



2017

LECCIÓN DE GRANDES MAESTROS

• SEMINARIOS TÉCNICOS

Pastelería y chocolatería

(zona actividades pastelería)



19/02/2017

- *Olivier Fernández*. Las nuevas creaciones de la EPGB. (11.00-11.45 h)
- *Oriol Balaguer*. Las especialidades de la Duquesita. (12.00-12.45 h)
- *Carles Mampel*. Tartas Sablées (17.00-17.45 h)



20/02/2017

- *Jordi Bordas*. Pastelería Free (sin gluten y sin lactosa) (10.30-11.45 h)
- *Paco Torreblanca*. La nueva pastelería en plato para restauración. (12.00-12.45 h)
- *Eric Ortuño*. La oferta de productos de la pastelería Hofmann (16.00-16.45 h)
- *Daniel Álvarez*. La importancia del amasado y laminado en la bollería de alta gama (17.00-17.45 h)



21/02/2017

- *Jordi Puigvert*. Ingredientes tecnológicos en pastelería (12.00-12.45 h)
- *Abraham Balaguer*. Mejor Pasta de Té Artesana de España 2016 (16.00-16.45 h)



2017

LECCIÓN DE GRANDES MAESTROS

Heladería

(zona actividades heladería)



19/02/2017

- *Lluís Ribas*. Helados funcionales y nuevas tendencias en heladería. (12.00-12.45 h)
- *Gérard Taurin y Verónica Bustamante*. Una visión de la heladería francesa (16.00-16.45)
- *Aitor Otin*. Helados Gastronómicos. (17.00-17.45 h)



20/02/2017

- *Enrique Coloma y Pablo Galiana*. Creatividad en heladería artesana. Formulación y técnica heladera. (11.00-11:45 h)
- *Carlos Arribas*. Cómo poner en marcha una heladería, organización del trabajo (12.00-12.45 h)
- *Equipo Español Copa del Mundo de Heladería*. De 2016 a 2018. (16.00-16.45 h)



21/02/2017

- *Jaume Turró*. Presentación nuevo libro de heladería y degustación. (11.00-11:45 h)
- *Judit Comes*. Piezas artísticas con fruta esculpida. (12.00-12.45 h)



2017

LECCIÓN DE GRANDES MAESTROS

Panadería

(zona actividades panadería)

19/02/2017

-Yohan Ferrant y Mari Cruz Barón: *“Las escuelas evolucionan”* (10:30-11:30h)

La Nueva Fermentación: “Masas Madre, largos tiempos y Panes de Calidad” (13:00- 14:00 h)

Richemont: Arturo Blanco, Jordi Morera, Pep Aguilar, Carlos Mariel: *“La Masa Madre de Cultivo, bondades y diferentes puntos de vista”*. 16.00-17:00h)

20/02/2017

-Salva Pla y José V. Galán: *“Bollería creativa dulce y salada”* (10:30:14:00h)

-Xevi Ramón: *“La excelencia en el Pan para la hostelería”* (16:00-17:00h)

-Andreu Llargues, José M^a Fernández Juanjo Rausell y Arturo Blanco: *“CEOPAN un antes y un después”*. 17:00-18:00h)

21/02/2017

-Emili Feliu (*Forn San Josep*), Jesús García (Panaderos Artesanos), Moncho (Levadura Madre), Tomás Beneyto (La Magdalena) *Casos de éxito*: (13.00-14.00 h)

-Equipo Espigas: *“La imagen de los Artesanos en el exterior”*(16:00-17:00h)



Actividades 2017

FORUM INTERSICOP. EXPERIENCIAS DE ÉXITO.

(núcleo de conexión pab. 12 y 14)

Conoce ejemplos prácticos de panaderías, pastelerías y heladerías que han conseguido triunfar



19/02/2017

- **Javier Aramendia.** CASA ARAMENDIA. *La crisis económica, oportunidad para crecer.* (18.00-18.45h)

20/02/2017

- **José Miguel Moreno.** Pastelería Mallorca (13.00-13.45 h)

- **Albert Soler.** Gelats I Torrons Soler Artesanos. *La visibilidad de lo invisible.* (18.00-18.45h)

21/02/2017

- **María Jesús Callejo.** *Cereales, Salud y Dieta* (11.00-12.00 h)

- **Hèctor Argemí y Rubén Argemí.** Helados Maximum (13.00 – 13:45 h)

- **Blanca del Noval y María Mora.** *Nuevas fórmulas de helados sin base láctea.* Basque Culinary Center (16:30-17:15h)