MEAT & FIRE BCN

CONVERSES AL VOLTANT DEL FOC

7
DIVENDRES · VIERNES · FRIDAY

12 H

MEAT&FIRE'24
ACTE D'INAUGURACIÓ
ACTO DE INAUGURACIÓN
OPENING CEREMONY

PRESENTADOR: JOHN CARLIN. PERIODISTA

13 H

RESTAURANTES FUNDAMENTALISTAS DEL FUEGO
RESTAURANTS FONAMENTALISTES DEL FOC
FIRE FUNDAMENTALISTS RESTAURANTS

RAFA ZAFRA. RURAL. MAD
GREGORIO TOLOSA. BIDEA 2. EUS
MIKEL LZ VIÑASPRE. SAGARDI, COCINEROS VASCOS
PRESENTADOR: GUILLERMO DÁVILA

14 H

PASTOREO, ARTE Y VIDA.
TRADICIÓN Y NUEVOS CAMINOS
PASTURA, ART I VIDA. TRADICIÓ I NOUS CAMINS
GRAZING, ART AND LIFE. TRADITION AND NEW WAYS

AMELIE ARANGUREN. PAISANAJE. SIERRA DE GUADARRAMA. MAD
ANNA VIVERO. TORNEN LES ESQUELLES. CAT
MAIDER UZTEGI. VALLE DE ARAITZ. ARALAR. EUS
PRESENTADOR: SERGI CABALLERO

15 H

TANCANT CERCLES. CAL ROVIRA,
UNA EXPERIÈNCIA ÚNICA
UNA EXPERIENCIA ÚNICA
A UNIQUE EXPERIENCE

JORDI, ORIOL I MARC ROVIRA. SAGÀS. CAT
PRESENTADOR: BORJA BENEYTO "MATOSES"

16 H

ARGENTINA, URUGUAY, PARAGUAY, EUSKADI:
LAS CULTURAS DEL ASADO
LES CULTURES DEL ROSTIT
THE ROAST CULTURES

MECHA FERRARO. ARG
FABRIZIO SERGIO. URG
NEGRO RIVEROS. PRG
GREGORIO TOLOSA. EUS
PRESENTADOR: IÑAKI LZ VIÑASPRE

17 H

EL CERDO VISTO DESDE
UN CHARCUTERO Y UNA PARRILLERA
EL PORC VIST DES
D'UN XARCUTER I UNA "PARRILLERA"
THE PORK FROM THE POINT
OF VIEW OF A BUTCHER AND A GRILLER

JUAN MICÓ. CANSALADERIES LA CONFIANÇA. INTERPORC. BCN
PARRILLA: CRISTINA PÉREZ. PORK, BOIG PER TU...BCN
RESENTADOR: GUILLERMO DÁVILA

18 H

REPOSO, MADURACIÓN Y ULTRA-
MADURACIÓN. QUÉ, CÓMO Y CUÁNDO?
REPÒS, MADURACIÓ I ULTRA-MADURACIÓ.
QUÈ, COM I QUAN?
REPOSE, MADURATION AND
ULTRA-MADURATION. WHAT, HOW AND WHEN?

JOAQUÍN FELIPE. DISCARLUX
GREGORIO TOLOSA. ASADOR BIDEA 2. EUS
MIKEL LZ VIÑASPRE. SAGARDI COCINEROS VASCOS
CATALIN LUPU. LA TABERNA DE ELIA. MAD
DAVID MONTES. PRRIMITAL. MAD
RESENTADOR: BORJA BENEYTO "MATOSES"

8
DISSABTE · SÁBADO · SATURDAY

12 H

RAMATS DE FOC:
PASTURA I CONSUM RESPONSABLE PER
A LA GESTIÓ DEL RISC D'INCENDIS
PASTOREO Y CONSUMO RESPONSABLE PARA
LA GESTIÓN DEL RIESGO DE INCENDIOS
PASTURE AND RESPONSIBLE
CONSUME FOR A FIRE RISK MANAGEMENT

MERLÈS MARTINEZ. RAMATS DE FOC. CAT
PRESENTADOR: SERGI CABALLERO

13 H

EL VINO Y LA CARNE. ROMPAMOS MOLDES Y ESTEREOTIPOS
EL VI I LA CARNI. TRENQUEM MOTLLES I ESTEREOTIPS
WINE AND THE MEAT. BREAKING MOLDS AND STEREOTYPES

FERRAN CENTELLES. SOMELIER ELBULLI, WSET
PARRILLA: MIKEL LZ VIÑASPRE
PRESENTADOR: ALBERTO GRANADOS

14 H

PARRILLAS CREATIVAS Y OTROS HIERROS PARA ASAR
GRAELLES CREATIVES I ALTRES FERROS PER ROSTIR
CREATIVE GRILLS AND OTHER IRONS FOR ROASTING

GUILLERMO NAISTAT. BUTCHER SOCIETY. BCN
JAVIER BRICHETTO. PIANTAO. MAD
FABRIZIO SERGIO. ASOCIACIÓN URUGUAYA DE ASADORES. URG
EMILIO ORTEGA. COQUINARIU SOLUTIONS
ANDEKA GONZALEZ. FISTERRA BOVINE WORLD
PRESENTADOR: ALBERTO GRANADOS

15 H

DON JULIO, BUENOS AIRES:
CÓMO UN ASADOR ALCANZA EL TECHO
DEL PRESTIGIO GASTRONÓMICO MUNDIAL
COM UNA BRASERIA ARRIBA AL SOSTRE
DEL PRESTIGI GASTRONÒMIC MUNDIAL
HOW A STEAKHOUSE REACHES THE ROOF
OF GASTRONOMICAL WORLD PRESTIGE

PABLO RIVERO. FUNDADOR Y ALMA MATER DE DON JULIO. ARG
PRESENTADOR: IÑAKI LZ VIÑASPRE

16 H

LA EXPLOSIÓN DE LAS CULTURAS
CÁRNICAS DEL MUNDO EN EUROPA
L'EXPLOSIÓ DE LES CULTURES
CÀRNIES DEL MÓN A EUROPA
THE EXPLOSION OF WORLD MEAT CULTURES IN EUROPE

GENEVIEVE TAYLOR. GENEVIEVE EATS. UK
JOAN BAGUR. OAXACA, CUINA MÉXICANA. BCN, AMS
EMILIO ORTEGA. COQUINARIU SOLUTIONS
HIDEKI MATSUHISA. KOI SHUNKA, IKOYA. BCN
PRESENTADOR: ALBERTO GRANADOS

17 H

LOS MEATLOVERS AMAMOS LA VERDURA EN LA PARRILLA
ELS MEATLOVERS ESTIMEM LA VERDURA A LA GRAELLA
MEATLOVERS LOVE VEGETABLES ON THE GRILL

LUIS OSÉS. NAVARRA
PARRILLA: MIKEL LZ VIÑASPRE
PRESENTADOR: ALBERTO GRANADOS

18 H

IL FENOMENO CARNIVORO IN ITALIA.
IL PUNTO DI RIFERIMENTO IN EUROPA
EL FENOMEN CARNÍVOR A ITÀLIA.
A LA PUNTA DE LLANÇA D'EUROPA
THE CARNIVOROUS PHENOMENON IN ITALY.
AT EUROPE'S CUTTING EDGE

FRANCESCO CAMASSA. CAMASSA MACELLERIA. PLUGIA
ANTONIO BELPERIO. TRATTORIA DA'LL OSTE. FLORENCIA
PASCUALE MARAVITA. LA BAITA. NÁPOLES
ALESSANDRA CINGOLANI. DUPON MEAT HOUSE. ROMA
DAVIDE PECA. ASSAGGERIA KM 431. ABRUZZO
PRESENTADOR: SERGIO ALBA

9
DIUMENGE · DOMINGO · SUNDAY

12 H

EL FASCINANTE MUNDO DE LOS CARNICEROS
EL FASCINANT MÓN DELS CARNISSERS
THE AMAZING WORLD OF BUTCHERS

CARLOS RONDA. DISCARLUX. MAD
JUANJO ROCA. BUTCHER SOCIETY. BCN
FRANCESCO CAMASSA. CAMARASSA MECELLERIA. IT
PRESENTADOR: ALBERTO GRANADOS

13 H

SÓN ELS INSECTES LA PROTEÏNA ANIMAL
DEL FUTUR I/O PLAER GASTRONÒMIC?
¿SON LOS INSECTOS LA PROTEÍNA ANIMAL
DEL FUTURO Y/O PLACER GASTRONÓMICO?
INSECTS: FUTURE'S ANIMAL PROTEIN
OR GASTRONOMIC DELICACY?

LLORENÇ PETRÀS. FUNDADOR DE BOLETS PETRÀS. BCN
JOAN BAGUR. OAXACA, CUINA MEXICANA. BCN, AMS
PRESENTADOR: ALBERTO GRANADOS

14 H

EL ASADO COMO EJE DEL TURISMO GASTRONÓMICO
"ASADO" COM A EIX DEL TURISME GASTRONÒMIC
"ASADO" EUROPE'S GASTRONOMIC TOURIST HUB

EDUARDO SANGUINETTI, MINISTRO DE TURISMO DE URUGUAY
GUSTAVO SANTOS, EXMINISTRO DE TURISMO DE ARGENTINA
Y DIRECTOR REGIONAL AMÉRICAS ONU TURISMO
PABLO RIVERO. DON JULIO. ARGENTINA
PRESENTADOR: JOHN CARLIN

14,45 H

DECLARACIÓ PÚBLICA ONU TURISME
DECLARACIÓN PÚBLICA ONU TURISMO
PUBLIC STATEMENT FROM THE UNWTO

ZURAB POLOLISKASHVILI. SECRETARIO GENERAL ONU TURISMO
PRESENTADOR: ALBERTO GRANADOS

15 H

PROYECTOS DE CONSERVACIÓN
Y CRÍA DE RAZAS ORIGINARIAS
PROJECTES DE CONSERVACIÓ
I CRIA DE RACES ORIGINÀRIES
CONSERVATION AND BREEDING PROJECT
FOR NATIVE BREED

JOSÉ PORTAS. FISTERRA BOVINE WORLD. A CORUÑA
HECTOR LÓPEZ. GANADERÍA ESPAÑA. LUGO
JORGE GUILARRO. TERRABUEY. VALLADOLID
PRESENTADOR: ALBERTO GRANADOS

16 H

DE LA TRADICIÓN A LA ALTA TECNOLOGÍA. LA INCREÍ-
BLE EVOLUCIÓN DE LAS HERRAMIENTAS DE ASAR
DE LA TRADICIÓ A L'ALTA TECNOLOGIA.
L'INCREÏBLE EVOLUCIÓ DE LES EINES DE ROSTIR
FROM TRADITION TO HIGH TECHNOLOGY.
THE INCREDIBLE EVOLUTION OF ROASTING TOOLS

MANU YEBRAS. JOSPER
PARRILLA: EMILIO ORTEGA. COQUINARIU SOLUTIONS
PRESENTADOR: ALBERTO GRANADOS

17 H

EL BOOM DE LOS FESTIVALES
Y CAMPEONATOS CÁRNICOS EN EL MUNDO
EL BOOM DELS FESTIVALS
I CAMPIONATS CARNIS DEL MÓN
THE BOOM OF MEAT FESTIVALS
AND CHAMPIONSHIPS IN THE WORLD

IGNACIO CURBELO. MUNDIAL DE ASADORES 2024. URG
MAT KEMP. MEATOPIA. UK
GABINO TAPIA. MEAT&FIRE BUENOS AIRES. ARG
IÑAKI LZ VIÑASPRE. MEAT&FIRE. BCN
PRESENTADOR: SERGI CABALLERO

18 H

MÉXICO LINDO
EL TACO COMO APROVECHAMIENTO ALIMENTARIO POPULAR
EL TACO COM A APROFITAMENT ALIMENTARI POPULAR
TACO, A POPULAR WAY OF NO WAISTING FOOD

JOAN BAGUR. OAXACA, CUINA MÉXICANA. BCN, AMS
MARCO VALDIVIA. NAYARIT. MEX
PRESENTADOR: ALBERTO GRANADOS