

FIRA DE LA CUINA DEL VI

15, 16 i 17 de maig - Esplanada de l'Auditori
Vilafranca del Penedès

DIVENDRES 15 DE MAIG

MATÍ

11:00h. **Masterclass: La cuina del vi.**

Demostració de cuina a càrrec del prestigiós xef **Nandu Jubany**, del Restaurant Can Jubany, reconegut amb 1 Estrella Michelin.

TARDA

19:00h. **Xerrada-Degustació: El vi a la cuina de la Baixa Edat Mitjana i del Renaixement.**

A càrrec de l'expert en història de l'enologia, **Jesús Velacoracho**.

Elaboració de receptes de l'època a càrrec de **Raimon Olivella**, director d'hosteleria de LARSA-Montserrat.

Degustacions dels vins que es produïen a l'època: Hipocràs, Claurell, Garhiofilatum, Clarea o Aloja, elaborats per l'ocasió pels cellers **Mas Comtal** i **Jané Santacana**.

DISSABTE 16 DE MAIG

MATÍ

De 10:30h. a 11:00h. Degustacions de pa amb vi i sucre.

Al recinte de la Fira de la Cuina del Vi.

12:00h. **Masterclass infantil: La cuina del most. Cuinar en família.**

Demostració de cuina a càrrec d'**Aina Roglan**, finalista del programa de RTVE, *MasterChef Junior*.

Demostració d'Aina Roglan per gentilesa de *Shine Ibèria*, RTVE, *Masterchef Junior*

TARDA

18:30h. **Conferència sobre l'hegemonia de la cuina catalana en la gastronomia d'Occident.**

"La cultura del vi, màxim exponent de la gastronomia d'Occident".

A càrrec de **Jaume Fàbrega**, professor d'Enogastronomia a l'Escola de Turisme i Direcció Hotelera de la Universitat de Barcelona.

19:30h. **Demostració: La Cuina del Vi del Penedès.**

Elaboració de receptes de la cuina penedesenca

A càrrec d'**Olga Guasch**, del restaurant El Gat Blau, de Vilafranca del Penedès.

DIUMENGE 17 DE MAIG

MATÍ

De 10:30h. a 11:00h. Degustacions de pa amb vi i sucre.

Al recinte de la Fira de la Cuina del Vi.

FIRA DE LA CUINA DEL VI

15, 16 i 17 de maig - Esplanada de l'Auditori
Vilafranca del Penedès

11:00h. **Cuina del vi de petit format "Tastets de vi"**.

Delícies per acompanyar els vins, entrants per als àpats especials, receptes sorprenents de petit format i gran paladar...

TARDA

18:30h. Demostració: **Pa, vi, postres.**

A càrrec de **Marc Parés**, Mestre Artesà de **Fleca Parés**. Diploma de Mestre Artesà Alimentari.

19:45h. **Maridatge de xocolates Cudié amb brandi Mascaró** conduït per **Montserrat Mascaró**, Directora Tècnica de Antonio Mascaró SL.

COL-LABORACIONS:



Participació d'Aina Roglan per gentilesa de:

