



18, 19 i 20
d'octubre de 2021

SWEETFUSIÓ – GASTRONOMIC FORUM

Sessions formatives

Ubicació: Taller 2

Activitats gratuïtes
i sense inscripció prèvia



**Gremi de
Pastisseria**

BARCELONA

PROGRAMA

DILLUNS, 18 D'OCTUBRE

10:30 - 11:30 h

L'univers gastronòmic de la vainilla
Presentació de nous orígens, degustació i les seves aplicacions

PONENT: Adriana Valencia

PATROCINA: Eurovanille

11:45 - 12:45 h

L'Atelier. Presentació del llibre «Break»
Pastes de te de Nadal, una nova volta aquesta tradició familiar, amb degustació

PONENT: Eric Ortuño, cofundador de l'Atelier Barcelona i premi a la millor pasta de te artesana d'Espanya 2020

ORGANITZA I PATROCINA: DPAS Grupo Vilbo

13:00 - 14:00 h

Blonde Raw Sugar, el sucre natural i del passat
Recepta de Nadal amb la incorporació de sucres naturals, de gran sabor i tradició que s'utilitzaran per donar el punt més dolç a les festes de Nadal

PONENT: Ricardo Vélez - The Patisier, Madrid

ORGANITZA I PATROCINA: Circa 1492

i l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona

DIMARTS, 19 D'OCTUBRE

10:30 - 11:30 h

Torrans de Nadal 2021
Presentació sobre la venda d'impuls al Nadal, enfocada a productes relacionats amb el torró

PONENT: Saray Ruiz, Trofeu Lluís Santapau, Millor Mestre Xocolater d'Espanya 2019 i professora EPGB

ORGANITZA I PATROCINA: Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona

11:45 - 13:45 h

La pastisseria de Nadal de Miquel Guarro
Presentació de nova línia de pastisseria per al Nadal, amb fruites i ingredients més lleugers

PONENT: Miquel Guarro, director de la Pastisseria Escola Hofmann de Barcelona

ORGANITZA I PATROCINA: FRIOLISA

18:00 h

Lliurament del trofeu al Millor Panettone Artesà d'Espanya 2021

Lloc: Auditori Fira Barcelona

SWEETFUSIÓ

18:30 h

Lliurament del trofeu al Millor Panettone Artesà de Xocolata d'Espanya 2021

Lloc: Auditori Fira Barcelona

DIMERCRES, 20 D'OCTUBRE

10:30 - 11:30 h

Reinventem la indulgència
Presentem el Nadal més actual, pensada i desenvolupada per facilitar el treball de l'artesà

PONENTS: Ricard Fernández i Josep Ramon Cuadras, tècnics demostradors

ORGANITZA I PATROCINA: T-500 Puratos i l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona

11:45 - 12:45 h

Panettones de Campionat
Adán Sáez, Millor Panettone Artesà d'Espanya 2020 i propietari de la pastisseria Xocosave de Riudoms (Tarragona), presentarà el Panettone guanyador i la tècnica actual

ORGANITZA I PATROCINA: Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona

13:00 - 14:00 h

Nadal amb creativitat
Noves versions sobre idees i productes pensats per a un Nadal creatiu i diferent

PONENT: Jean Sivieude, tècnic demostrador

ORGANITZA I PATROCINA: SOSA i l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona



SWEETFUSIÓ

Més informació

www.gremidepatisserie.cat

T. 93 317 39 98
