

OríGenes: un festival gastronòmic conscient, sostenible i de proximitat

Els assistents podran conèixer en persona a 10 productors d'aliments únics que explicaran la seva història i cuinaran un menú pensat exclusivament per a l'ocasió



Palauet de Teià. | oríGenes Festival Gastronòmic.

Aquests 10 i 11 de juny el Palauet de Teià tornarà a acollir la celebració d'un festival que manté l'objectiu amb què va néixer en plena pandèmia: liderar el **canvi cap a la gastronomia sostenible del futur**.

Amb l'aforament a punt de completar-se, els assistents OríGenes Festival Gastronòmic gaudiran d'una experiència gastronòmica sostenible i de total proximitat. Durant 8 hores, i enmig de la natura dels jardins del Palauet romàntic de Teià, els visitants faran **un viatge per diversos punts d'Espanya per conèixer en persona a 10 artesans elaboradors de productes únics**, que explicaran la seva història i cuinaran plats pensats en exclusiva per al festival, maridats per una selecció especial de vins emocionants de **Quim Vila**. A més, al llarg del dia hi haurà música en viu, xerrades conscients de líders de la gastronomia i la sostenibilitat i tallers de creatius que innoven sobre el futur de l'alimentació humana.

Després de l'èxit de la primera edició, on van sorgir sis productes nous nascuts de la interacció entre els seus protagonistes, **Lluís Cintas**, cofundador del festival, explica que "continuem creient que, després de la pandèmia, hi ha hagut una presa de consciència a la gastronomia, i la

celebració de la segona edició del festival consolida l'objectiu amb què vam néixer: connectar productors i consumidors i conèixer la història real de cada producte per donar veu a aquest canvi, acompanyar-lo i liderar-lo ajudar a continuar transformant els nostres hàbits gastronòmics cap a una vida més saludable i sostenible".

Els 10 protagonistes i les seves històries

Els 10 protagonistes prepararan 16 plats pensats en exclusiva per al festival. "Hem buscat productors artesans, referents del seu sector que fabriquin productes extraordinaris sense perdre el contacte amb els seus orígens", ha explicat **Emilio Suárez**, cofundador del festival. "Els protagonistes del viatge d'Orienes no només elaboren grans productes, sinó que també tenen grans històries per explicar aquestes elaboracions".

Els protagonistes d'aquest viatge són **Clara Diez** (Fromaje, Madrid), **Eduardo Sousa** (Extremadura), **Xesc Reina**, (Can Company, Mallorca), **Manu Yebras** (Josper, Catalunya), **Curro Ulzurrun** (Covardes i Gallines, Castella i Lleó), **Carles Cames**, (Carpier, Catalunya), i **Javier González** (Ternura, Galícia), **Xevi Ramón** (Triticum, Catalunya) i **Daniel Álvarez** (Dalua, València).

Clara Diez (Fromaje, Madrid), una de les joves talents destacades de la gastronomia actualment, ens descobrirà la seva sensibilitat per acostar-se als productors per aconseguir formatges extraordinaris i portar-los a la ciutat. Per altra banda, **Eduardo Sousa** (Extremadura), elaborador d'un foie-gras amb certificat de producció ètica, donarà a conèixer la seva tècnica artesanal per elaborar un producte respectuós amb els animals, que ha fet la volta al món.



Clara Diez de Fromaje (Madrid), Foto: Orígenes.

Altres protagonistes són **Xesc Reina**, (Can Company, Mallorca), un dels principals artesans de la sobrassada del país i **Manu Yebras** (Josper, Catalunya), que cuinarà als seus forns Josper carns de Wagyu, llobarros de Canàries i verdures del Maresme. A més, **Curro Ulzurrun** (Cobardes i Gallines, Castella i Lleó), explicarà la història de com va canviar la vida de professor universitari per la cria de gallines autòctones i en perill d'extinció per obtenir ous ecològics de primera qualitat que es consumeixen a restaurants estrellats. **Carlos Piernas**, (Carpier, Catalunya), ambaixador d'honor 2022, repetirà al festival presentant oficialment el seu nou producte de conserves fumades que fa més de 3 anys que investiga i **Javier González** (Ternura, Galícia), explicarà el secret de l'empanada gallega tradicional.



Sobrassada de Xesc Reina de Can Company (Mallorca. Foto: Orígenes.



Curro Ulzurrun i Jorge Salamanca de Cobardes y Gallinas (Castella i Lleó). Foto: Orígenes.

Tot el menú anirà acompanyat del pa artesanal de **Xevi Ramon** (Triticum, Catalunya) i en el món dolç, **Hervé Corvitto** (Gelats Angelo, Girona), explicarà com va heretar la gelateria del seu pare per fer gelats artesanals innovadors com el de mantega salada i **Daniel Álvarez** (Dalúa, València), portarà la tècnica tradicional de la milfulles de pasta de full invertit de la seva pastisseria familiar.

Sentir, descobrir, crear: gastronomia amb valor afegit en un entorn privilegiat

Orígenes cerca transmetre el missatge de canvi en la gastronomia als seus assistents a partir de tres paraules: sentir, descobrir, crear. Sentir la gastronomia gràcies a la proximitat i la conversa amb els productors, descobrir així nous productes i talents i, així, crear un futur millor i més sostenible per a la gastronomia.

Per això, el festival ofereix un valor afegit per complementar la proposta gastronòmica. A més de la degustació del menú, els assistents gaudiran, al mig del bosc, de xerrades inspiradores. El divendres 10 de juny, se celebrarà la xerrada "Creativitat i Entorn" de la mà de líders de la gastronomia com **Oriol Castro, Paco Pérez, Toni Massanès i Cristina Jolonch**. El dissabte 11 de juny, sota el lema, "Sostenibilitat Emocional", **Darko Peric, Imma Puig i Cristina Cubero** parlaran de la importància de la intel·ligència emocional.

A més, hi haurà tallers de creatius innovadors, centrats, en aquesta edició al món de les fermentacions, amb classes obertes de kombutxa (Molta Kombucha) o pans de massa mare (Triticum), entre d'altres. També hi haurà música en directe i còctels d'autor.



Sostenibilitat en tots els nivells

Orígenes és el primer festival gastronòmic regeneratiu del país, amb un compromís absolut amb la sostenibilitat aplicada a tots els àmbits de la gastronomia. Al festival hi haurà una compostadora que *in situ* convertirà tots els residus orgànics (més de 6000 plats i coberts) en adob fertilitzant. Aquest adob servirà per plantar 20 arbres (un per cada protagonista participant en les dues edicions del festival) a la mateixa finca del Palauet de Teià que neutralitzaran la petjada de carboni. A més, els assistents s'enduran la llavor d'un arbre autòcton per plantar en aquest mateix abonament.

D'altra banda, tots els col·laboradors del festival han estat escollits seguint criteris d'ètica sostenible i també es fa un seguiment de l'impacte ecològic del festival mitjançant un informe de petjada de carboni per aconseguir ser el primer festival gastronòmic que compensa la seva petjada de carboni amb la plantació d'arbres autòctons al mateix recinte de l'esdeveniment.