

# I JORNADA DE LA TERRA A LA CUINA

## IV CAMPIONAT DE JOVES CUINERS

# VIC 05.06.2010

### MERCADAL

**10.00 a 18.00h –**

Tast, degustació, venda, presentació de productes i xerrades de productors artesans d'Osona i comarques catalanes.

Lloc: Sala Coll i Bardolet

### SEMINARIS

Lloc: Auditori Vila d'Abadal i sala de plens del Consell Comarcal d'Osona

**11.00h –**

La venda del producte artesà: el màrqueting aplicat als artesans agroalimentaris  
Per Eva Torrents, directora de Divik, Comunicació & Màrqueting

**12.00h –**

Presentació del col·lectiu Osona Terra  
Per Pep Palau, director de Pep Palau, von Arend & Associats

**16.00h –**

La importància del producte a les cuines  
Per Fermí Puig, cap de cuina del restaurant Drolma de Barcelona  
Lloc: Sala Sert

### CAMPIONAT DE JOVES CUINERS

Duel entre els dos finalistes del campionat, utilitzant productes artesans del Mercadal.  
Guiat pel cuiner Fermí Puig (a partir de les 17.30 h)  
Lloc: Sala Cambra

**15.00h –** Presentació dels finalistes

**16.30h –** Començament del campionat

**18.30h –** Presentació dels plats al jurat

**19.00h –** Veredictes i lliurament de premis

### TALLERS I TASTOS

**12.00 a 18.00h –**

Lloc: Sala Cambra, Sala Sert i entrada recinte

**Tot el dia –**

Tast d'olis D.O. Garrigues

**10.30h –**

Presentació plataforma comercial Mont-Soliu  
Productors artesans de les comarques gironines

**12.30h –**

Presentació de la campanya de la I.G.P.  
Llonganissa de Vic  
Entrepans de Llonganissa de Vic

**13.00h –**

Tast guiat de bacallaneria  
Destinat al públic general

**13.30h –**

El producte artesà aplicat a la cocteleria  
Per Xavier Iglesias, professor de l'Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona

**17.00h –**

Taller tècnic de bacallaneria  
Destinat a professionals

**17.30h –**

Marca Cuina Catalana  
Presentació de la implantació de la marca en els restaurants de Catalunya

Degustació i tast de productes per part del mateixos productors

Tast de formatges