



NOTA DE PRENSA

Barcelona acoge el primer congreso internacional sobre el vino y la gastronomía

Josep Roca · François Chartier · Nick Lander · Víctor de la Serna · Jancis Robinson · Gastón Acurio · Markus del Monego · Linda Milagros Violago · Johan Agrell · Javier y Sergio Torres · Alain Senderens · Paco Pérez · Oriol Balaguer · Ferran Centelles · Christophe Brunet

Barcelona, septiembre de 2012.- El próximo **domingo 30 de septiembre** Barcelona acogerá el **Wine & Culinary International Forum**, el primer congreso internacional sobre la armonía y las interacciones entre el vino y la gastronomía, así como la complementariedad de ambos en los menús gastronómicos.

El evento, patrocinado por **Bodegas Torres**, tendrá lugar en el **Hotel ME Barcelona** y está dirigido al público profesional. El programa del congreso ha sido elaborado gracias al reconocido **Comité Asesor del Forum**, integrado por **Josep Roca, François Chartier, Nick Lander** y **Víctor de la Serna**.

Entre los diversos y notables ponentes que participarn en la jornada destaca la presencia de **Gastón Acurio**, que mostrar los retos del vino en la cocina fusión; **Josep Roca**, que profundizar sobre la profesión del sumiller; **François Chartier**, que explicará la ciencia aromática de la cocina y el vino; por su parte, **Alain Senderens** revelará las experiencias en las que el vino ha inspirado a algunos de sus platos; y **Jancis Robinson, Nick Lander** y **Víctor de la Serna** mantendrán un coloquio sobre el lugar que ocupa el vino en el restaurante. Asimismo, tendrá lugar durante el congreso una cata monográfica de los vinos de las bodegas pertenecientes a la asociación internacional *Primum Familiae Vini*.

Nunca se ha realizado un evento de estas características en el que los sumilleres, cocineros, bodegueros y catadores más reputados del mundo profundicen sobre la armonía entre el vino y la gastronomía. Será una jornada internacional en la que se debatirá y explicará de la forma más objetiva y científica posible la realidad sobre la complementariedad entre la comida y el vino. Este congreso será posible gracias a Bodegas Torres y a su gran interés por difundir e investigar sobre la cultura del vino.

Programa del Wine & Culinary International Forum

10.00 h Bienvenida del Sr. Miguel A. Torres, Presidente de Bodegas Torres.

10.15 h Conferencia de apertura: “Sumiller, una profesión de riesgo: mis armonías más audaces”. **Josep Roca** (España), maître-sumiller y copropietario de *El Celler de Can Roca* (3* Michelin), nº2 en el top mundial 2012 de Restaurant Magazine.



Josep Roca



François Chartier

11.15 h Taller: “Papilas gustativas y moléculas: ciencia aromática de la cocina y el vino”. El canadiense **François Chartier**, escritor, cocinero, investigador y sumiller, es pionero en la exploración del sabor. Ha estudiado la ciencia aromática en su best-seller *Papilles et Molécules*, con el que ganó el Gourmand World Cookbook Award 2010 al libro de cocina más innovador del mundo. También ha trabajado con algunos de los mejores chefs del mundo, como Ferran Adrià, con quién trabajó varias recetas de sus menús de 2009/2010.

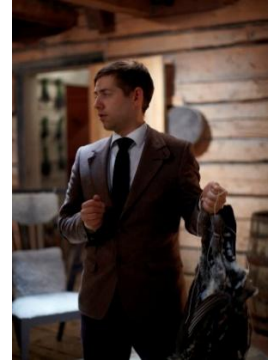
12.15 h Mesa redonda: “Los tópicos en la armonía de vinos y platos”. Dirigido por **Markus del Monego** (Alemania), Mejor Sumiller del Mundo 1998 y Master of Wine. Le acompañan: **Linda Milagros Violago** (*Geranium*, Dinamarca, nº49 del mundo según Restaurant Magazine), conocida por los españoles tras su paso por *Mugaritz* y *Charlie Trotter's*, y **Johan Agrell** (*Fäviken*, Suecia, nº34 del mundo según Restaurant Magazine).



Markus del Monego



Linda Milagros Violago



Johan Agrell

13.30 h Show cooking: Javier y Sergio Torres (España), chefs del Restaurante *Dos Cielos* (1* Michelin) del Hotel ME Barcelona. Los dos hermanos Torres presentarán el menú del almuerzo que se servirá a continuación, basado en recetas de cocina catalana abierta al mundo y acompañado de vinos procedentes de diversas Denominaciones de Origen (DO) de la región.



Javier y Sergio Torres

14.00 h Almuerzo. Menú preparado y servido por el restaurante *Dos Cielos* (1* Michelin) con la colaboración del chef catalán Paco Pérez, del Restaurante *Miramar de Llançà* (2* Michelin) y *Enoteca* (1* Michelin).



16.30 h Conferencia: “Cuando el vino inspira el plato”. Alain Senderens es uno de los chefs más legendarios de Francia, pionero y creador de la armonía entre el vino y la gastronomía y autor del libro *Le vin et la table*. En esta conferencia revelará algunos de sus secretos.

Alain Senderens

17.15 h Taller: “Maridando emociones. Perú, un viaje en el tiempo”. **Gastón Acurio**, chef, autor del libro *500 años de fusión*, empresario peruano de fama mundial y CEO del Grupo Acurio que gestiona las cadenas de restaurantes *Tanta, La Mar, Panchita, Madame Tusan y Astrid y Gastón* (cuyo local fundacional limeño es el nº35 del mundo según Restaurant Magazine). Presenta la ponencia: **Ignacio Medina**, crítico culinario español afincado en Perú y Premio Nacional de Gastronomía 2009.



Gastón Acurio

18.15 h Taller: “El vino y la cocina dulce”. **Oriol Balaguer**, mejor pastelero y repostero de España en 2008 y uno de los grandes revolucionarios de la cocina dulce en nuestro país. **Ferran Centelles**, sumiller de *El Bulli* entre los años 2000 y 2011 y Premio Ruinart al Mejor Sumiller de España en 2006, cofundador de Outlook Wine y Wineissocial.



Oriol Balaguer



Ferran Centelles

19.10 h Coloquio: “El vino en el restaurante”, una conversación entre Jancis Robinson, Nick Lander y Víctor de la Serna. **Jancis Robinson** es Master of Wine, reconocida autora de libros y programas televisivos y crítica de vinos de fama mundial. **Nick Lander** es crítico gastronómico del diario económico *Financial Times* (Reino Unido). **Víctor de la Serna** es adjunto a la dirección de *El Mundo* (España), responsable del website *elmundovino*, crítico gastronómico, bodeguero en la D.O. Manchuela, dos veces Premio Nacional de Gastronomía (1993 y 2003) y miembro de la Académie Internationale du Vin.



Jancis Robinson



Nick Lander
© Jooney Woodward



Víctor de la Serna

20.00 h Palabras del Conseller de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural, Honorable Sr. Josep Maria Pelegrí.



Christophe Brunet

20.10 h Sesión de clausura – Cata monográfica de los vinos de la Primum Familiae Vini (PFV) dirigida por Christophe Brunet, Wine Ambassador de PFV. Bodegas Torres; Bodega Vega Sicilia; Marchesi Antinori; Maison Joseph Drouhin; Maison Hugel & Fils; Perrin & Fils - Beaucastel; Sassicaia - Tenuta San Guido; Château Mouton-Rothschild; The Symington Family Estates; Champagne Pol Roger; Egon Müller-Sharzhof.

**Wine & Culinary International Forum
Barcelona, 30 de septiembre de 2012
Hotel ME Barcelona
Pere IV, 272**

Oficina de prensa del WINE & CULINARY INTERNATIONAL FORUM:

WINE &

MAHALA

Montse Alonso

T +34 93 412 78 78 Ext 2
M +34 616 400 195
montsealonso@mahala.org

María Fernández

T +34 93 412 78 78 Ext 7
M +34 667 798 225
mfernandez@mahala.org