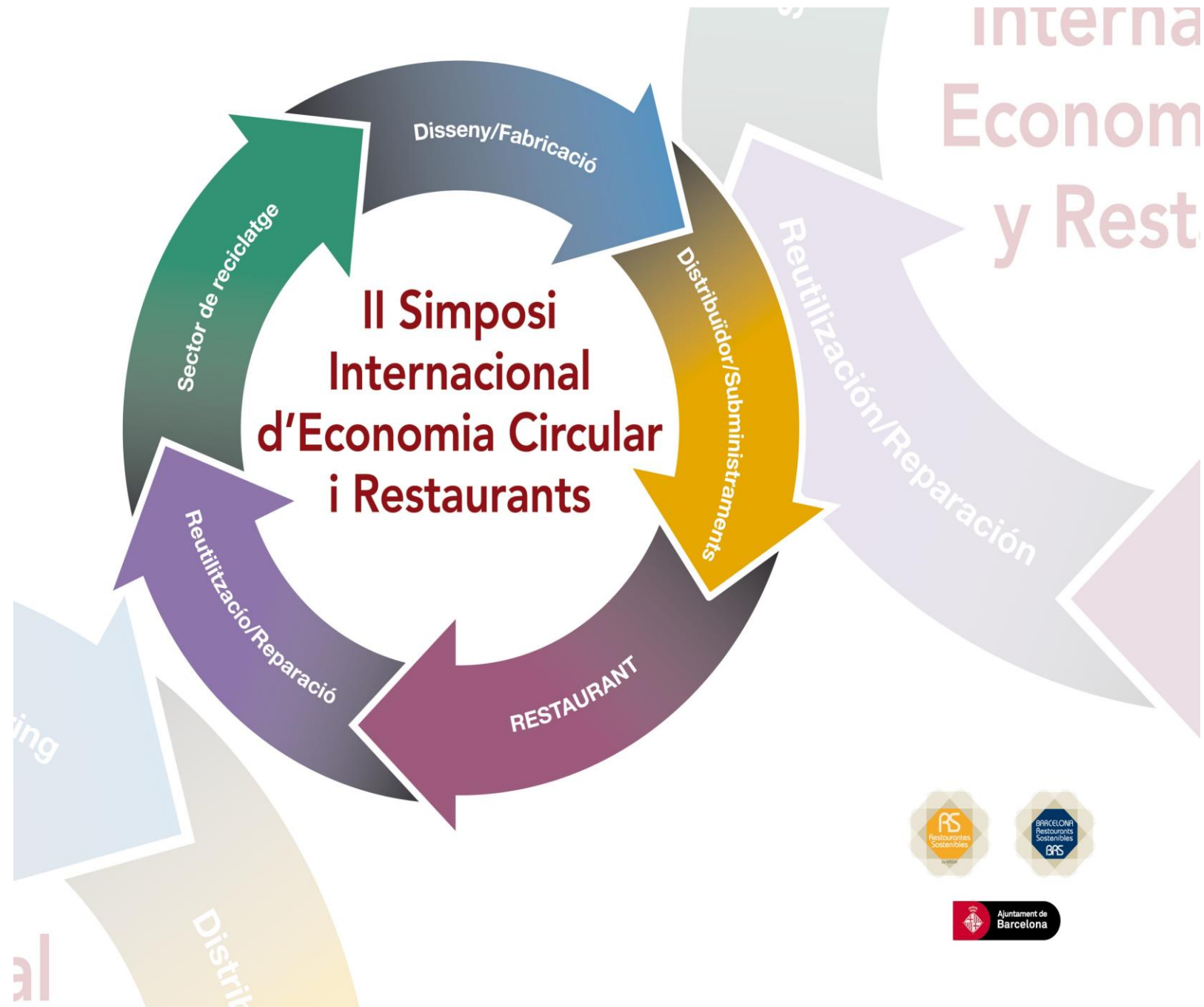


Barcelona 13 de
Noviembre de 2019



**II Symposium
Internacional de
Economía Circular
y Restaurantes**



**II International
Symposium of
Circular Economy
and restaurants**



**II Simposi
Internacional
d'Economia Circular
i Restaurants**



Inauguración y Conferencias de Apertura



Apertura : Montserrat Ballarín. Ajuntament Barcelona



Apertura

Emma Chow: Ellen MacArthur Foundation



Apertura.Conferencias:

Emma Chow:Ellen MacArthur Foundation

Isabel Gimeno: Circular Foodservice.Restaurantes Sostenibles



Apertura.Conferencias

Kim Wijemndorp Amass Restaurant(Copenhagen)

Ivan Enríquez.-Leka Restaurante(Barcelona)



Sesión 1

Agricultura Regenerativa y Productos de proximidad

Ana Antorán.Circular Foodservice-Restaurantes Sostenibles

Marc Talavera.- L'Eixarcolant



L'Aixercolant

Julia Caparrós.-Restaurant Cubics
Oriol Cálíchs.-Colegio



Huertos en Azoteas: Adela Martínez y Sergi Carratalá.-Huertos in The Sky

Acuaponía: Lloïc Le Goueff.-Green in Blue



Sesión 2 :Food Design

EMF.Emma Chow

Plant Based:Foods for Tomorrow Marc Coloma



Insectos como materia prima

Mattia Marino.-Gastrónomo y entomólogo



Bebidas saludables.Ocean 52-. Santi Mier
Productos de uso único.-Nuria Martínez.- Duni



Sesión 3: Gestión de Residuos

Mesa de oradores

Constance Lambert.Winnow



Rescue Dinner.Value Loops.- Diletta Parente Erik Andersson.Spill Restaurant.(Malmoe)



Tarpuna.- Josep Maria Vallés

Albert Blanch.-Nolla Restaurant(Hensilki)



Federica Marzioni: Moderadora Sesi3n 3

Clausura:

Felix Ortega Barcelona Activa

Sergio Gil Restaurantes Sostenibles



Cibernarium.Barcelona Activa .Distrito 22@

