



GASTRONOMÍA

Cómo disfrutar en cuatro días de 20 estrellas Michelin

La Barcelona's Mediterranean Gastronomy Experience 2019 ofrece un gran fiesta gastronómica, enológica, sensorial y cultural sin precedentes

JORDI CATALÀ

20/10/2019 - 13:45h

¿Qué es el BMGE?

Barcelona acoge durante los días 23 al 26 de octubre una experiencia gastronómica, enológica y cultural sin precedentes, se trata del **Barcelona's Mediterranean Gastronomy Experience 2019** (BMGE).

Este evento de alcance internacional, abierto a todo tipo de públicos con inquietudes gastronómicas, está organizado por **Romero Premium Networking**, y es un homenaje a una cocina excepcional de origen mediterráneo que ha dado y da una gran cantidad de creadores singulares, que goza de un inmenso prestigio internacional y que tiene como epicentro a la ciudad condal.

El BMGE tiene como objetivo concentrar una oferta excepcional de culturas gastronómicas a partir de la tradición catalana y mediterránea en un marco triple: Barcelona, Girona y Penedès, y juntar en solo cuatro jornadas a una pléyade de maestros de los fogones que suman en total la astronómica cifra de 20 estrellas **Michelin**.

La gastronomía del Mercer Restaurant se basa en la cocina de raíz. Infografía: Jordi Català

Un patrimonio gastronómico excepcional

La cocina catalana, con una tradición de gastronomía mediterránea de siglos, renace con fuerza y se relanza a partir de los años 80 hasta el momento presente con figuras que empiezan trabajando con nuevas versiones de los platos más tradicionales para llegar a crear una nueva restauración que no pierde de vista la tradición y que acaba convirtiéndolos en figuras universales sin las que no se entiende la nueva cocina mundial.

Se trata de nombres como **Ferran y Albert Adrià, Carme Ruscalleda, Joan, Josep y Jordi Roca, Paco Pérez, Carles Gaig, Raül Balam, David Andrés, Xavi Lahuerta, Núria Gironés, Jordi, Cruz, Ada Parellada, Carles Abellán, Xavier Pellicer, Sergi Arola, Joel Castanyé, Jordi Vilà, Santi Santamaria, Cristian Escribà, Xavier Pellicer, Quim Hernández, Sergio y Javier Torres, Nandu Jubany, Oriol Rovira, Fina Puigdevall y Pere Planagumà**, entre muchas otras estrellas de una constelación que sigue creciendo cada día.

¿En qué consiste el evento?

El **Barcelona's Mediterranean Gastronomy Experience 2019** nace precisamente para crear un precedente único, reunir a grandes figuras consagradas y grandes figuras emergentes de la cocina catalana pero hacerlo en torno a centros culturales excepcionales y locales históricos como el renacentista **Reial Cercle Artístic** en el barrio Gótico de Barcelona la ciudad románico-gótica y judía de Girona.

El **restaurante Mercer** en el interior de la muralla romana de Barcelona, la antigua factoría de cervezas Damm, o uno de los siete restaurantes históricos de Barcelona, **Casa Alfonso**; o centros de creación gastronómicos o enológicos referencias mundiales como el **Blanc Restaurant** del **Hotel Mandarin**, el **Mas Marroch**, *alter ego* del **Celler de Can Roca** o **Sant Sadurní d'Anoia** y las **Cavas Llopart**, situadas en la comarca vitivinícola por excelencia de

CITA CON LOS SENTIDOS

BMGE Experience

Barcelona acoge del 23 al 26 de octubre un evento gastronómico, enológico y cultural sin precedentes, se trata del Barcelona's Mediterranean Gastronomy Experience 2019 (BMGE), que está organizado por Romero Premium Networking y es un homenaje a una cocina excepcional de origen mediterráneo que ha dado y da una gran cantidad de creadores singulares.

Este evento de alcance internacional, abierto a todo tipo de público con grandes inquietudes gastronómicas, y es un homenaje a una cocina excepcional de origen mediterráneo que tiene como epicentro a la ciudad condal. El BMGE tiene como objetivo concentrar una oferta excepcional de culturas gastronómicas a partir de la tradición de las cocinas catalana y mediterránea en un marco triple: Barcelona, Girona y Penedès



Miércoles, 23

BARCELONA

REIAL CERCLE ARTÍSTIC

- 🕒 19:00 Recepción en el Reial Cercle Artístic
- 🕒 20:00 Presentación de la BMGE 2019
- 🕒 22:00 Fin del evento presentación de la BMGE 2019



REIAL CERCLE ARTÍSTIC
DAVID ANDRÉS
XAVI LAHUERTA
CASA ALFONSO

Jueves, 24

GIRONA

MAS MARROCH

- 🕒 09:30 Salida hacia Girona
- 🕒 11:00 Visita exclusiva a la ciudad histórica de Girona
- 🕒 13:00 Llegada a Mas Marroch, Celler de Can Roca
- 🕒 13.30 Almuerzo en Mas Marroch
- 🕒 16:30 Regreso a Barcelona



GIRONA
MAS MARROCH
HERMANOS ROCA

Viernes, 25

PENEDÈS (Sant Sadurní d'Anoia)

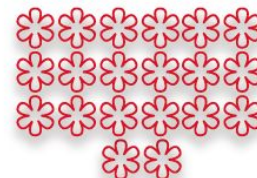
CELLER LLOPART

- 🕒 10:00 Salida hacia Sant Sadurní d'Anoia
- 🕒 10:45 Visita exclusiva de la bodega
- 🕒 12:00 Maridaje vinos y comida
- 🕒 13:30 Almuerzo en Bodega
- 🕒 16:30 Regreso a Barcelona



BODEGAS LLOPART
JOEL CASTANYÉ

En solo cuatro jornadas se junta a una pléyade de maestros de los fogones que suman en total la astronómica cifra de 20 estrellas Michelin.



romero.barcelona/bmg-experience/

Sábado, 26

BARCELONA

FÁBRICA DAMM

- 🕒 19:00 Recepción en la Antigua Fábrica de DAMM
- 🕒 20:00 Presentación Gala de la BMGE 2019
- 🕒 21:00 Cena Gala de la BMGE 2019
- 🕒 24:00 Fin de la Gala de la BMGE 2019



FÁBRICA DAMM
CARLOS PÉREZ
CARLES GAIG
XAVIER LAHUERTA

Cataluña, el Penedès.

¿Qué, quién, cómo, cuándo, cuánto, dónde?

El evento estará abierto a todo tipo de público que comparta el gusto por el buen comer y el buen beber, la inquietud por las nuevas experiencias gourmet y la sensibilidad para disfrutar de los entornos culturales que se les ofrece. Los asistentes al BMGE vivirán una suma de experiencias únicas disfrutando de las

obras maestras culinarias especialmente elaboradas para estas jornadas por figuras como **Carme Ruscaldeda**, **Raül Balam**, los hermanos **Roca**, **Paco Pérez**, **Carles Gaig**, **David Andrés**, **Xavi Lahuerta**, **Núria Gironés** y **Joel Castanyé**.



De izquierda a derecha: Xavier Lahuerta, Raül Balam y Israel Romero en el Blanc.

Los grandes chefs, que durante estos días ofrecerán creaciones que tendrán siempre como leit-motiv el trasfondo mediterráneo. Entre el público de estos eventos se podrá encontrar a también figuras del mundo del vino, del cava y del mundo gourmet, del vino y del cava, expertos o simplemente personas con curiosidad enogastronómica que quieran disfrutar de una concentración única de placeres organolépticos.

MANDARIN RUSCALLEDA



EL MEJOR HOTEL

La influyente revista Travel + Leisure de Nueva York, ha fallado sus prestigiosos premios para los mejores del sector turístico en diferentes categorías. **Mandarin Oriental, Barcelona** se ha alzado como el Hotel Nº 1 de Barcelona, reforzando su papel de referente en la hostelería de lujo de la Ciudad Condal.



MOMENTS



LOS ESPACIOS GASTRONÓMICOS

RESTAURANT MOMENTS

-  Carme Ruscalleda
-  Raül Balam



RESTAURANT BLANC

-  Carme Ruscalleda



BANKER'S BAR

-  Jaume Martínez



TERRAT

-  Gastón Acurio



Blanc

El menú de Blanc se centra en la cocina local y los ingredientes naturales, con elaboraciones que respetan la tradición al tiempo que añaden un punto imaginativo. Es un espacio de diseño y lujo, donde Carme Ruscalleda junto a su equipo crean un menú de cocina mediterránea contemporánea, con toques de fusión asiática. Blanc también es famoso por su brunch de los domingos, acompañado por una barra libre de cava.



RAÜL BALAM

CARME RUSCALLEDA



EL RESTAURANTE BLANC DEL MANDARIN ORIENTAL BARCELONA 5* GL PARTICIPA EN EL BMGE LA NOCHE DEL VIERNES 25 DE OCTUBRE.



MOMENTS



El menú del Blanc se centra en la cocina local y los ingredientes naturales. Infografía: Jordi Català

Responsables de las ideas

La **BMG** es una cita ideada, construida y llevada a cabo por tres figuras barcelonesas de referencia en su ámbito: **Israel Romero**, CEO & founder de Romero Premium Networking y editor de la publicación de referencia en el mundo empresarial y el marketing: [Premium Networkig Times](#); **Xavier Lahuerta**, Chef Executive del Mercer Hotel Group y Gastronomy Ambassador, y

Josep Fèlix Bentz, presidente del **Reial Cercle Artístic de Barcelona**, una de las instituciones gastronómico culturales más importantes de Barcelona.

El Reial Cercle Artístic de Barcelona a su vez cuentan con la colaboración del experto en vinos y proscritor **Zoltan Nagy**. Romero Premium Networking, empresa con sede en Barcelona, tiene como una de sus misiones principales proyectar a nivel internacional a la cocina catalana, una de las más reconocidas del momento, a partir de su patrimonio tradicional, y de la reinterpretación de la misma por parte de los más importantes chefs, auténticas referencias mundiales.