



# Tres productores locales y tres galardonados chefs en el área VIP de Sónar de Día

26/06/2019

El área gastronómica de Sónar 2019, apuesta por una oferta basada en productos de Kmo y el talento de extraordinarios cocineros locales. **Tres productores y tres chefs alejados del estrés y de las modas de la ciudad y reconocidos cada uno de ellos con una Estrella Michelin, crearán dos menús exclusivos con productos locales y estacionales** ideados para ser degustados en el área VIP de Sónar de Día.

- **El jueves 18 de julio, Quim Casellas** del restaurante **Casamar de Llafranc**, cocinará **el pulpo de roca del Cap de Creus** pescado artesanalmente con "nanses" por **Salvador y Helena Manera**.
- 
- **El viernes 19 de julio, Oriol Rovira** de **Els Casals de Sagàs**, cocinará **el cerdo criado atendiendo prácticas respetuosas y tradicionales** por **Jordi Rovira** de la **Rovira de Sagàs**.
- 
- **El sábado 20 de julio, Joel Castanyé** de **La Boscana de Bellvís**, trabajará con las **sabrosas lechugas** cultivadas por **Ramon Bosch** en su huerto de la **Boscana de Bellvís**.

Todos los menús incluirán propuestas para vegetarianos.

VÍDEO: <https://www.youtube.com/watch?v=dvFMU3XayTo>

