JUEVES LARDERO .....                                   | 8         |
| LAS COCINAS DEL MUNDO EN LOS MERCADOS .....            | 8         |
| MES DEL PESCADO AZUL .....                             | 9         |
| <b>FIESTAS POPULARES .....</b>                         | <b>9</b>  |
| GINCANA TMB DE LA MERCÈ .....                          | 9         |
| EL APERITIVO MORITZ DE FIESTA MAYOR .....              | 9         |
| CENA DE FIESTA MAYOR DE LA MERCÈ.....                  | 9         |
| LA CASTAÑADA EN EL POBLE ESPANYOL.....                 | 10        |
| <b>FERIAS Y SALONES.....</b>                           | <b>10</b> |
| I SALÓN DEL CHOCOLATE DE BARCELONA.....                | 10        |
| SALÓN BARCELONA DEGUSTA .....                          | 10        |
| SALÓN ALIMENTÀRIA.....                                 | 11        |
| <b>FERIAS POPULARES .....</b>                          | <b>11</b> |
| FIESTA DEL AZAFRÁN .....                               | 11        |
| FERIA DEL COL·LECTIU D'ARTESANS DE L'ALIMENTACIÓ ..... | 11        |
| FERIA TRADICIONAL DEL PRODUCTO NATURAL .....           | 12        |
| FERIA DE PRODUCTOS ARTESANOS PL. DE LA OCA .....       | 12        |
| FERIA DE ARTESANOS DEL CLOT.....                       | 12        |
| FERIA DE ARTESANOS DEL POBLENOU .....                  | 12        |
| <b>ITINERARIOS GASTRONÓMICOS.....</b>                  | <b>12</b> |
| BARCELONA WALKING TOURS. RUTA GOURMET.....             | 12        |
| RUTA DE TAPAS .....                                    | 13        |
| VISITA TURÍSTICA A LA BOQUERIA .....                   | 13        |
| <b>MENÚ BARCELONA .....</b>                            | <b>13</b> |
| MENÚ BARCELONA .....                                   | 13        |
| El «Menú Barcelona» en los restaurantes .....          | 13        |
| El «Menú Barcelona» en los Trenhotel.....              | 13        |

|  |           |
|--|-----------|
| <b>EL AÑO EN LOS HOTELES .....</b>   | <b>14</b> |
| HOTEL AC BARCELONA .....   | 14        |
| Semanas gastronómicas .....  | 14        |
| Introducción al yoga y a la comida yóguica.....                                    | 15        |
| Visita a la zona vinícola del Penedès .....  | 15        |
| El túnel de los sentidos .....   | 15        |
| Una cena con los vinos del siglo XIX.....  | 15        |
| La cocina de la mafia .....  | 15        |
| HOTEL ALIMARA .....  | 15        |
| Barcelona Kitchen.....   | 16        |
| HOTEL ARTS.....  | 16        |
| BARCELÓ HOTEL SANTS.....   | 16        |
| Arroces y fideos .....   | 16        |
| Temporada de Setas .....   | 16        |
| Temporada de Caza.....   | 16        |
| <i>Escudella y Carn d'Olla</i> .....   | 16        |
| Temporada de Trufa.....  | 16        |
| La Bullabesa del Sants .....   | 17        |
| EUROSTARS GRAND HOTEL MARINA .....   | 17        |
| Menú Don Quijote .....   | 17        |
| GRAN HOTEL LA FLORIDA .....  | 17        |
| Clases de cocina con Daniel Bausa .....  | 17        |
| Menú degustación Año de la Gastronomía .....                                       | 17        |
| 12 meses-12 cavas .....  | 17        |
| Salida a recoger setas .....   | 17        |
| HOTEL CLARIS .....   | 18        |
| Cocina y gastronomía en el Antiguo Egipto .....                                    | 18        |
| Cocina del atún .....  | 18        |
| Setas, setas y más setas .....   | 18        |
| GRAN HOTEL HAVANA.....   | 18        |
| Jornadas gastronómicas del bacalao y los vinos ecológicos .....                    | 18        |
| Jornadas gastronómicas del chocolate .....   | 18        |
| Cena y blues.....  | 19        |
| HOTEL RITZ.....  | 19        |
| La cocina en Sils .....  | 19        |
| HOTEL MAJESTIC .....   | 19        |
| <b>EL AÑO EN LOS MUSEOS .....</b>  | <b>19</b> |
| MUSEU DE CERÀMICA .....  | 19        |
| Cerámica y artes culinarias en Oriente.....  | 19        |
| MUSEU EGIPCI DE BARCELONA .....  | 20        |
| El Banquete Eterno. La alimentación en el Antiguo Egipto .....                     | 20        |
| MUSEU D'HISTÒRIA DE LA CIUTAT. CONJUNT MONUMENTAL DE LA PLAÇA DEL REI (MHCB) ..... | 20        |
| Una noche en el museo .....  | 20        |
| FUNDACIÓ JOAN MIRÓ .....   | 21        |
| Malqueridas verduras. Las recetas para el Año de la Gastronomía .....              | 21        |
| MUSEU DE LA XOCOLATA .....   | 21        |
| Taller de pastelería infantil .....  | 21        |
| Degustación de chocolate .....   | 21        |
| Taller de chocolate.....   | 21        |
| Fiesta de cumpleaños .....   | 21        |

|   |           |
|---|-----------|
| <b>EL AÑO EN LOS CENTROS DOCENTES .....</b>   | <b>22</b> |
| ¿COMEMOS?... HOY COCINO YO .....  | 22        |
| COMAMOS CON LOS CINCO SENTIDOS .....  | 22        |
| COCINA PARA NIÑOS. AULA DE LA BOQUERIA.....   | 22        |
| VISITAS ESCOLARES EN LA ESCOLA DE FORNERS .....   | 22        |
| <b>EL AÑO EN LAS ESCUELAS DE HOSTELERÍA.....</b>  | <b>23</b> |
| CETT, ESCOLA D'HOTELERIA I TURISME.....   | 23        |
| Perfumes culinarios.....  | 23        |
| Nuevas vidas, nuevas cocinas .....  | 23        |
| El pan, una degustación pendiente.....  | 23        |
| Vinagres, un punto ácido en la degustación.....   | 23        |
| Degustación de embutidos .....  | 23        |
| La cocina de la seta .....  | 24        |
| Semana de la seta .....   | 24        |
| La degustación y el maridaje de vinos .....   | 24        |
| Degustación de productos del pato .....   | 24        |
| Degustación de quesos.....  | 24        |
| Degustación de ahumados.....  | 24        |
| Semana de la cocina de primavera .....  | 24        |
| Cocina fresca, cocina de primavera .....  | 24        |
| ESCOLA D'HOSTALERIA HOFMANN.....  | 25        |
| Cursos monográficos .....   | 25        |
| EUTDH.....  | 25        |
| Curso de cocina ligera.....   | 25        |
| Curso de cocina catalana.....   | 25        |
| ESCOLA SUPERIOR D'HOSTALERIA I TURISME SANT IGNASI .....                                  | 26        |
| Curso de verano: Análisis sensorial y degustación de vinos, Universitat Ramon Llull ..... | 26        |
| Curso de verano: La cocina de mercado, Universitat Ramon Llull .....                      | 26        |
| Curso de verano: Cocina y ciencia, Universitat Ramon Llull.....                           | 26        |
| Mesa redonda sobre alta cocina y gastronomía.....   | 26        |
| Semana gastronómica de las setas .....  | 26        |
| Semana gastronómica de Navidad .....  | 26        |
| Degustación y venta de turrones artesanales y selección de vinos y cavas.....             | 26        |
| Semana gastronómica de la trufa .....   | 26        |
| Semana gastronómica del Jueves Lardero .....  | 26        |
| ESCOLA D'HOTELERIA PINEDA .....   | 26        |
| Los fundamentos de la cocina .....  | 27        |
| Degustaciones temáticas .....   | 27        |
| Curso de cocina para niños .....  | 27        |
| Degustación de azafrán .....  | 27        |
| Química de la cocina.....   | 27        |
| III Jornadas gastronómicas de Productos de Denominación de Origen .....                   | 27        |
| Jornadas gastronómicas .....  | 27        |
| Monográficos de cocina.....   | 28        |
| La cocina de Navidad.....   | 28        |
| Monográficos de postres y dulces.....   | 28        |
| Monográficos de vinos y licores destilados .....  | 29        |
| Curso de iniciación a los quesos .....  | 29        |
| Curso básico de degustación de cafés .....  | 29        |
| <b>EL AÑO PARA LOS MÁS PEQUEÑOS .....</b>   | <b>29</b> |

|  |           |
|--|-----------|
| COCINA PARA NIÑOS. AULA DE LA BOQUERIA.....  | 29        |
| CENTRO-TALLER DE COCINA PARA NIÑOS.....  | 30        |
| LA COCINA CON <i>LES TRES BESSONES</i> .....   | 30        |
| EL TÚNEL DE LOS SENTIDOS .....   | 30        |
| 43 FESTIVAL DE LA INFANCIA.....  | 30        |
| TALLERES INFANTILES DE GASTRONOMÍA .....   | 31        |
| PATACUTXI, TALLER DE COCINA PARA NIÑOS .....   | 31        |
| OTRAS ACTIVIDADES .....  | 31        |
| <b>MUESTRAS EN LA CALLE .....</b>  | <b>32</b> |
| LLET NOSTRA CON EL «COW PARADE» BARCELONA 2005 .....                                 | 32        |
| XXVª MUESTRA DE VINOS Y CAVAS DE CATALUNYA Y XXª MUESTRA DE COCINA BARCELONESA ..... | 32        |
| FIESTA DEL VINO JOVEN 2005 .....   | 32        |
| <b>CINE Y MÚSICA.....</b>  | <b>32</b> |
| CINE.....  | 33        |
| Ciclo de Cine Gourmand .....   | 33        |
| Mondovino.....   | 33        |
| Gastrónomos celuloidicos.....  | 33        |
| Bencinemàpat.....  | 33        |
| MÚSICA.....  | 34        |
| Fiesta de la Música .....  | 34        |
| <b>EXPOSICIONES.....</b>   | <b>34</b> |
| EXPOSICIÓN «LIBROS DE COCINA EN CATALUNYA» .....                                     | 34        |
| EXPOSICIÓN «LA COCINA DE LOS GENIOS DEL FUEGO».....                                  | 34        |
| MESA .....   | 35        |
| DEL NEGATIVO AL PLATO .....  | 35        |
| <b>CURSOS Y TALLERES.....</b>  | <b>36</b> |
| CURSOS MONOGRÁFICOS.....   | 36        |
| Cocina para quedar bien. Taller y cena.....  | 36        |
| Curso de degustación de vinos del Mediterráneo.....                                  | 36        |
| Curso de gastronomía y cervezas.....   | 36        |
| La mesa al revés: paradojas alimenticias .....                                       | 37        |
| Cursos de quesos.....  | 37        |
| Clase de cocina tailandesa .....   | 37        |
| Curso de hornería y bollería.....  | 37        |
| Setas.....   | 38        |
| Curso de dietética ecológica y naturista.....  | 38        |
| Curso de francés especializado: lengua y gastronomía .....                           | 38        |
| Curso de cocina dietética y terapéutica.....   | 38        |
| Caza .....   | 39        |
| Vinos y chocolates .....   | 39        |
| Menú de cócteles para Navidad .....  | 39        |
| Canapés y vinos .....  | 40        |
| Curso de dietoterapia oriental.....  | 40        |
| Curso de suplementación dietética.....   | 40        |
| Cursos de cocina con la Mireia Carbó .....   | 40        |
| Cursos en el Mercat de la Boqueria .....   | 41        |
| OTROS CURSOS Y TALLERES .....  | 41        |
| Nuestra cocina para los universitarios extranjeros.....                              | 41        |

|   |           |
|---|-----------|
| Talleres de cocina local y tradicional para locales y extranjeros .....   | 41        |
| Team Time Cooking .....   | 42        |
| Dieta Mediterránea .....  | 42        |
| <b>LA COCINA CON ESTRELLAS .....</b>  | <b>42</b> |
| RECETAS PARA UNA VIDA EN EL ESPACIO .....   | 42        |
| CENAS CON ESTRELLAS. GASTRONOMÍA Y ASTRONOMÍA .....   | 42        |
| <b>CONFERENCIAS Y COLOQUIOS .....</b>   | <b>43</b> |
| LA COCINA CATALANA SE EXAMINA: UNA VISIÓN CRÍTICA DE NUESTRA GASTRONOMÍA .....  | 43        |
| EL PATRIMONIO EN EL PLATO: COCINAS DEL MEDITERRÁNEO Y DE AMÉRICA LATINA .....   | 43        |
| CONFERENCIAS SOBRE ALIMENTACIÓN .....   | 43        |
| CONFERENCIA DIETÉTICA, ECOLÓGICA Y TERAPÉUTICA .....  | 44        |
| COCINAR ES CULTURA .....  | 44        |
| COLOQUIO FRANCO-CATALÁN BRILLÂT SAVARIN .....   | 44        |
| EL GUSTO DE LA PALABRA. GASTRONOMÍA Y LITERATURA .....  | 45        |
| CICLO LITERARIO <i>LES MOTS A LA BOUCHE</i> .....   | 45        |
| CALENTAMIENTO GLOBAL Y VINO .....   | 45        |
| <b>DEGUSTACIONES .....</b>  | <b>45</b> |
| INICIACIÓN AL MUNDO DEL CAFÉ Y DEGUSTACIÓN .....  | 45        |
| DEGUSTACIÓN DE INICIACIÓN AL CHOCOLATE .....  | 46        |
| DESCUBRE EL MUNDO DEL CAVA .....  | 46        |
| DEGUSTACIÓN DE EMBUTIDOS CATALANES .....  | 46        |
| DEGUSTACIÓN DE PAN ARTESANO .....   | 47        |
| DEGUSTACIÓN DE QUESOS .....   | 47        |
| DEGUSTACIÓN DE BACALAO .....  | 47        |
| LUGARES DONDE DE FORMA REGULAR O POR ENCARGO SE REALIZAN DEGUSTACIONES .....  | 47        |
| Cata 1.81 .....   | 47        |
| Can Ravell .....  | 48        |
| Casa Pepe .....   | 48        |
| Celler de Gelida .....  | 48        |
| El Celleret .....   | 48        |
| Vila Viniteca .....   | 48        |
| Lavinia Barcelona .....   | 48        |
| Vinifera .....  | 48        |
| Via Fora! .....   | 48        |
| <b>SIMPOSIOS Y CONGRESOS .....</b>  | <b>48</b> |
| IV SIMPOSIO INTERNACIONAL SOBRE ALIMENTACIÓN MEDITERRÁNEA «PATRIMONIO GASTRONÓMICO Y TURISMO CULTURAL EN EL MEDITERRÁNEO» ..... | 48        |
| III CONGRESO MUNDIAL DE PASTA .....   | 49        |
| CUINÀSIA. I CONGRESO EUROPEO DE COCINA Y CULTURA ASIÁTICA .....   | 49        |
| VI CONGRESO INTERNACIONAL DE BARCELONA SOBRE DIETA MEDITERRÁNEA .....   | 49        |
| <b>ENCUENTROS .....</b>   | <b>50</b> |
| TASTE FOR PEACE .....   | 50        |
| MERCA-REST .....  | 50        |
| LIBROS EN LA SOBREMESA DEL GREC .....   | 50        |
| FESTIVAL ASIA .....   | 51        |
| SEMANA GOLOSOS Y GOURMETS A LA FRANCESA .....   | 51        |
| LOS COCINEROS HABLAN DE LIBROS DE COCINA .....  | 51        |

|  |           |
|--|-----------|
| <b>CONCURSOS Y PREMIOS .....</b>                 | <b>52</b> |
| CONCURSO «MEJOR SUMILLER DE CATALUNYA 2005»..... | 52        |
| CONCURSO DE TORTILLAS CON RELLENO VEGETAL.....   | 52        |
| CONCURSO «EL COCINERO DEL AÑO» .....             | 52        |

## EL AÑO EN LOS MERCADOS DE BARCELONA

### **Las cocinas de Catalunya**

Muestra de las diferentes cocinas del territorio repartidas por temporadas y en diferentes Mercados de Barcelona con representaciones de producto y cultura autóctona.  
[www.mercatsbcn.com](http://www.mercatsbcn.com)

Organización: Institut de Mercats de Barcelona

#### **El atún de L'Hospitalet de l'Infant**

4/6/05 / Mercat de Santa Caterina / Av. de Francesc Cambó, 16

#### **La cocina Occitana y de la Vall d'Aran**

11/6/05 / Mercat de Santa Caterina / Av. de Francesc Cambó, 16

#### **La cocina de las Terres del Ebre**

9/7/05 / Mercat de Sant Andreu / Pl. del Mercadal, 41

#### **La cocina del Berguedà**

21/9/05 / Mercat de Santa Caterina / Av. de Francesc Cambó, 16

#### **La cocina de la Barceloneta**

22/10/05 / Mercat de la Barceloneta / Pl. de la Font, 12

#### **La cocina del xató**

26/11/05 / Mercat de Sant Antoni / Comte d'Urgell, 1

#### **Fiesta de las degustaciones**

27/11/05 / Mercat de Sant Andreu / Pl. del Mercadal,

#### **La cocina del Pallars (cocina de la xicoia)**

14/1/06 / Mercat de la Concepció / Aragó, 313-317

#### **La cocina de la Alta Anoia**

28/1/06 Mercat del Clot / Pl. de Font y Sagué, 1/

#### **Cocinas del Pirineu**

Fecha y lugar a determinar

#### **El calçot**

11/2/06 / Mercat d'Hostafrancs / Creu Coberta, 93

#### **La cocina del Bages**

4/3/06 / Mercat de la Boqueria / La Rambla, 91

## La cocina en el mercado

29/7/05

Mercat del Ninot  
Mallorca, 133

30/9/05

Mercat de Santa Caterina  
Av. de Francesc Cambó, 16

5/11/05

Mercat del Poble Nou  
Pl. Unió, 1

2/12/05

Mercat de Santa Caterina  
Via Favència, 241-249

17/2/06

Mercat de Galvany  
Santaló, 65

6-10/3/06

La cocina del mercado  
Saló Alimentària (estand Mercats de Barcelona)

Un viernes al mes, un cocinero hablará del producto de temporada y cocinará, junto a un famoso, en los mercados de Barcelona.

[www.mercatsbcn.com](http://www.mercatsbcn.com)

Organización: Institut de Mercats de Barcelona

## Jueves Lardero

23/2/06

Lugar a determinar  
[www.mercatsbcn.com](http://www.mercatsbcn.com)

Concurso de tortillas y rancho popular dentro de un mercado de Barcelona.

Organización: Institut de Mercats de Barcelona

## Las cocinas del mundo en los mercados

17/3/06

Mercat de Sant Antoni  
Comte d'Urgell, 1

31/3/06

Mercat de l'Abaceria  
Trav. De Gràcia, 186

Diferentes restaurantes de cocinas étnicas elaboran los platos representativos de diversas culturas en los mercados de Barcelona.

[www.mercatsbcn.com](http://www.mercatsbcn.com)

Organización: Institut de Mercats de Barcelona

### **Mes del pescado azul**

Junio 2005

Mercats de Barcelona

[www.mercatsbcn.com](http://www.mercatsbcn.com)

Mes dedicado a enseñar las cualidades del pescado azul en los mercados de Barcelona. En este mes temático tendrá lugar el acto "El atún de l'Hospitalet de l'Infant", dedicado a uno de los máximos exponentes de este producto.

Organización: Institut de Mercats de Barcelona, Gremi de Peixaters y Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca

## **FIESTAS POPULARES**

### **Gincana TMB de La Mercè**

Septiembre 2005

Barcelona ciudad

Tel. 933 161 000

[www.bcn.es/cultura](http://www.bcn.es/cultura)

La tradicional Gincana de la Fiesta Mayor de La Mercè con la participación de más de 5000 personas realizando diferentes pruebas vinculadas a la gastronomía.

Organización: La Mercè, Festa Major de Barcelona

### **El Aperitivo Moritz de Fiesta Mayor**

23/9/05

Ronda Sant Antoni, 39

[www.moritz.es](http://www.moritz.es)

Con motivo de las Fiestas de la Mercè, se celebrará un aperitivo popular y multitudinario en la calle y habrá muchas más sorpresas.

Organización: Cerveces Moritz

### **Cena de Fiesta Mayor de la Mercè**

24/9/05 ⌚ 21h

Pg. de Gràcia, entre Provença y Córcega

[www.bcn.es/merce](http://www.bcn.es/merce)

Venta de tickets a través de Tel-Entrada de Caixa Catalunya  
Tel. 902 10 12 12, [www.telentrada.com](http://www.telentrada.com) y oficinas de Caixa Catalunya

Cena popular y multitudinario en la calle con motivo de las Fiestas de la Mercè. Se cocinará el tradicional almuerzo de Fiesta Mayor que consiste en: canelones, carne asada y postres. El Passeig de Gràcia se engalanará para recibir a todos los ciudadanos que quieran compartir esta singular comida. Se precisa inscripción previa.

Organización: GSR-Produccions de Gastronomia y Turisme de Barcelona

### **La Castañada en el Poble Espanyol**

30/10/05 ⌚ 12-14 h  
Poble Espanyol de Barcelona  
Av. del Marqués de Comillas, 13  
Tel. 935 086 300  
[www.poble-espanyol.com](http://www.poble-espanyol.com)

El día de la Castañada se invita a pequeños y mayores a adentrarse en los secretos de esta fruta de otoño y a disfrutar de un taller gastronómico donde se puede aprender a elaborar un plato con los ingredientes típicos de estas fechas. La fiesta familiar recupera la tradición de recibir los primeros fríos con un puñado de castañas calientes.

Organización: Poble Espanyol de Barcelona

## **FERIAS Y SALONES**

### **I Salón del Chocolate de Barcelona**

3-6/11/05 ⌚ 10-20 h  
CCIB (Centre de Convencions Internacional de Barcelona), Recinto Fòrum  
Rambla Prim, 1-17  
Tel. 932 780 763  
[www.saloxocolata.com](http://www.saloxocolata.com)

Primer Salón del Chocolate que se organiza en el Estado español, donde empresarios del sector y el público en general podrán conocer los aspectos históricos, culturales, nutricionales y gastronómicos relacionados con este producto elaborado a partir del cacao. En este primer salón participarán más de un centenar de expositores, fabricantes, distribuidores, detallistas, pasteleros, artesanos y otros sectores relacionados con el chocolate. El salón ofrece también un amplio programa de actividades paralelas para todas las edades, como talleres de chocolate, demostraciones, exposiciones, degustaciones, conferencias, etc.

Organización: Saló de la Xocolata Barcelona, SL

### **Salón Barcelona Degusta**

10-14/11/05 ⌚ 10, 17-22 h; 11, 12 y 13, 11-22 h; 14, 11-16 h  
Fira de Barcelona. Recinte Montjuïc (M1)  
Av. de la Reina Maria Cristina, s/n

Tel. 902 233 200  
[www.barcelonadegusta.com](http://www.barcelonadegusta.com)

Feria de alimentación y bebidas dirigida al consumidor final que quiere transmitir la cultura alimentaria y gastronómica al público en general, fomentando el consumo de calidad y dando a conocer el papel del comercio detallista y los mercados municipales como puntos de venta especializados. Esta fiesta alimentaria ofrecerá un mercado de alimentos, accesorios y publicaciones en el que se podrá encontrar y adquirir de todo sobre comida completándose con degustaciones y actividades de tipo formativo.

Organización: Alimentària Exhibitions, SA

### **Salón Alimentària**

6-10/3/06 ⌚ 6-9, 10-19 h; 10, 10-17 h  
Fira de Barcelona. Recinto Montjuïc (M1) y recinto Gran Via (M2)  
(M1): Av. Reina Maria Cristina, s/n  
(M2): Botànica, 62 (L'Hospitalet de Llobregat)  
Tel. 902 233 200  
[www.alimentaria-bcn.com](http://www.alimentaria-bcn.com)

Salón internacional de alimentación y bebidas dirigido a los profesionales de la distribución comercial, mayoristas, detallistas, la restauración y la hostelería, primer referente para el sector a nivel del Estado español y segunda Feria de Alimentación a nivel mundial. El salón incluye numerosas actividades lúdicas y formativas. Como BCN VANGUARDIA, congreso de gastronomía que reúne a la élite de la cocina internacional, y VINORUM, espacio dedicado al vino y su cultura. Salón para profesionales.

Organización: Alimentària Exhibitions, SA

## **FERIAS POPULARES**

### **Fiesta del Azafrán**

6/11/05 ⌚ 11-14 h  
Poble Espanyol de Barcelona  
Av. Marqués de Comillas, 13  
Tel. 935 086 300  
[www.poble-espanyol.com](http://www.poble-espanyol.com)

La Fiesta del Azafrán quiere dar a conocer los usos y particularidades de este condimento que se cultiva en un rincón de los jardines del Poble Espanyol, con una serie de actividades dirigidas a mayores y pequeños, como la recolecta de la rosa del azafrán, la manipulación y la preparación de los pistilos de la flor y la degustación de diversos platos.

Organización: Poble Espanyol de Barcelona.

### **Feria del Col·lectiu d'Artesans de l'Alimentació**

1r y 3r vi, sá y do de mes ⌚ 11-14.30 h y 17-21.30 h

Pl. del Pi

Venta de productos artesanos y de calidad: miel, quesos, patés, embutidos, hierbas, caramelos, conservas, pastelería, galletas, chocolate, productos lácticos, etc.

Organización: Col·lectiu d'Artesans de l'Alimentació

### **Feria tradicional del Producto Natural**

1r y 3r do de mes, excepto julio y agosto, ☎ 10-15 h  
Av. Gaudí, 1 (Sagrada Família)  
Tel. 938 432 357

Organización: Associació d'Artesans Vallès Oriental

### **Feria de Productos Artesanos Pl. de la Oca**

4º sá de mes, excepto junio, julio y agosto ☎ 9-21 h  
Rogent, 28 (esquina c. Enamorats)

Feria de productos artesanales y de alimentación.

### **Feria de Artesanos del Clot**

2º vi de mes, excepto julio y agosto ☎ 9-21 h  
Pl. de Font i Sagué, 1

### **Feria de Artesanos del Poblenou**

1er sá de mes ☎ 9-21 h  
Rambla del Poblenou (entre c. de Pujades y c. de Ramon Turró)

## **ITINERARIOS GASTRONÓMICOS**

### **Barcelona Walking Tours. Ruta Gourmet**

Todo el año ☎ Vi. 11 h  
Salidas garantizadas. Plazas limitadas.  
Dos grupos: Inglés y catalán/castellano.  
Oficina de Información de Turisme de Barcelona  
Pl. Catalunya, 17 subterráneo  
Tel. 932 853 832  
[www.barcelonaturisme.com](http://www.barcelonaturisme.com)

Itinerario a pie lleno de sabor por las calles del casco antiguo de la ciudad, que permite conocer la cultura gastronómica de Barcelona. Durante este recorrido se descubre la historia y algunos establecimientos emblemáticos de la gastronomía barcelonesa degustando productos de nuestra cocina.

Organización: Turisme de Barcelona con la colaboración de la Associació de Comerciants del Mercat de la Boqueria y La Vinya del Senyor

### **Ruta de tapas**

Edición de un folleto informativo que detalla un itinerario que permite degustar las mejores tapas de diversos restaurantes especializados de Barcelona, clasificados previamente mediante un concurso.

Organización: El Pipiripao y Turisme de Barcelona

### **Visita turística a la Boqueria**

Todo el año 🕒 Ma, 9-14 h  
Aula Gastronòmica del Mercat de la Boqueria  
Rambla, 91. Edif. Direcció, 3er  
Tel. 933 040 272  
[www.boqueria.info](http://www.boqueria.info)

Visita guiada por el Mercado de la Boquería. Posibilidad de incluir desayuno, clase de cocina con los ingredientes previamente adquiridos en el mercado y posterior degustación del plato y de vinos. Visitas en catalán, castellano, inglés y francés. Se precisa inscripción previa.

Organización: Associació de Comerciants del Mercat de la Boqueria

## **MENÚ BARCELONA**

### **Menú Barcelona**

Para celebrar el Año de la Alimentación, la Cocina y la Gastronomía, se ha creado un menú específico, el «Menú Barcelona» con lo mejor de lo mejor de cada casa. El menú se identificará con un elemento informativo dentro de la carta.

### **El «Menú Barcelona» en los restaurantes**

Todo el año  
Restaurantes de Barcelona  
Tel. 902 010 342  
[www.gremirestauracio.com](http://www.gremirestauracio.com)

El «Menú Barcelona» en la carta de los restaurantes de la ciudad. Los restaurantes que se añadan a esta iniciativa ofrecerán las mejores especialidades de cada carta. El restaurador elegirá un menú con lo más representativo de su establecimiento.

Organización: Gremi de Restauració de Barcelona

### **El «Menú Barcelona» en los Trenhotel**

Mayo 2005-marzo 2006

Trenhotel Antonio Machado (Barcelona-Sevilla), Trenhotel Gibralfaro (Barcelona-Málaga i Barcelona-Granada), Trenhotel Antoni Gaudí (Barcelona-Madrid), Trenhotel Elipsos Joan Miró (Barcelona-París), Trenhotel Elipsos Pau Casals (Barcelona-Zurich), Trenhotel Elipsos Salvador Dalí (Barcelona-Milán)  
www.renfe.es, www.elipsos.com

El «Menú Barcelona» en la carta de los restaurantes de los Trenhotel. Estos disponen de cinco cartas; en cada una hay dos platos seleccionados que, por la calidad y presentación, son lo mejor de lo mejor de la oferta.

Organización: Grandes Líneas Renfe y Elipsos

## EL AÑO EN LOS HOTELES

### Hotel AC Barcelona

Pg. de Taulat, 278  
Tel. 934 898 200  
www.ac-hotels.com

⌚ 13.30-15.30 h y 20.30-22.30 h

#### **Semanas gastronómicas**

Semanas dedicadas a promocionar un producto autóctono de la temporada. Elaboración de un menú especial compuesto de cinco platos, acompañados de vinos escogidos expresamente para cada uno.

6-12/6/05

#### **Las cerezas**

4-10/8/05

#### **La lechuga**

8-14/9/05

#### **Las setas**

12-18/10/05

#### **La calabaza**

7-13/11/05

#### **Las castañas**

5-11/12/05

#### **La caza**

9-15/1/06

#### **Las alcachofas**

6-12/2/06

## Los calçots

6-12/3/06

### Los espárragos

18/6, 1/10, 26/11/05 y 28/1, 18/3/06 ⌚ 19h

### Introducción al yoga y a la comida yóguica

Propuesta de combinado muy interesante para conocer un nuevo método de tomarse a la vida. Empieza con una sesión de yoga dirigida por el maestro Hargobind Singh Khalsa, seguida de un menú yóguico diseñado por Hargobind Kaur, quien explicará las propiedades nutritivas y terapéuticas de diferentes ingredientes. Se precisa inscripción previa.

17/9/05 ⌚ 9-19 h

### Visita a la zona vinícola del Penedès

Visita al Penedès para aprender todo el procedimiento de la vendimia *in situ*, es decir, para conocer las diferentes variedades de la uva, suelo, recogida, etc. Habrá una degustación de vinos en la misma viña y comida en la bodega. Después del almuerzo, visita a las bodegas Massachs. Se precisa inscripción.

15 y 16/10/05 ⌚ 10-20 h

### El túnel de los sentidos

Una manera de divertirse aprendiendo los diferentes aspectos del vino a través del túnel de los sentidos: color, textura, intensidad y diferencias entre un vino joven y uno más desarrollado. Distinción de aromas mediante esencias, raíces, especias... Uso del tacto para distinguir texturas y posterior degustación de diferentes vinos.

10/11/05 ⌚ 21.30-23 h

### Una cena con los vinos del siglo XIX

Cena maridada con vinos de Chile, una de las pocas zonas del mundo donde la viña no se vio afectada por la filoxera, durante el cual se podrá saber que sabor tenían los vinos de antes. Comida comentada por los enólogos de Vino Divino. Se precisa inscripción previa.

3/12/05 ⌚ 20-23 h

### La cocina de la mafia

Proyección de una película de cine negro, donde se hará especial mención de la cocina italiana y los platos que se servían antes de que la mafia cometiera un crimen. Durante la proyección se irán sirviendo algunos de los platos que aparezcan en la película. Antes y después de la proyección habrá un breve coloquio sobre el tema a cargo de un crítico de cine. Se precisa inscripción previa.

## Hotel Alimara

Berruguete, 126  
[www.cett.es/alimarahotel/catala](http://www.cett.es/alimarahotel/catala)

## **Barcelona Kitchen**

Hotel Alimara y CETT, Escola d'Hoteleria i Turisme  
Tel. 935 040 449

Una jornada o un fin de semana activo en un hotel de cuatro estrellas, para participar en las demostraciones de cocina y talleres del gusto. Actividad dirigida a grupos o colectivos interesados en la gastronomía. Se precisa inscripción previa.

Organización: Hotel Alimara y Cett, Escola d'Hoteleria i Turisme

## **Hotel Arts**

Restaurante Enoteca, Hotel Arts  
Marina, 19-21  
Tel. 934 838 058  
[www.hotelartsbarcelona.com](http://www.hotelartsbarcelona.com)

8/6/05 ⌚ 19.30 h

Degustación comentada de los vinos de la bodega Gran Caus, seguida de una cena de maridaje de vino con la cocina del restaurante Enoteca.

Organización: Hotel Arts Barcelona

## **Barceló Hotel Sants**

⌚ 13-16 h y 20.30-23.30 h

Restaurante El Bistrot de Sants, Barceló Hotel Sants  
Pl. dels Països Catalans, s/n  
Estació Barcelona Sants  
Tel. 935 035 300  
[www.bchoteles.com](http://www.bchoteles.com)

Jornadas gastronómicas

Marzo-Octubre 2005

**Arroces y fideos**

Octubre-noviembre 2005

**Temporada de Setas**

Noviembre 2005

**Temporada de Caza**

Noviembre 2005 - marzo 2006

**Escudella y Carn d'Olla**

Febrero 2006

**Temporada de Trufa**

Marzo 2006

## **La Bullabesa del Sants**

Organización: Barceló Hotel Sants

## **Eurostars Grand Hotel Marina**

Restaurant Aire de Mar, Grand Marina Hotel  
Moll de Barcelona, s/n  
Tel. 936 039 000  
www.grandmarinahotel.com

30/5-diciembre 2005 ⌚ 13.30-15.30 h y 20-22.30 h

### **Menú Don Quijote**

Con motivo del IV Centenario de la publicación de “El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha”, de Miguel de Cervantes Saavedra, el Restaurant “Aire de Mar” abre sus Jornadas Gastronómicas con un menú compuesto por los manjares más auténticos de la región manchega, maridados por nuestro experto sumiller, Enric Hidalgo, con los mejores caldos de la zona.

Organización: Eurostars Grand Hotel Marina

## **Gran Hotel La Florida**

Ctra. De Vallvidriera al Tibidabo, 83-93  
Tel. 932 593 000  
www.hotellaflorida.com

29/6, 27/7, 31/8, 29/9, 26/10, 30/11 y 28/12/05 ⌚ 8-15 h

### **Clases de cocina con Daniel Bausa**

Programa de clases de cocina dirigidos por el chef dedicados al producto de temporada del mes, visita a la Boqueria y almuerzo en el restaurante. Se precisa inscripción previa.

Todo el año

### **Menú degustación Año de la Gastronomía**

Cada mes se elaborará un menú degustación con el producto de temporada. El desayuno-almuerzo del domingo se dedicará a este producto.

Último sábado de cada mes ⌚ 9.30-15 h

### **12 meses-12 cavas**

Recomendación de un cava al mes. Visita a la bodega acompañados por el sumiller del hotel. Desayuno y almuerzo en el hotel. Se precisa inscripción previa.

Octubre o Noviembre 2005 ⌚ 8.30-17.30 h

### **Salida a recoger setas**

Salida con el chef para aprender el misterio de las setas y sus múltiples posibilidades en la cocina. Desayuno y almuerzo incluidos.

Organización: Gran Hotel La Florida

### **Hotel Claris**

Restaurante East 47, Hotel Claris  
Pau Claris, 150  
Tel. 934 876 262  
www.derbyhotels.com

Abril-junio y septiembre-noviembre 2005 ☉ 1er sá de mes almuerzo 13.30 h

#### **Cocina y gastronomía en el Antiguo Egipto**

Visita comentada al Antiguo Egipto en el Museu Egipci de Barcelona más un menú degustación de cocina egipcia de la época.

6-19/6/05 ☉ Lu-do 13-16 y 20-24 h

#### **Cocina del atún**

El atún es uno de los peces más valorados del Mediterráneo, lo podrán probar en la mesa del restaurante del hotel, gracias a un menú degustación donde el chef os hará pasar una velada inolvidable.

10-23/10/05 ☉ Lu-do 13-16 y 20-24 h

#### **Setas, setas y más setas**

De los bosques del Pirineo nos llega una amplia variedad de setas, que se podrán saborear gracias a un extenso menú degustación de platos en los cuales conviven la tradición y la técnica culinaria.

Organización: Hotel Claris, Restaurant East 47

### **Gran Hotel Havana**

Restaurante Grand Palace, Gran Hotel Havana  
Gran Vía de les Corts Catalanes, 647  
Tel. 934 121 115  
www.granhotelhavana.com

6-19/6/05

#### **Jornadas gastronómicas del bacalao y los vinos ecológicos**

Menú especial de degustación de bacalao, sus texturas y maneras de prepararlo.

3-17/11/05

#### **Jornadas gastronómicas del chocolate**

Menú degustación para almorzar y para cenar donde el chocolate está presente como elemento, desde los entrantes hasta los postres. Con la colaboración de Patisserie Uño.

Todo el año, excepto enero y agosto ☉ Primer jueves de cada mes, 21 h

## **Cena y blues**

Cena con menú degustación, seguida de un concierto en directo del grupo Txell Sust & August Tartas Blues Trio.

Organización: Gran Hotel Havana

## **Hotel Ritz**

Jardí Diana, Hotel Ritz  
Gran Via de les Corts Catalanes, 668  
Tel. 935 101 130  
www.ritz.com

Octubre 2005 ⌚ 21 h

## **La cocina en Sils**

Muestra de la cocina de las abuelas de Sils, donde ellas mismas preparan platos tradicionales de esta zona.

Organización: Hotel Ritz

## **Hotel Majestic**

Pg. de Gràcia, 68  
Tel. 934 881 717  
www.hotelmajestic.es

14/11/05 ⌚ 17h

Presentación y cata de los vinos de la familia de Mariano García (Leda, Aalto, San Roman, Mauro, Paixar, Astrales).

Organización: Hotel Majestic

# **EL AÑO EN LOS MUSEOS**

## **Museu de Ceràmica**

⌚ 11 h.

Palau Reial de Pedralbes  
Av. Diagonal, 686  
Tel. 932 801 621

Se precisa inscripción previa.

## **Cerámica y artes culinarias en Oriente**

Presentación de diversas piezas de cerámica del museo relacionadas con el tema, seguida de una ponencia. Se servirán café y pastas.

25/1/06

### **Dietoterapia energética según la medicinal tradicional china**

A cargo de Patricia Guerin, bióloga y terapeuta.

22/2/06

### **Introducción a la cultura gastronómica japonesa**

A cargo de Anna Saura y Yuko Kurimoto, psicopedagoga en restauración y empresaria.

22/3/06

### **La ceremonia del té**

A cargo de Keiko Abiko.

Organización: Museu de Ceràmica con la colaboración de Amics dels Museus de Catalunya y de Casa Àsia

## **Museu Egipci de Barcelona**

València, 284

Tel. 934 880 188

[www.fundclos.com](http://www.fundclos.com)

Se precisa inscripción previa

Mayo-octubre 2005 ☉ Vi 21-23 h

### **El Banquete Eterno. La alimentación en el Antiguo Egipto**

Visita comentada al museo, con itinerario temático haciendo especial mención a la alimentación. Finalizará con una degustación de la época de los faraones.

Organización: Museu Egipci de Barcelona

## **Museu d'Història de la Ciutat. Conjunt Monumental de la Plaça del Rei (MHCB)**

Pl. del Rei, s/n

Tel. 933 190 222

[www.museuhistoria.bcn.es](http://www.museuhistoria.bcn.es)

Se precisa inscripción previa

### **Una noche en el museo**

Cómo conocer el museo por la noche a través de tres actividades diferentes:

16/6/05 ☉ 20 y 20.30 h

Del 6/7 al 15/9/05 ☉ Mi. y ju., 21 h y 21.30 h

**Saborea el tiempo del Quijote.** Visita guiada a la exposición «El Quijot i Barcelona», con una degustación de productos inspirados en los manjares del siglo XVII.

**Descubre la Barcelona romana.** Una visita comentada al subsuelo, con los restos arqueológicos de los primeros mil años de la ciudad. Para acabar, una degustación sorpresa.

Julio 2005 ☉ Mi. y ju., 20h

**Sesiones «golfas» con El Quijote.** Taller para familias en el cual se vivirán las aventuras de El Quijote en Barcelona. Un recorrido por las páginas del libro que hará revivir la Barcelona del siglo XVII. Acabará con una degustación de productos inspirados en los manjares del siglo XVII. Edad: a partir de seis años.

Organización: Museu d'Història de la Ciutat con la colaboración de KuanUm

### **Fundació Joan Miró**

Restaurante Fundació Joan Miró  
Parc de Montjuïc  
Tel. 933 290 768  
www.bcn.fjmiro.es

Marzo 2005-marzo 2006 ☉ Ma-sá, 13-15.40 h

### **Malqueridas verduras. Las recetas para el Año de la Gastronomía**

Menús especiales basados en verduras de temporada, dedicados al Año de la Gastronomía. A todos los que escojan este menú, el restaurante les regalará una ficha con la receta del plato que hayan escogido.

Organización: Restaurante de la Fundació Joan Miró

### **Museu de la Xocolata**

Todo el año ☉ Lu-sá, 10-19 h; Do y festivos, 10-15 h.; Ma no festivos cerrado. Comerç, 36  
Tel. 932 687 878  
www.museudelaxocolata.com  
Se precisa inscripción previa

### **Taller de pastelería infantil**

Taller infantil para aprender las nociones básicas de la pastelería y elaborar sus primeros postres. Edad: 3 a 10 años.

### **Degustación de chocolate**

Degustación de una hora de duración para aprender a distinguir cuatro variedades diferentes de chocolate, cuáles son sus características y cómo se deben degustar. A partir de 16 años.

### **Taller de chocolate**

Taller infantil en el que se creará una figura de chocolate a partir de la explicación de un profesional sobre las características y la manipulación del chocolate. Edad: 3 a 12 años.

### **Fiesta de cumpleaños**

Visita dinamizada, que incluye un taller sobre el chocolate, una visita dramatizada por el museo y una merienda con chocolate a la taza y melindres.

Organización: Museu de la Xocolata

## EL AÑO EN LOS CENTROS DOCENTES

### ¿Comemos?... Hoy cocino yo

Curso escolar 2005-2006  
Escuelas de Barcelona  
Tel. 934 023 630

Campaña escolar con la intención de proporcionar a los chicos y chicas de 14 a 18 años recursos, ideas culinarias e interés por la cocina a partir de la necesidad de hacer una comida rápida, saludable, original y a su gusto. Dirigida a la enseñanza secundaria.

Organización: Institut d'Educació de Barcelona, Agència de Salut Pública de Barcelona, Alimentació i Ciència (ALÍCIA) y Turisme de Barcelona

### Comamos con los cinco sentidos

Noviembre 2005  
Escuelas de Barcelona  
Tel. 934 053 334

Programa educativo parcelado en tres ciclos para iniciar a las nuevas generaciones escolares en el conocimiento de todos aquellos gustos que conforman nuestro sistema alimentario, nuestra cocina, de una manera práctica. Edad: de 10 a 12 años.

Organización: Institut Català de la Cuina, Fundació Viure el Mediterrani y Fundació Pro-Pedagògic. Programa Educació per a la salut a l'escola de la Generalitat de Catalunya (Departament d'Educació)

### Cocina para niños. Aula de la Boqueria

Marzo - julio 2005 y septiembre 2005 - julio 2006 ☉ Mi., 10-12 h y 12-14 h.  
Aula Gastronòmica del Mercat de la Boqueria  
Rambla, 91 Edif. Direcció 3º  
Tel. 616 976 893  
[www.cuinapernens.com](http://www.cuinapernens.com)

Talleres interactivos de cocina para niños para que puedan descubrir, observar y experimentar la cultura gastronómica del país. Se elige un producto relacionado con la estación del año. Los niños elaboran una receta, la trabajan y se la llevan. Se precisa inscripción previa.

Organización: Associació de comerciants de la Boqueria

### Visitas escolares en la Escola de Forners

Curso escolar 2005-2006 ☉ Lu.-ju., 9-13 h  
Escola de Forners de Barcelona  
Pau Claris, 141  
Tel. 932 155 500

[www.gremipabcn.com](http://www.gremipabcn.com)

Visitas guiadas por los profesores de la Escola de Forners, en las cuales los asistentes podrán observar y participar en la elaboración del pan. Se precisa inscripción previa.

Organización: Fundació Gremi de Flequers de Barcelona

## EL AÑO EN LAS ESCUELAS DE HOSTELERÍA

### **CETT, Escola d'Hoteleria i Turisme**

Av. Can Marçet, 36-38  
Tel. 935 040 449  
[www.cett.es](http://www.cett.es)

15/6/05 ⌚ 19-21 h

#### **Perfumes culinarios**

Introducción al conocimiento de los aromas. Especies, condimentos y otros protagonistas aromáticos de la cocina.

4-8/7/05 ⌚ 16-20.30 h

#### **Nuevas vidas, nuevas cocinas**

A lo largo de este curso de verano de la Universitat de Barcelona, una serie de jóvenes profesionales de la gastronomía presentan su particular visión sobre cómo los cambios en los gustos y los hábitos del público han hecho cambiar tanto la cocina doméstica como la oferta de los restauradores.

Organización: Universitat de Barcelona y CETT, Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme

13/7/05 ⌚ 19-21 h

#### **El pan, una degustación pendiente**

Introducción al mundo del pan como acompañante indispensable para una buena comida, y raíz de la cultura gastronómica del Mediterráneo en todas sus variantes.

22/9/05 ⌚ 19-21 h

#### **Vinagres, un punto ácido en la degustación**

La diversidad de los vinagres disponibles ha introducido matices insospechados en la cocina. Una oportunidad para conocerlos y aprender sus aplicaciones culinarias.

19/10/05 ⌚ 19-21 h

#### **Degustación de embutidos**

Introducción al mundo de los embutidos y degustación comentada de las principales especialidades de embutidos catalanes que el otoño permite que aparezcan de nuevo sobre nuestras mesas.

9/11/05 ⌚ 18-21 h

### **La cocina de la seta**

Conferencia y demostración práctica de cocina sobre las múltiples posibilidades que ofrece este producto de temporada, especialmente apreciado en Catalunya.

14-25/11/05 ⌚ 13.45-15.30 h

### **Semana de la seta**

Las setas, el producto más esperado cuando llega el otoño, protagonista de una semana gastronómica con menús de degustación.

16/11/05 ⌚ 19-21 h

### **La degustación y el maridaje de vinos**

Iniciación a la degustación de los vinos y a las técnicas y secretos del maridaje entre vinos y alimentos para conseguir las armonías de gusto y aroma más adecuadas.

14/12/05 ⌚ 19-21 h

### **Degustación de productos del pato**

Introducción de las múltiples posibilidades culinarias de esta ave, y degustación de diversas variedades y productos elaborados a partir de su carne.

18/1/06 ⌚ 19-21 h

### **Degustación de quesos**

Una oportunidad para conocer más a fondo el universo de los quesos y aprender las técnicas de degustación para gozar de este producto como un experto.

15/2/06 ⌚ 19-21 h

### **Degustación de ahumados**

El ahumado preserva y contribuye a crear una familia de alimentos exquisitos. Introducción al mundo de los pescados ahumados y de sus múltiples variedades y matices.

13-24/3/06 ⌚ 13.45-15.30 h

### **Semana de la cocina de primavera**

Semana gastronómica, en cuyo transcurso los alumnos y los profesores de la escuela ofrecerán en el aula-restaurante una serie de menús de degustación elaborados con productos de temporada, para disfrutar de la gastronomía fresca de primavera.

23/3/06 ⌚ 18-21 h

### **Cocina fresca, cocina de primavera**

La primavera aporta una explosión de verdor y frescura en la cocina. Esta conferencia teórico-práctica está pensada para introducir al público interesado en los secretos de los productos y la cocina de primavera.

Organización: CETT, Escola d'Hoteleria i Turisme

## **Escola d'Hostaleria Hofmann**

Argenteria, 74-78  
Tel. 933 195 889  
www.hofmann-bcn.com

### **Cursos monográficos**

Cursos de demostración, en los que se siguen paso a paso todo tipo de recetas. Son platos de creación mediterránea con la intención, por un lado, de descubrir ideas nuevas y originales, y, por otro lado, de reencontrar los sabores tradicionales. Se precisa inscripción previa.

16/6/05

La tradición de las cocas: San Juan

29 y 30/9/05 ☉ 17-20 h

La tradición de las conservas

20 y 21/10/05 ☉ 17-20 h

Platos de caza con sabor y originalidad

25 y 26/11/05 ☉ 17-20 h

La pasión por las setas; como cocinarlas

20/1/06 ☉ 10-14 h

Del mercado a la cazuela

23 y 24/2/06 ☉ 17-20 h

Cocina fácil para el fin de semana

21 y 22/3/06 ☉ 17-20 h

Las monas clásicas, de siempre

Organización: Escola d'Hostaleria Hofmann

## **EUTDH**

6, 7 y 8/6/05 ☉ 17.30-20.30 h

Campus de la UAB (Bellaterra)

Tel. 935 809 355

www.euturisme-uab.es

Se precisa inscripción previa

### **Curso de cocina ligera**

Curso que nos ayudará a tener una alimentación sana durante la primavera y el verano.

### **Curso de cocina catalana**

En este curso nos introducimos en el recetario tradicional catalán, poniendo el acento especialmente en sus fundamentos.

Organización: EUTDH

## **Escola Superior d'Hostaleria i Turisme Sant Ignasi**

Carrasco i Formiguera, 32  
Tel. 936 023 032  
[www.stignasi.es/eshtsi](http://www.stignasi.es/eshtsi)  
Se precisa inscripción previa

7-13/7/05 ☎ 10-14 h

### **Curso de verano: Análisis sensorial y degustación de vinos, Universitat Ramon Llull**

Conocimientos básicos para adentrarse en el mundo del vino y de la degustación.

7-13/7/05 ☎ 10-14 h

### **Curso de verano: La cocina de mercado, Universitat Ramon Llull**

Curso práctico de iniciación a la cocina de estaciones.

7-13/7/05 ☎ 10-14 h

### **Curso de verano: Cocina y ciencia, Universitat Ramon Llull**

Curso práctico de introducción al binomio «cocina y ciencia».

19/9/05 ☎ 19 h

### **Mesa redonda sobre alta cocina y gastronomía**

24-28/10/05 ☎ 14 h

### **Semana gastronómica de las setas**

12-16/12/05 ☎ 14 h

### **Semana gastronómica de Navidad**

19-21/12/05

### **Degustación y venta de turrónes artesanales y selección de vinos y cavas**

23-27/1/06 ☎ 14 h

### **Semana gastronómica de la trufa**

Febrero 2006 ☎ 14 h

### **Semana gastronómica del Jueves Lardero**

Organización: Escola Superior d'Hostaleria i Turisme Sant Ignasi

## **Escola d'Hoteleria Pineda**

Joncs, 1 (L'Hospitalet de Llobregat)  
Tel. 932 637 990  
[www.pineda.es/hosteleria](http://www.pineda.es/hosteleria)  
Se precisa inscripción previa

4/6/05 ⌚ 10-17 h

### **Los fundamentos de la cocina**

Monográfico sobre elaboraciones frías para todo tipo de comidas.

⌚ 13.30-15.30 h

### **Degustaciones temáticas**

Muestra culinaria y cultural de la cocina de la época y aproximación a la cocina del futuro.

6/10/05

### **Cocina de El Quijote**

28/10/05

### **Degustación de tapas andaluzas**

10/11/05

### **Cocina del Siglo de Oro**

15/11/05

### **Cocina de Leonardo da Vinci**

16/2/06

### **Cocina del futuro siglo XXV**

30/3/06

### **Cocina medieval**

1-2/12/05 ⌚ 10.30-14.30 h

### **Curso de cocina para niños**

Cocina divertida para despertar el interés gastronómico y el conocimiento de los sabores.

Enero 2006 ⌚ 10.30-13.30 h

### **Degustación de azafrán**

Degustación de azafrán y aplicaciones en elaboraciones dulces y saladas.

2 y 23/2/06 ⌚ 10.30-13.30 h

### **Química de la cocina**

Fundamentos científicos de elaboraciones culinarias básicas.

1-3/3/06 ⌚ 12.30-15.30 h

### **III Jornadas gastronómicas de Productos de Denominación de Origen**

Sesiones y exposiciones de productos con denominación de origen.

⌚ 10.30-15.30 h

### **Jornadas gastronómicas**

Conocimiento de las bases de cada una de las cocinas. Degustación incluida.

13/10/05

**Cocina italiana**

20/10/05

**Cocina de fusión**

17/11/05

**Cocina al vacío**

30/11/05

**Cocina pakistaní**

21/12/05

**Cocina japonesa**

23/1/06

**Cocina árabe**

⌚ 10.30-13.30 h

**Monográficos de cocina**

Noviembre 2005

**Setas**

**El pato**

19/1/06

**Decoración y creatividad en la cocina**

16/2/06

**Pasta fresca**

17/12/05 ⌚ 16-20 h

**La cocina de Navidad**

Tradición y modernidad confluyen en un plato para sorprender durante los días más señalados del año.

⌚ 10.30-13.30 h

**Monográficos de postres y dulces**

21/2/06

**Petit-Fours**

Pequeños detalles para acabar una comida y tomar café. Recetas fáciles y atractivas.

28/2/06

**Frutas**

Definición y clasificación: cítricos, frutas con pepita, con semillas, exóticas, bayas y frutos rojos, frutos secos y frutas deshidratadas, mermeladas, confituras, arropes, compotas y pastas con fruta.

2-3/3/06

### **El chocolate**

El cacao: origen, productos y subproductos. Principales técnicas de manipulación.

🕒 16-20 h

### **Monográficos de vinos y licores destilados**

13/1/06

### **Coctelería**

La base de los cócteles. Como usar los utensilios más habituales para cócteles.

20/1/06

### **El vino negro**

Elaboración, degustación y manera de servirlo.

27/1/06

### **Los vinos espumosos**

Elaboración, degustación y cómo servirlos.

10/2/06

### **Curso de iniciación a los quesos**

Elaboración, maduración, tipos de pasta, denominaciones de origen en el Estado español, selección de tipos para presentar en la mesa.

17/2/06 🕒 16-20 h

### **Curso básico de degustación de cafés**

Proceso de elaboración del café, tipos y posterior degustación.

Organización: Escola d'Hoteleria Pineda

## **EL AÑO PARA LOS MÁS PEQUEÑOS**

### **Cocina para niños. Aula de la Boqueria**

Marzo - julio 2005 y septiembre 2005 - julio 2006 🕒 Sá., 10-12 h y 12-14 h.

Aula Gastronómica del Mercat de la Boqueria

Rambla, 91 Edif. Direcció 3º

Tel. 616 976 893

[www.cuinapernens.com](http://www.cuinapernens.com)

Talleres interactivos de cocina para niños para que puedan descubrir, observar y experimentar la cultura gastronómica del país. Se elige un producto relacionado con la estación del año. Los niños elaboran una receta, la trabajan y se la llevan. Se precisa inscripción previa.

Organización: Associació de comerciants de la Boqueria

### **Centro-taller de cocina para niños**

27/6-1/7/05 y 4-8/7/05 ☉ Lu.-vi., 9-13 h  
Aula Gastronómica del Mercat de la Boqueria  
Rambla, 91 Edif. Direcció 3º  
Tel. 616 976 893  
www.cuinapernens.com

Talleres para descubrir, observar y experimentar con los alimentos. Este verano los niños se iniciarán a saber comprar, ver la calidad de los alimentos, conocer la seguridad en la cocina, la higiene y, naturalmente, a cocinar y a probarlo todo. Se precisa inscripción previa.

Organización: Associació de comerciants de la Boqueria

### **La cocina con *Les Tres Bessones***

9/7/05 ☉ 16-19 h  
Hotel AC Barcelona  
Pg. de Taulat, 278  
Tel. 934 898 200  
www.ac-hotels.com

La presentación del libro *La cuina amb Les Tres Bessones* es una actividad dirigida a niños y niñas de cuatro a seis años, donde escucharán y practicarán la cocina de *Les Tres Bessones*. Se precisa inscripción previa.

Organización: Hotel AC Barcelona

### **El túnel de los sentidos**

15 y 16/10/05 ☉ 10-20 h  
Hotel AC Barcelona  
Pg. de Taulat, 278  
Tel. 934 898 200  
www.ac-hotels.com

Una manera de divertirse aprendiendo los diferentes aspectos del vino a través del túnel de los sentidos: color, textura, intensidad y diferencias entre un vino joven y uno más desarrollado. Distinción de aromas mediante esencias, raíces, especias... Uso del tacto para distinguir texturas y posterior degustación de diferentes zumos de uva. Edad: de doce a dieciséis años.

Organización: Hotel AC Barcelona

### **43 Festival de la Infancia**

27/12/05-4/1/06 ☉ 11-20 h  
Fira de Barcelona  
Av. de la Reina Maria Cristina, s/n  
Tel. 902 233 200  
www.festivalinfancia.com

El Festival de la Infancia es un parque recreativo para la población infantil de Barcelona y alrededores. En la actual edición destacan diversos actos en los que serán presentes la alimentación, la cocina y la gastronomía.

Organización: Fira de Barcelona

### **Talleres infantiles de gastronomía**

4, 11, 18/12/05 ☉ Do., 11-13 h  
Poble Espanyol de Barcelona  
Av. Marqués de Comillas, 13  
Tel. 935 086 333  
www.poble-espanyol.com

Diferentes propuestas de talleres gastronómicos para conocer la gastronomía navideña, identificar nuestras costumbres alimenticias i aprender a cocinar recetas navideñas.

#### **Talleres familiares: Acércate a la gastronomía**

4/12/05 Elaboración de un Tronc de Tió (pastel de galletas)  
11/12/05 Elaboración de Figuras de Mazapán  
18/12/05 Elaboración de una Ensalada con salsa de turrón de jijona

Organización: Poble Espanyol de Barcelona

### **Patacutxi, taller de cocina para niños**

Marzo 2005-marzo 2006 (excepto julio y agosto) ☉ Sá, 13.30-15.30 h  
Semproniana  
Rosselló 148  
Tel. 934 531 820

Taller para acercar la cocina a los niños de cuatro a diez años en el que los niños aprenden a hacer pan y otras delicias, mientras disfrutan de una comida divertida. Se precisa inscripción previa.

Organización: Semproniana

### **Otras actividades**

Taller de pastelería infantil (pág. 34)  
Museu de la Xocolata

Taller de chocolate (pág. 34)  
Museu de la Xocolata

Fiesta de cumpleaños (pág. 34)  
Museu de la Xocolata

Curso de cocina para niños (pág. 30)  
Escola d'Hoteleria Pineda

## MUESTRAS EN LA CALLE

### **Llet Nostra con el «Cow Parade» Barcelona 2005**

Junio-agosto 2005  
Ciudad de Barcelona  
Tel. 902 111 033  
[www.lletnostra.com](http://www.lletnostra.com), [www.cowparade.com](http://www.cowparade.com)

¡Llet Nostra trae las vacas a Barcelona! Una exposición de unas 200 vacas de fibra de vidrio, de medida natural y diseñadas por artistas locales, en las calles, parques y plazas del centro de Barcelona. Un acto público que favorece y recauda fondos para una organización caritativa ONG.

Organización: Cow Parade Holdings Corporation y Llet Nostra

### **XXVª Muestra de Vinos y Cavas de Catalunya y XXª Muestra de Cocina Barcelonesa**

22-25/9/05 ☎ 22, 22, 18-22 h y del 23 al 25, 12-22 h  
Moll de la Fusta  
[www.gremirestauracio.com](http://www.gremirestauracio.com)

Se podrán degustar más de 400 referencias de vinos y cavas de las diferentes Denominaciones de Origen de Catalunya en un encuentro entre productores, consumidores y amantes del vino y el cava. También habrá una degustación de los platos más significativos de la cocina barcelonesa a cargo de reconocidos restaurantes de la ciudad.

Organización: INCAVI (Institut Català de la Vinya i el Vi) y Gremi de Restauració de Barcelona

### **Fiesta del Vino Joven 2005**

11/11/05  
Lugar a determinar

Presentación y degustación de los vinos jóvenes de diferentes bodegas catalanas.

Organización: INCAVI (Institut Català de la Vinya i el Vi)

## CINE Y MÚSICA

## CINE

### Ciclo de Cine Gourmand

25/4-22/6/05 ☉ Lu 20 h y Ma 20.30 h  
Institut Francès de Barcelona  
Moià, 8  
Tel. 935 677 777  
www.institutfrances.org

Ciclo de cine que mezcla documentales y obras de ficción. De Jacques Feyder y su "*Kermesse héroïque*" a "*La Cuisine américaine*" de Jean-Yves Pitoun, pasando por "*Peau d'âne*" de Jacques Demy, ocho filmes de ficción para descubrir la cocina de todas las épocas y de todas partes. Se distribuirán recetas sacadas de los filmes proyectados. Todas las películas se proyectarán en versión original subtitulada en castellano.

Organización: Institut Francès de Barcelona

### Mondovino

26/10/05 ☉ 20.30 h y 27/10/05 ☉ 21 h  
Institut Francès de Barcelona  
Moià, 8  
Tel. 935 677 777  
www.institutfrances.org

Proyección de la película *Mondovino*, de Jonathan Nossiter, sobre las viñas a la hora de la mundialización, en presencia de enólogos y profesionales del sector.

Organización: Institut Francès de Barcelona

### Gastrónomos celulóidicos

14-20/11/05 ☉ 19.30 h y 22 h  
Filmoteca de Catalunya  
Av. Sarrià, 33  
Tel. 934 107 590  
www.cultura.gencat.net/filmo

Semana dedicada a la proyección de películas en versión original con la gastronomía como protagonista. Se podrán ver filmes, en versión original subtitulada en castellano, como *El Festín de Babette*, *Deliciosa Martha*, *La gran comilona*, *La Bûche*, *Tortilla Soup*, *Un toque de canela* y *Chocolat*, entre otros. Paralelamente se podrá disfrutar de Bcncinemàpat, unas degustaciones de platos relacionados con los contenidos de las películas, en el restaurante Semproniana.

Organización: Filmoteca de Catalunya

### Bcncinemàpat

Noviembre 2005  
Restaurante Semproniana

Rosselló, 148  
Tel. 934 531 820

Coincidiendo con el ciclo de cine y gastronomía de la Filmoteca, *Gastrónomos celulóidicos*, habrá una degustación de platos cinéfilos gastronómicos relacionados con los contenidos de las películas.

Organización: Exceltia y Ada Parellada

## MÚSICA

### Fiesta de la Música

21/6/05 ⌚ 21-1 h  
Moià, 8 (explanada delante del Institut Francès de Barcelona)  
Tel. 935 677 777  
[www.institutfrances.org](http://www.institutfrances.org)

Una *soup-jockey* preparará una buena dosis de sopa mientras, al lado, unos músicos estimularán la audiencia al ritmo del chup-chup de las ollas. Para completar esta alquimia, habrá una proyección de imágenes creadas para esta velada.

Organización: Institut Francès de Barcelona

## EXPOSICIONES

### Exposición «Libros de cocina en Catalunya»

1/6-25/9/05 ⌚ Lu-sá, 10-19 h y do y festivos, 10-14 h  
Palau Robert. Cocheras. Sala pequeña  
Pg. de Gràcia, 107  
Tel. 932 921 262  
[www.gencat.net/probert](http://www.gencat.net/probert)

La exposición intenta acercarnos a la cultura y a la historia a través de los libros de cocina, como testimonios que son de la evolución de la cultura alimentaria en nuestra casa. También quiere remarcar lo que han representado las aportaciones, las innovaciones y la evolución de la cocina catalana a través de los recetarios, además de valorar las influencias que se han recibido de otras culturas y las que se han aportado. Habrá actividades complementarias, como charlas, presentaciones y coloquios.

Organización: Palau Robert, Grupo RBA y Turisme de Barcelona

### Exposición «La cocina de los genios del fuego»

⌚ Lu-sá, 10-19 h y do y festivos, 10-14.30 h  
Palau Robert. Centre d'Informació de Catalunya  
Passeig de Gràcia, 107  
Tel. 932 388 091

[www.gencat.net/probert](http://www.gencat.net/probert)

16/3-10/7/05

Nando Jubany. Restaurante Can Jubany de Calldetenes

13/7-18/9/05

Rosa Gil. Restaurante Casa Leopoldo de Barcelona

21/9-13/11/05

Carles Abellán. Restaurante Comerç 24 de Barcelona

16/11-15/01/06

Xavier Sagristà. Restaurante Mas Pau de Avinyonet de Puigventós

Espacio dedicado a la gastronomía con la finalidad de presentar la trayectoria y la obra de los cocineros y restauradores de más prestigio de nuestro país.

Organización: Palau Robert

## Mesa

16/5-5/6/05 ☉ Mañana mi, ju y sáb, 11-14 h; Tarde lu, ma, mi y ju, 16-21 h; Mañana y tarde vi, 11-21 h

Biblioteca Fort Pienc

Ribes, 14

Tel. 932 652 435

[www.bcn.es/biblioteques](http://www.bcn.es/biblioteques)

El artista Joma realizará una instalación que parte del juego polisémico de la palabra catalana "taula" (mesa), como mesa para una comida y como índice de los libros. Partiendo de este juego, en una mesa preparada para una comida habrá una colección de doce carpetas, que recordarán los menús y las cartas de los restaurantes, con claras referencias bibliográficas.

Organización: Consorci de Biblioteques de Barcelona

## Del negativo al plato

2-23/6/05 ☉ Lu-vi, 17.30-21.30 h y sáb, 17-21 h

Espai de Fotografia F. Català-Roca, Golferichs, el Xalet

Gran Via de les Corts Catalanes, 491

10-14/11/05

Salón Barcelona Degusta

Fira de Barcelona. Recinto Montjuïc (M1)

Tel. 933 237 790

[www.golferichs.org](http://www.golferichs.org)

Seguimiento del camino que hace el producto, desde su origen (mar o montaña), hasta el resultado final de imaginar un plato, cocinar y combinar todos sus ingredientes y presentarlo en la mesa para que sea degustado y admirado. Colaboradores: Restaurante Neichel, el Racó d'en Freixa, Comerç 24, Hofmann, elBulli, Patisserie Canal, Enric Rovira Xocolaters.

Organización: Fototeràpia

## CURSOS Y TALLERES

### CURSOS MONOGRÁFICOS

#### **Cocina para quedar bien. Taller y cena**

4/4-27/6/05 ☉ Lu., 20-24 h

Petra

Sombrerers, 13

Tel. 934 531 820

El menú está compuesto de primer plato, segundo plato y postre. Uno de los platos lo harán los asistentes, los otros dos serán demostraciones. Posterior cena con los tres platos elaborados. Se precisa inscripción previa.

Organización: Semproniana

#### **Curso de degustación de vinos del Mediterráneo**

6-8/6/05 ☉ 20.30-23 h

Col·legi Oficial de Farmacèutics

Girona, 64-66

Tel. 932 440 713

[www.farmaceuticonline.com](http://www.farmaceuticonline.com)

El objetivo de este curso es dar a conocer los vinos de los tres primeros países productores del mundo: Francia, Italia y España. Cada día se dedicará a uno de estos tres países, con una descripción de los correspondientes vinos, zonas de elaboración y variedades de uva más habituales. Degustación de vinos en la segunda parte de cada sesión.

Organización: Col·legi Oficial de Farmacèutics de la Província de Barcelona

#### **Curso de gastronomía y cervezas**

27 y 29/6/05 ☉ 21-23 h

Col·legi Oficial de Farmacèutics

Girona, 64-66

Tel. 932 440 713

[www.farmaceuticonline.com](http://www.farmaceuticonline.com)

Curso para comprobar que una cerveza puede combinar tan bien con todo tipo de platos y de cocina como con el vino más versátil. El curso consta de una parte teórica, en la que se impartirán conocimientos sobre la cerveza y la gastronomía, y de una parte práctica, para marinar una serie de cervezas con unos platos determinados.

Organización: Col·legi Oficial de Farmacèutics de la Província de Barcelona

### **La mesa al revés: paradojas alimenticias**

18-22/7/05 ☉ 9.30-14 h  
Universitat de Barcelona  
Tel. 934 035 880  
[www.ub.edu/juliols](http://www.ub.edu/juliols)

Este curso, a partir de paradojas reales o aparentes, trata algunos de los grandes temas vigentes de las relaciones entre nutrición y salud, y bienestar y calidad de vida. Se precisa inscripción previa.

Organización: Els Juliols-UB

### **Cursos de quesos**

28/9 y 19/10/05 ☉ 21 h  
Colmado Múrria  
Roger de Llúria, 85  
Tel. 932 155 789

Diversas demostraciones relacionadas con el mundo del queso afinado; cursillos de iniciación y consolidación en conocimientos de materia, degustación, comparación, corte, servicio y conservación. Se precisa inscripción previa.

Organización: Mestres Formatgers de Catalunya

### **Clase de cocina tailandesa**

29/9/05 ☉ 20.30 h  
Restaurante Tivoli's Bistro  
Magalhães, 35  
Tel. 934 961 420  
[www.cetib.net](http://www.cetib.net)

Breve introducción a la cocina de Tailandia, presentación de los platos que se cocinarán y de los correspondientes ingredientes, demostración paso a paso de los procesos y posterior cena para degustar los platos cocinados. Se precisa inscripción previa.

Organización: Col·legi d'Enginyers Tècnics Industrials de Barcelona

### **Curso de hornería y bollería**

Septiembre y diciembre 2005 y marzo 2006 ☉ Lu.-vi., 9-13 h  
Escola de Forners de Barcelona  
Pau Claris, 141  
Tel. 932 155 500  
[www.gremipabcn.com](http://www.gremipabcn.com)

Curso intensivo de 200 horas de formación totalmente práctica para aprender a hacer pan y brioches.

Organización: Fundació Gremi de Flequers de Barcelona

## **Setas**

18/10/05 ⌚ 19 h  
Col·legi d'Enginyers Tècnics Industrials de Barcelona  
Consell de Cent, 365  
Tel. 934 961 420  
www.cetib.net

La amanita de los césares, el hongo negro, el níscalo, la negrilla, el rebozuelo atrompetado, el higróforo oliváceo, la seta cardenal, la trufa, etc., nos explicarán cómo conocerlas, encontrarlas y después cocinarlas en casa. Al acabar habrá una degustación de setas, cocinadas por un profesional y maridadas con un buen vino. Se precisa inscripción previa.

Organización: Col·legi d'Enginyers Tècnics Industrials de Barcelona

## **Curso de dietética ecológica y naturista**

Cursos trimestrales: octubre-diciembre 2005 y enero-marzo 2006 ⌚ Ma., 18.15 - 21 h; mi., 11.15 - 14 h y 17 - 19.45 h y ju., 11.15 -14 h.  
IFP Sanitària Roger de Llúria  
Mare de Déu del Coll, 40  
Tel. 932 171 046  
www.estudiosdietetica.com

Curso para recuperar el valor de los alimentos, la importancia de la manera de cocinar y aprender a elaborar una serie de platos sencillos pero equilibrados y que continúen siendo gustosos. Se precisa inscripción previa.

Organización: IFP Sanitària Roger de Llúria

## **Curso de francés especializado: lengua y gastronomía**

Octubre 2005-junio 2006  
Institut Francès de Barcelona  
Moià, 8  
Tel. 935 677 777  
www.institutfrances.org

Curso anual de sesenta horas dedicado a la lengua de la cocina y de la gastronomía, que permite realizar un recorrido por la Francia de las especialidades culinarias.

Organización: Institut Francès de Barcelona

## **Curso de cocina dietética y terapéutica**

Octubre 2005 - junio 2006  
6 grupos: ⌚ Ma., 18.15-21 h; mi., 11.15-14 h; mi., 17-19.45 h; ju., 8-10.45 h; ju., 11.15-14 h i  
sá., 9-14 h  
IFP Sanitaria Roger de Llúria  
Mare de Déu del Coll, 40

Tel. 932 171 046  
www.estudiosdietetica.com

Aprender recetas sanas, apetitosas y a la vez terapéuticas, teniendo en cuenta la estación del año, las necesidades nutricionales de las personas, en general, y ayudar, mediante la alimentación, a paliar diversas patologías. Se precisa inscripción previa.

Organización: IFP Sanitaria Roger de Llúria

### **Caza**

9/11/05 ⌚ 19 h  
Col·legi d'Enginyers Tècnics Industrials de Barcelona  
Consell de Cent, 365  
Tel. 934 961 420  
www.cetib.net

Coincidiendo con el fin de la veda de caza, tenemos al abasto conejos, liebres, perdices, faisanes, tordos, patos, palominos y caza mayor, casi a punto de cocinar. Al finalizar habrá una degustación de perdiz roja, cocinada por un profesional y maridada con un buen vino. Se precisa inscripción previa.

Organización: Col·legi d'Enginyers Tècnics Industrials de Barcelona

### **Vinos y chocolates**

15/11/05 ⌚ 19 h  
Ateneu Industrial  
Pg. de Gràcia, 50, 5è  
Tel. 934 961 420  
www.cetib.net

Cómo conocer la magia del chocolate. Cómo se hace, cómo se toma, cómo se conserva... Degustación de diferentes tipos de chocolate, combinados con los vinos más apropiados. Se precisa inscripción previa.

Organización: Col·legi d'Enginyers Tècnics Industrials de Barcelona

### **Menú de cócteles para Navidad**

22/11/05 ⌚ 19 h  
Ateneu Industrial  
Pg. de Gràcia, 50, 5è  
Tel. 934 961 420  
www.cetib.net

Presentación de un menú de cócteles de cara a las fiestas navideñas: aperitivos, digestivos y de cava. Explicación de los utensilios necesarios para hacer un buen combinado, diferentes técnicas e ingredientes principales. Para acabar, preparación de cócteles y posterior degustación. Se precisa inscripción previa.

Organización: Col·legi d'Enginyers Tècnics Industrials de Barcelona

## **Canapés y vinos**

22/11/05 ☉ 19 h  
Ateneu Industrial  
Pg. de Gràcia, 50, 5è  
Tel. 934 961 420  
[www.cetib.net](http://www.cetib.net)

Una propuesta para aprender a hacer las combinaciones más apropiadas de canapés con los mejores productos, tanto clásicos como sofisticados: elaboración de algunos y degustación con los vinos que mejor casen. Se precisa inscripción previa.

Organización: Col·legi d'Enginyers Tècnics Industrials de Barcelona

## **Curso de dietoterapia oriental**

Marzo-junio 2006 ☉ Ju., 8-10.45 h  
IFP Sanitaria Roger de Llúria  
Mare de Déu del Coll, 40  
Tel. 932 171 046  
[www.estudiosdietetica.com](http://www.estudiosdietetica.com)

Teniendo en cuenta los métodos de diagnóstico de la medicina tradicional china, aprenderemos a elaborar dietas para paliar enfermedades y mejorar nuestra salud. Se precisa inscripción previa.

Organización: IFP Sanitaria Roger de Llúria

## **Curso de suplementación dietética**

Marzo-junio 2006 ☉ Mi., 8-10.45 h o ju., 15.30-18 h  
IFP Sanitaria Roger de Llúria  
Mare de Déu del Coll, 40  
Tel. 932 171 046  
[www.estudiosdietetica.com](http://www.estudiosdietetica.com)

Curso para conocer las algas, el polen, la cebada de cerveza, la jalea real, el vinagre de manzana, el aceite de onagra, el germen de trigo, el aceite de hígado de bacalao, el aceite de salmón, el aceite de borraja, los oligoelementos, etc.

Organización: IFP Sanitaria Roger de Llúria

## **Cursos de cocina con la Mireia Carbó**

Todo el año ☉ Ju. y vi., 10 h, 17 h o 19.30 h  
Club Social Caprabo  
Provença, 385-387, entl. 1a.  
Tel. 902 446 060  
[www.caprabo.es](http://www.caprabo.es)

Cursos para acercarse a la cocina más fácil y actual, aprender recetas sencillas, sin muchas complicaciones y con ingredientes muy habituales. Son unas clases de cocina con nuevas técnicas y consejos muy prácticos. Se precisa inscripción previa.

Organización: Club Social Caprabo

### **Cursos en el Mercat de la Boqueria**

Cocina de mercado. Todo el año (excepto agosto) ☉ Ju, 10.30-12.30 h  
Iniciación a la degustación de vinos. Todo el año (excepto agosto) ☉ Ju, 20-22 h  
Maridajes. Todo el año (excepto agosto) ☉ Mi, tarde  
Aula Gastronòmica del Mercat de la Boqueria  
Rambla, 91 Edif. Direcció 3º  
Tel. 933 040 272  
www.boqueria.info

Cursos de cocina de mercado, degustación de vinos, maridajes, clases magistrales de grandes cocineros, cocina para niños, etc. Se precisa inscripción previa.

Organización: Associació de Comerciants del Mercat de la Boqueria

## **OTROS CURSOS Y TALLERES**

### **Nuestra cocina para los universitarios extranjeros**

Marzo 2005-marzo 2006  
Mercados de Barcelona  
Tel. 934 838 393

Sesión teórica sobre la cocina catalana y posterior degustación enmarcada en las actividades de acogida y bienvenida a los universitarios extranjeros que realiza el Barcelona Centre Universitari. Se precisa inscripción previa.

Organización: Barcelona Centre Universitari y Turisme de Barcelona

### **Talleres de cocina local y tradicional para locales y extranjeros**

Todo el año ☉ diario, 12 y 18 h  
Cook&Taste  
La Rambla, 58, 3r.  
Tel. 933 021 320  
www.cookandtaste.net

Talleres de cocina local y tradicional y degustación que ofrecen la oportunidad de aprender a cocinar especialidades de la cocina mediterránea y disfrutar de ella en una comida. Los talleres se imparten en inglés, francés, castellano o catalán. Se precisa inscripción previa.

Organización: Cook&Taste

### **Team Time Cooking**

Todo el año  
Tel. 932 414 143

Programa formativo y motivador que utiliza la gastronomía, la restauración, como medio para cohesionar equipos, evaluar y desarrollar competencias como orientación al cliente, negociación, creatividad, etc.

Team Time Cooking es miembro de Barcelona Outdoor & Corporate Training.

Organización: Exceltia y Ada Parellada

### **Dieta Mediterránea**

Curso a distancia - UB virtual  
Brusi, 61  
Tel. 932 413 968  
www.ubvirtual.com  
Duración 250 horas

Curso de postgrado a distancia dirigido a diplomados y licenciados con interés o dedicación en los campos de la alimentación, la gastronomía y las ciencias de los alimentos.

Organización: UB-Virtual

## **LA COCINA CON ESTRELLAS**

### **Recetas para una vida en el espacio**

21/3/06  
Lugar a determinar

Astronautas y especialistas de la Agencia Europea del Espacio degustarán en Barcelona las propuestas gastronómicas de la cocina catalana de los mejores chefs locales. La Agencia Europea del Espacio estudiará la posibilidad que algunos de estos platos formen parte del menú de los astronautas europeos en la Estación Espacial Internacional. Paralelamente se organizarán actos para el público en general y para las escuelas.

Organización: Ajuntament de Barcelona, Comunitat de Ciutats Ariane (CVA), Agència Espacial Europea (ESA), Alimentació i Ciència (ALÍCIA) y Turisme de Barcelona con la colaboración de Alimentació i Ciencia (ALÍCIA)

### **Cenas con estrellas. Gastronomía y astronomía**

16/6-10/9/05 ☉ 21-24 h  
Observatori Fabra  
Carretera del Observatori Fabra, s/n  
Tel. 902 502 220  
www.icxauxa.es

Los jardines del Observatori Fabra se convierten las noches de verano en el escenario de una singular propuesta que combina la actividad gastronómica con la científica. Una cena de temática astronómica que concluye con una observación astronómica desde el telescopio del Observatorio.

Organización: Iniciatives Culturals Xauxa, SL

## CONFERENCIAS Y COLOQUIOS

### **La cocina catalana se examina: Una visión crítica de nuestra gastronomía**

3-4/3/06  
Casa Batlló  
Pg. de Gràcia, 43  
Tel. 932 160 306  
[www.barcelonaturisme.com](http://www.barcelonaturisme.com)

Expertos y críticos del mundo se reunirán en Barcelona para analizar y evaluar nuestra cocina. Su veredicto nos ayudará a identificar la trayectoria que ha seguido la cocina catalana estos últimos años y nos descubrirá las tendencias para los tiempos venideros.

Organización: Acadèmia Catalana de Gastronomia y Turisme de Barcelona

### **El patrimonio en el plato: cocinas del Mediterráneo y de América Latina**

2/6/05 ⌚ 18-21 h  
Palau de les Heures  
Campus Mundet  
Pg. Vall d'Hebron, 171  
Tel. 934 034 781

Mesa redonda de reflexión sobre el papel del patrimonio gastronómico mediterráneo y su relación con América Latina, teniendo siempre como fondo el punto de vista turístico.

Organización: Universitat de Barcelona

### **Conferencias sobre alimentación**

⌚ 19 h  
Institut d'Estudis Catalans  
Carme, 47  
Tel. 933 248 580

En diferentes mesas redondas se pondrán a debate temas de ámbito tecnológico-científico:

2/6/05  
Que sabemos de los fitoesteroles y las isoflavonas?

15/9/05

Los nuevos alimentos que vienen y sus tecnologías  
A cargo de Fernando Abadía, ILPRA

20/10/05

La cultura del vino y la salud

A cargo de la Doctora Maria del Carmen de la Torre Boronat, farmacéutica

Organización: Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació

### **Conferencia dietética, ecológica y terapéutica**

5/7/05 ☉ Ma., 19.30-21 h; 7/7/05 ☉ Ju., 12-13.30 h

IFP Sanitaria Roger de Llúria

Mare de Déu del Coll, 40

Tel. 932 171 046

[www.estudiosdietetica.com](http://www.estudiosdietetica.com)

“Que tu alimento sea tu medicina y que tu medicina sea tu alimento”, a cargo de la doctora Olga Cuevas. Se precisa inscripción previa.

Organización: IFP Sanitaria Roger de Llúria

### **Cocinar es cultura**

8/11/05 ☉ 21 h

Col·legi Oficial de Farmacèutics

Girona, 64-66

Tel. 932 440 713

[www.farmaceuticonline.com](http://www.farmaceuticonline.com)

Mesa redonda con la participación de un cocinero, un farmacéutico especialista en nutrición y un antropólogo especialista en hábitos alimentarios sobre temas diversos.

Organización: Col·legi Oficial de Farmacèutics

### **Coloquio franco-catalán Brillât Savarin**

12-16/12/05

Institut Francès de Barcelona y Universidades de Barcelona

Moià, 8

Tel. 935 677 777

[www.institutfrances.org](http://www.institutfrances.org)

Este coloquio quiere celebrar los 250 años del nacimiento de Brillât Savarin y evocar las relaciones culinarias entre ambos países, examinando la evolución entrecruzada de sus cocinas y gastronomías.

Organización: Institut Francès de Barcelona, Servei per a la Ciència i la Tecnologia de la Embaixada de Francia, Universidades de Barcelona y Fundació Institut Català de la Cuina

## **El gusto de la palabra. Gastronomía y literatura**

5, 6, 13, 19, 21, 26 y 28/10/05  
Biblioteques de Barcelona  
Tel. 933 161 000  
[www.bcn.es/biblioteques](http://www.bcn.es/biblioteques)

Ciclo dedicado a la relación entre gastronomía y literatura, que tantos escritores han practicado, como Pla, Cunqueiro, Camba, Vázquez Montalbán, Tabucchi, entre otros. Se trata de examinar el vínculo de sensualidad y placer que une estos dos ámbitos: lectura y comida. Diversos expertos, desde críticos hasta cocineros explicarán su punto de vista.

Organización: Consorci de Biblioteques de Barcelona y Llibreria Laie

## **Ciclo literario *Les mots à la bouche***

Primer trimestre 2006  
Institut Francès de Barcelona  
Moià, 8  
Tel. 935 677 777  
[www.institutfrances.org](http://www.institutfrances.org)

Participarán escritores gourmands y lingüistas que hayan escrito libros de cocina o que hayan evocado la cocina y la gastronomía en su obra, como Gerard Oberlé, Marie Rouanet, Régine Desforges, Amélie Nothomb y Alberto Manguel, entre otros.

Organización: Institut Francès de Barcelona

## **Calentamiento global y vino**

24 y 25/3/06  
Hotel Hesperia Sant Just  
Frederic Mompou, 1 (Sant Just Desvern)  
Tel. 952 83 98 98  
[www.thewineacademy.com](http://www.thewineacademy.com)

Expertos de todo el mundo se reunirán en presentaciones y mesas redondas para estudiar y analizar qué es el calentamiento global y cuáles son las repercusiones directas en la industria vitivinícola mundial. Se cubrirán aspectos relativos a la enología, vinificación, viticultura, economía y marketing.

Organización: Academia del Vino de España

## **DEGUSTACIONES**

### **Iniciación al mundo del café y degustación**

A partir de marzo 2005 ☎ Mi 19-20.30 h  
Fòrum Cultural del Cafè  
Pl. Ramón Berenguer el Gran, 2 Esc. Esq. Entl. Local 5

Tel. 933 103 833  
www.forum-cafe.com

Sesión teórica y práctica sobre la cultura del café, con proyección de una película y posterior degustación de diversas variedades de este producto. Introducción al mundo del café, sus diferentes variedades y cómo distinguir aromas y sabores. Se precisa inscripción previa.

Organización: Fòrum Cultural del Cafè

### **Degustación de iniciación al chocolate**

3/6, 16/9, 7/10, 11/11, 2/12/05, 13/1, 3/2 y 3/3/06 ⌚ 19.30 h  
Escola de Restauració i Hostalatge de Barcelona  
Muntaner, 70-72  
Tel. 932 072 516  
www.chococao.com

Degustación y charla sobre el chocolate en la que se combinan explicaciones sobre la historia y el cultivo del cacao y la producción de las diferentes variedades de chocolate. Además, se incluye una degustación para conocer y analizar los diferentes tipos de cacao y chocolate. Se precisa inscripción previa.

Organización: Instituto del Cacao y el Chocolate (ICC) con la colaboración de la Escola de Restauració i Hostalatge de Barcelona

### **Descubre el mundo del cava**

13-17/6/05 ⌚ 17.30 h o 19.30 h  
Club Social Caprabo  
Provença, 385-387, entl. 1a  
Tel. 902 446 060  
www.caprabo.es  
Se precisa inscripción previa

Para los amantes del cava y para los que quieran aprender cómo servirlo y cómo degustarlo. Degustación a cargo de un enólogo experto, que enseñará a disfrutar profundamente de esta joya de nuestra tierra.

Organización: Club Social Caprabo

### **Degustación de embutidos catalanes**

Septiembre 2005 ⌚ 11h, 17.30 h o 19.30 h  
Club Social Caprabo  
Provença, 385-387, entl. 1a  
Tel. 902 446 060  
www.caprabo.es  
Se precisa inscripción previa

Degustación para conocer el origen, la elaboración y el gusto de los tradicionales embutidos catalanes. Esta es la oportunidad ideal para reencontrarse con los sabores de estos productos elaborados por payeses y conocer sus características.

Organización: Club Social Caprabo

### **Degustación de pan artesano**

Septiembre 2005  
Pl. del Palau de la Virreina  
La Rambla, 99  
Tel. 932 155 500  
www.gremipabcn.com

En el marco de las *Festes de la Mercè* habrá una degustación de pan artesano para los peatones de la Rambla de Barcelona.

Organización: Gremi de Flequers de Barcelona y Ajuntament de Barcelona

### **Degustación de quesos**

Octubre 2005 🕒 11h, 17.30 h o 19.30 h  
Club Social Caprabo  
Provença, 385-387, entl. 1a  
Tel. 902 446 060  
www.caprabo.es  
Se precisa inscripción previa

Degustación para conocer el origen, la elaboración y el gusto de diversos quesos y aprender cómo saborearlos intensamente y las diversas aplicaciones que pueden tener en la cocina.

Organización: Club Social Caprabo

### **Degustación de bacalao**

9/2/06  
Mercat d'Horta  
Tajo, 75-79

En el marco del Carnaval y coincidiendo con el Entierro de la Sardina se hará una degustación de brandada de bacalao para unas mil personas.

Organización: Copesco & Sefrisa

### **Lugares donde de forma regular o por encargo se realizan degustaciones**

**Cata 1.81**  
València, 181  
Tel. 933 236 818

**Can Ravell**

Aragó, 313  
Tel. 934 575 114  
[www.bcnshopping.com/ravell](http://www.bcnshopping.com/ravell)

**Casa Pepe**

Plaça de la Bonanova, 4  
Tel. 934 180 084  
[www.casapepe.info](http://www.casapepe.info)

**Celler de Gelida**

Vallespir, 65  
Tel. 933 392 641  
[www.cellerdegelida.net](http://www.cellerdegelida.net)

**El Celleret**

Craywinckel, 5  
Tel. 934 174 698

**Vila Viniteca**

Agullers, 7  
Tel. 932 683 227  
[www.vilaviniteca.es](http://www.vilaviniteca.es)

**Lavinia Barcelona**

Av. Diagonal, 605  
Tel. 933 634 445  
[www.lavinia.es](http://www.lavinia.es)

**Vinifera**

Rbla. de Catalunya, 31, Pral. 1a B  
Tel. 934 883 173  
[www.vinifera.info](http://www.vinifera.info)

**Via Fora!**

Riera de Sant Miquel, 25  
Tel. 934 153 915  
[www.viafora.com](http://www.viafora.com)

## SIMPOSIOS Y CONGRESOS

### **IV Simposio Internacional sobre Alimentación Mediterránea «Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo»**

8-10/6/05 ☎ Mi. 19-21 h, Ju. 9-14 h y 15.30-21 h, Vi. 9-14 h  
IEMED (Institut Europeu de la Mediterrània)  
Girona, 20  
Tel. 932 449 850 ó 934 034 781  
[www.iemed.org](http://www.iemed.org)

Simposio internacional sobre alimentación mediterránea tanto para profesionales como para el público interesado, que tratará temas relacionados con el turismo y el patrimonio alimentario en el Mediterráneo.

Organización: Institut Europeu de la Mediterrània, Universitat de Barcelona y Fundació Viure el Mediterrani

### **III Congreso Mundial de Pasta**

23-26/10/05  
Hotel Arts  
Marina, 19-21  
Tel. 932 211 000  
[www.pastaworldcongress.com](http://www.pastaworldcongress.com)

Reunión quinquenal de fabricantes de pastas alimenticias, de ámbito mundial, con la asistencia de técnicos, cooperativas agrícolas, proveedores de maquinaria, médicos, profesores y expertos en nutrición. Tratarán temas de actualidad alimentaria en cinco grupos de trabajo: nutrición, tecnología, materias primas, promoción de la pasta y mercado.

Organización: UNAFPA, AEFPA y UNIPI

### **CuinaÀsia. I Congreso Europeo de Cocina y Cultura Asiática**

7-10/11/05 ⌚ 10-18 h  
CosmoCaixa  
Teodor Roviralta, 47-51  
Tel. 934 394 188  
[www.cuinasia.com](http://www.cuinasia.com)

Acontecimiento que da a conocer la cultura y la cocina de varios países asiáticos, mediante conferencias con sesiones magistrales de prestigiosos cocineros de cada país para aprender *in situ* los diferentes ingredientes y técnicas que utilizan. También habrá cenas preparadas por los diferentes cocineros participantes.

Organización: ASiAA Consulting

### **VI Congreso Internacional de Barcelona sobre Dieta Mediterránea**

8-9/3/06  
Fira de Barcelona (Salón Alimentària)  
Recinto Gran Vía (M2). Pabellón 1  
Polígono Pedrosa (L'Hospitalet de Llobregat)  
[www.dietamediterranea.com](http://www.dietamediterranea.com)

Congreso internacional bianual sobre la dieta mediterránea, la alimentación y la salud. Las últimas investigaciones en este campo a cargo de reconocidos expertos internacionales: obesidad infantil, síndrome metabólico y enfermedades cardiovasculares, y dieta mediterránea.

Organización: Fundació per al Desenvolupament de la Dieta Mediterrània

## ENCUENTROS

### Taste for peace

10/6/05 ⌚ 13.30 h

Presentación del movimiento en el IEMED (Institut Europeu de la Mediterrània)

Girona, 20

Tel. 934 053 334

[www.tasteforpeace.com](http://www.tasteforpeace.com)

Movimiento con vocación universal nacido en Barcelona, impulsado por personas vinculadas al mundo de la gastronomía, que trabaja para el entendimiento y la concordia entre los hombres y los pueblos así como para el desarrollo de una cultura para la paz. Propone difundir los valores que se suscitan a través de la convivencia alrededor de la mesa como vehículo para facilitar la comprensión y la relación pacífica y fraternal entre las personas.

Organización: Fundació Viure el Mediterrani, Fundació Institut Català de la Cuina e Institut Europeu de la Mediterrània

### Merca-Rest

6/6/05 ⌚ 9.30-18 h

Mercabarna

Zona Franca, sector C

Tel. 900 900 221 o 935 563 000

[www.mercabarna.es](http://www.mercabarna.es)

Este es el único forum sobre alimentos frescos (fruta, hortalizas, pescado, marisco, carne, exquisiteces...) dirigido al sector HORECO (hostelería, restauración y colectividades), con las siguientes actividades: conferencias, demostraciones culinarias, exposición comercial y degustación continuada.

Organización: Mercabarna y CETT, Escola d'Hoteleria i Turisme

### Libros en la sobremesa del GREC

27/6-8/8/05 ⌚ 20-1h

Restaurante del Teatre Grec

Pg. de Santa Madrona, s/n. Montjuïc

Tel. 935 040 434

[www.cett.es](http://www.cett.es)

El Año de la Alimentación, la Cocina y la Gastronomía y el Año del Libro se fusionan en el festival GREC 05. A lo largo de los 43 días del festival se han seleccionado diferentes libros de cocina de chefs catalanes, estas obras se encuentran al abasto de los asistentes, los cuales podrán degustar recetas inspiradas en la cocina del autor correspondiente.

Organización: CETT, Escola d'Hoteleria i Turisme con la colaboración de La Llibreria Gastronómica

## **Festival Asia**

6-9/10/05 ⌚ 12-2 h  
Mercat de les Flors  
Pl. Margarida Xirgú  
Tel. 932 684 855  
[www.momproduccions.com](http://www.momproduccions.com)

Festival anual dedicado a la difusión de las culturas de Asia donde participan compañías profesionales de las artes escénicas, además de un importante y destacado apartado de gastronomía asiática en el que participan los restaurantes asiáticos presentes en Barcelona.

Organización: Casa Asia y MOM Produccions

## **Semana golosos y gourmets a la francesa**

12-16/12/05 ⌚ 19.30 h  
Institut Francès de Barcelona  
Moià, 8  
Tel. 935 677 777  
[www.institutfrances.org](http://www.institutfrances.org)

Una semana para vivir el arte de la mesa, los productos y los vinos franceses, la manera de degustarlos y de adaptarlos. Invitación de grandes chefs franceses y francófonos para dialogar con chefs catalanes, tanto sobre la cocina como sobre la sala, en honor del arte de la mesa. Después de cada conferencia habrá una degustación en el restaurante del Institut. Se precisa inscripción previa.

Organización: Institut Francès de Barcelona

## **Los cocineros hablan de libros de cocina**

Todo el año, un lunes al mes (excepto agosto) ⌚ 19-22 h  
Laie Llibreria Cafè  
Pau Claris, 85  
Tel. 933 181 739 y 933 027 310  
[www.laie.es](http://www.laie.es)

Ciclo de charlas de cocineros profesionales que comentarán libros de cocina. Paralelamente habrá exposiciones de los libros comentados, la elaboración de un menú especial con el conjunto de las recetas escogidas por los conferenciantes y un homenaje a Manuel Vázquez Montalbán y a Néstor Luján en sus facetas de gastronómicos.

Organización: Laie Llibreria Cafè

## CONCURSOS Y PREMIOS

### **Concurso «Mejor Sumiller de Catalunya 2005»**

6/6/05 ⌚ Final 19 h  
Barceló Hotel Sants  
Pl. dels Països Catalans, s/n  
Estació Barcelona Sants  
Tel. 932 412 755

El ganador competirá con los finalistas de cada una de las Comunidades Autónomas del Estado Español para obtener el título de «Mejor Sumiller de España 2005». Los exámenes tratan sobre diferentes aspectos de los conocimientos propios de los expertos.

Organización: Associació Catalana de Sumillers

### **Concurso de tortillas con relleno vegetal**

17/12/05  
Jardí Botànic  
Dr. Font i Quer, 2  
Tel. 934 264 935  
[www.jardibotanic.bcn.es](http://www.jardibotanic.bcn.es)

Premio al mejor sabor y a la mejor presentación.

Organización: Associació d'Amics del Jardí Botànic de Barcelona

### **Concurso «El Cocinero del Año»**

Final: 6-10/3/06  
Salón Alimentària  
[www.concursococinero.com](http://www.concursococinero.com)

Concurso de ámbito nacional con el objetivo de promocionar y prestigiar la profesión de los chefs del Estado español. Actividad dirigida a los profesionales.

Organización: Catereventos, SL

Este programa está sujeto a posibles cambios. Consultar [www.barcelonaturisme.com](http://www.barcelonaturisme.com) para próximas actualizaciones.