

BENICARLÓ  
26 d'OCTUBRE

disseny gràfic\_afonollosa@cbac.es



miscel·lània  
CULINÀRIA

2014

10.30 h a 20.00 h  
MAGATZEM de la MAR



Ajuntament  
de Benicarló



CASTELLÓ  
RUTA DE  
SABOR

## II Miscel·lània Culinària

La Miscel·lània Culinària naix amb l'objectiu de donar a conèixer **l'excel·lència gastronòmica** i, per tant, cultural, de la nostra província. És per això que no es planteja com una fira gastronòmica a l'ús, sinó com un esdeveniment cultural inèdit i amb un fort potencial turístic i econòmic.

La Miscel·lània Culinària naix, a més, en un moment molt oportú, ja que coincideix amb la presentació d'un projecte de gran envergadura com és el **Castellón Ruta del Sabor** i es presenta com un espai que pot ser complementari per a donar a conèixer els productes gurmets de Castelló.

En la Miscel·lània Culinària conflueixen l'aspecte gastronòmic i cultural, un espai on els excel·lents productes de les nostres poblacions són producte tant de la història com de la saviesa popular. És per això que no volem limitar-nos a l'exhibició i degustació dels nostres productes, sinó que volem mostrar tota la part antropològica, històrica i científica que afegeix encara més valor als elements gastronòmics de la província. Tot això, amanit amb petits tasts musicals i audiovisuals que transformen la Miscel·lània Culinària en un espai dinàmic, on els assistents poden gaudir amb els cinc sentits d'una gran quantitat d'activitats diferents en un curt espai de temps.

## Formació

### Un espai per als nous emprenedors

La Miscel·lània està precedida per les primeres Jornades de Formació al voltant del món de la gastronomia. Presentació de projectes, idees, màrqueting, xarrades, cursos intensius adreçats tant a professionals del sector com a joves i emprenedors.

**20, 21, 22 d'octubre**

### Desenvolupa el teu potencial per a l'ocupació i l'emprenedoria

Horari: De 10.00 a 14.00 h. Lloc: MUCBE

**24 d'octubre**

### Cultura gastronòmica sense fronteres

Ponents:

Joaquín Andrés (Director Comercial de la Cambra de Comerç de Castelló) i Jordi Font de Mora, CEO de Grupo On Market.

Hora: 10.30 h

**28 d'octubre (fins al 27 de novembre)**

### Emprendre en Turisme

Horari: Dimarts i dijous de 9.30 a 13.30 h. Lloc: MUCBE

28 d'octubre

## Curs de manipulador d'aliments

De 10.00 a 14.00 h. Lloc: MUCBE

### II Miscel·lània 2014. Avanç de programació

#### Diumenge 26

- 10.30 h **Breakfast at Tiffany's** (cóc de raïm, elaborat per l'associació de la Dona i l'Associació de la Dona Llauradora acompanyat per cafés Bó), amb música en directe de Diabolus Lab.
- 11.00 h **La cuina de la Tinença de Benifassà**, a càrrec de l'autora Luisa Viñas.
- 11.15 h **Cervesa Badum, artesania des de l'escuma a l'etiqueta.**
- 11.30 h **Melmelades Magistratus: una història de màgia, sabor i alquímia**, a càrrec de Sergi Blasco, copropietari de Magistratus.
- 11.45 h **Olis Cuquello: el territori com a valor afegit**, a càrrec d'Àlex Vilanova, Sergio Puchol i Andrés Cumba, socis d'Olis Cuquello.
- 12.00 h **Jo de major vull ser cuiner. Tres punts de vista, tres històries**, a càrrec dels alumnes del CIPFP de Benicarló.
- 12.15 h **Poesia visual culinària**, a càrrec de David Ymbernon.
- 12.45 h **El sabor de la memòria**, a càrrec de Mariví Martín.
- 13.00 h **Anatomia d'un tast de vins**, sinònimes amb el vi de Carlon, a càrrec de l'enòleg Pedro Olivares.
- 16.30 h **Pausa café amb rollets d'anís** (elaborats per l'Associació de la Dona i la Associació de la Dona Llauradora acompanyats per cafés Bó).
- 17.15 h **Curt, llarg, cremós... Cafés Bo.**
- 17.30 h **La carta d'aigües, per favor. Aigua de Benassal.**
- 17.45h **La cuina del futur**, a càrrec d'Avelino Ramón i Víctor Cerdá, professors de cuina del CIPFP de Benicarló.
- 18.00 h **Gastrofonia: La cuina furtiva + Los Insaciables.**
- 19.45 h **Mesa para 2.** *Mesa para 2* és un restaurant internacional, singular, únic i incomparable, viuràs una experiència irrepètible.