

BARCELONA'S MEDITERRANEAN GASTRONOMY EXPERIENCE 2021

Un evento con proyección internacional.

Con una cocina de primer nivel internacional, una ciudad entre las primeras del mundo **en calidad de vida**, y unos chefs reconocidos como referencias mundiales, **Romero Premium Networking**, vuelve, en este 2021, con la **segunda edición** del **Barcelona's Mediterranean Gastronomy Experience**, una experiencia gastrocultural de primer orden que se celebrará este año entre el 10 y el 13 de noviembre de 2021.

Tras la exitosa primera edición de 2019, y que la pandemia hiciera que pospusiéramos la edición de 2020, esta ocasión, en **Romero Premium Networking** vamos más allá, y somos mucho más ambiciosos, porque a través de nuestro proyecto **MadeinSpain.store**, una plataforma digital que comercializa productos gourmet españoles de primer nivel a nivel nacional e internacional, queremos aportar nuestro conocimiento y experiencia para ayudar a esta categoría de productos, a que esté en el lugar que se merece a nivel internacional.

Proyectar la cocina más tradicional que ha sido la referencia de los chefs actuales, sumando la interpretación de la misma que algunos de esos chefs han hecho, y que refuerzan sin duda, que **la cocina española es una de las más reconocidas cocinas del mundo**. Por eso queremos que este reconocimiento de los **productos gourmet españoles**, se extienda internacionalmente con el verdadero valor de sus marcas que aún no poseen. Y para ello, nos hemos unido 4 personas que comparten el amor profundo por la gastronomía, el arte, Barcelona y España. Y que unirán sus fuerzas para canalizar toda esa energía, con un objetivo común: difundir nuestra gastronomía y el arte, con personas que tienen esos mismos anhelos en la vida, y donde los valores humanos como compartir, toman una dimensión diferente, siendo el verdadero motor de la sociedad, que necesita iniciativas de este tipo para ser consciente del tamaño y el potencial que tenemos.

ORGANIZADORES:



Israel Romero
CEO & Founder de Romero
Premium Networking



**Svetlana
Krolivetskaya**
Founder MadeinSpain.store



Xavier Lahuerta
Executive Chef Mercer
Hotel Group



Montse González
Presidenta Club Español Alta
Gastronomía en Cataluña

Con la colaboración:

ROMERO
PREMIUM NETWORKING

**MADEIN
SPAIN**
www.madeinspain.store

Club Español de Alta
GASTRONOMÍA
EMPRESAS


XAVIER LAHUERTA



PLANNING DE ACTIVIDADES
de la Barcelona's Mediterranean
Gastronomy Experience 2021

MIÉRCOLES 10.11.2021 (Barcelona)



El gran Opening, comenzará en un marco incomparable, único y con unas vistas 360° envidiables de la ciudad de Barcelona, **el 19th Hole en la Torre Urquinaona**. En un ambiente muy cultural y vanguardista podremos disfrutar de un espacio con mucho glamour en la planta 20.

Este evento, quiere rendir un homenaje a la ciudad de Barcelona, un chef, Víctor Quintillà, que transmite es su cocina tradición y vanguardismo.

Víctor Quintillà

el Chef Executive y propietario de Restaurante con estrella Michelin La Lluerna desde 2013

JUEVES 11.11.2021 (Girona)

Viajamos a Girona, para disfrutar de las manos de uno de los más grandes, **Joan Roca**, Chef Executive de **El Celler De Can Roca**, que nos preparará un menú especial para nuestros invitados en un espacio muy especial como es el **Mas Marroch**, el espacio habitual y más exclusivo de los eventos de El Celler de Can Roca. Contaremos con la **presencia de los hermanos Roca** que nos darán la bienvenida a su espacio y nos explicarán qué nos habrán preparado.



VIERNES 12.11.2021 (Penedes)

Disfrutaremos de una experiencia gastronómica en el corazón del Penedés, en una de las mejores y más bonitas bodegas como es la de Pere Ventura, allí saborearemos los vinos y los cavas de la bodega con un maridaje diseñado por el Wine Connoisseur **Zoltan Nagy** y **Xavier Lahuerta**.



Posteriormente realizaremos en la bodega, un almuerzo con el chef **Joel Castanye**, una estrella Michelin, que nos ofrecerá un menú degustación exclusivo BMGExperience.

SÁBADO 13.11.2021 (Barcelona)

Y para finalizar la BMGE 2021, tendremos como final de fiesta, una Gala para que todos la recordemos como una velada inolvidable. Con dos excelentes chefs que nos invitarán a soñar. **Víctor Martín** El Chef Ejecutivo del Restaurante con 1 estrella Michelin Trigo (Valladolid), y **Xavier Lahuerta**, Chef Ejecutivo de Mercer Hotels Group.

Juntos nos llevarán al éxtasis gastronómico, y nos mostrarán el verdadero potencial que tiene la gastronomía catalana y española.



Xavier Lahuerta



Víctor Martín



RECUERDOS DE BMG EXPERIENCE 2019





PROGRAMA

Barcelona's Mediterranean
Gastronomy Experience 2021

Programa del Barcelona's Mediterranean Gastronomy Experience 2021



MIÉRCOLES 10.11.2021

EVENTO INAUGURAL DEL BMGE 2021

19:00 Recepción de los invitados en el 19th
Hole Club de Barcelona

20:00 Presentación del BMGE 2021,

21:00 Cena con **Víctor Quintillá**.

JUEVES 11.11.2021

13:00 Llegada a Mas Marroch (Celler de Can Roca)

13:30 Almuerzo en Mas Marroch **con Joan Roca**

16:30 Vuelta a Barcelona

VIERNES 12.11.2021

10:00 Salida hacia Sant Sadurní d'Anoia

11:00: Visita exclusiva a la bodega Pere Ventura

12:00: Maridaje vinos y comida

14.00 Almuerzo en Bodega con Joel Castanye

17:00 Vuelta a Barcelona

SÁBADO 13.11.2021

19.00 Recepción de los invitados.

20:00 Presentación Gala del BMGE 2021 Performance
Gastronómica con Xavier Lahuerta

21:00 Cena Gala de la BMGE 2021 con Víctor Martín

24:00 Fin de la Gala de la BMGE 2021

CONTACTOS PARA RESERVAS

Email:

israel@romero.barcelona

svetlana@romero.barcelona

Telefono:

+34 618 344 968

+34 647 854 523

www.romero.barcelona

PRECIOS

El BMGE se puede disfrutar a la carta, es decir que, se puede escoger desde un solo evento, dos, tres o hasta el pack de cuatro eventos que tiene **un descuento de un 10%**

Precio por un evento: **265 euros/persona**

Precio por el pack de 4 eventos: **955 euros/persona**

ADP GLOBAL MARKETING
CONSULTING S.L. CIF: B-66656141
Avda. Sant Ramon Nonat 32, 5* piso,
08028 - Barcelona (Spain)



Barcelona's
Mediterranean
Gastronomy