

SERVEIS EN RESTAURACIÓ

Aula Restaurant

DILLUNS 11

9:00 h. Taller d'Elaboració de Vermut casolà by Vittore
Maria Lluch

Enòloga i Brand Ambassador de Vermut Vittore

11:30 h. Història del cafè e iniciació al latte art
Beatriz Pino i Sergio Piñeiro
Baristes formadors Cafès Candelas

DIMARTS 12

9:00 h. Noves tendències en sala i sumilleria
Paco Guillen Aguirre
Sumiller Taberna Paraiso Travel

11:30 h. Tast de cerveses Craft Beer
Cristina Sáez
Birra &Blues

Es respectaran totes les mesures establertes front a la COVID

CUINA/PASTISSERIA

Aula Multiusos/Aula Cantina

DILLUNS 11

9:00 h. Decolonial Asian Food
Stephen Anderson
Ma Khin Café

11:30 h. Pasta and pizza gourmet
Marco Bianchi
Restaurante Il Cortile

DIMARTS 12

9:00 h. Mones d'innovació
Gregorio Gómez
Pâtisserie Notre Dame

11:30 h. Pans amb massa mare
Gonzalo Pertusa
Mòlt, obrador de pa

Es respectaran totes les mesures establertes front a la COVID