

# DAR

Dar es Dar  
II Edición

—  
Casa Esment  
Sábado 15 de Abril  
09:30 h

# ES

# DAR

**Esment**



MACA DE CASTRO  
ANDONI LUIS

ADÚRIZ

FAMILIA

GASTRONOMÍA

JAUME OLIVER

SOBREMESA

FERNANDO REY

FRANCIS

PANIEGO

INNOVACIÓN SIMÓN

MORENO ZEYMER

MIGUEL

FLUXÀ

MONTSERRAT

FUSTER

CABRER

CHARLAS

Dar es Dar  
II Edición

15.04.23  
Casa Esment

La primera vez, dialogamos sobre la generosidad. En esta ocasión, lo haremos sobre la familia. Un núcleo que puede suponer un impulso a nuestro trabajo o un reto a superar. Un referente que aporta seguridad, un punto de partida sobre el que basar nuestro aprendizaje o, simplemente, el principio de un renacimiento.

La familia jamás deja indiferente.

Precio de la jornada:

**110€**

Incluye acceso a todas las charlas,  
desayuno y comida.

Reservas:

[comunicacio@esment.org](mailto:comunicacio@esment.org)

Organizan:

**DCastro**  
GRUPO GASTRONÓMICO

**Esment**  
Alimentació

Gallinas & Focas

**far**

Colaboran:

 **EUROTOQUES**

 **CONSTRUCCIONES  
BARTOLOMÉ  
RAMÓN**

 **ESTRELLA  
D'AMM**

 **POIMA**

Positive

**09:30 h.**

Encuentro en Casa Esment.

**10:00 — 10:15 h.**

¿Por qué estamos aquí? **Maca de Castro**, cocinera en Mallorca y **Fernando Rey**, gerente de Esment.

**10:20 — 10:45 h.**

La familia de **Mugaritz**, **Andoni Luis Adúriz**, cocinero en San Sebastián y **Toni Segarra**, publicista.

**10:50 — 11:45 h.**

Negocios familiares artesanos. Conversación entre los panaderos/pastelros **Jaume Oliver** de Can Salem, **Simón Moreno Zeymer** de S'ERA Forn Artesà y **Joan Segura** de Can Segura. Modera: **Oscar Martínez** de Esment Alimentació.

**11:45 — 12:15 h.**

Café, bocatas, fruta y cruasanes.

**12:20 — 12:45 h.**

La experiencia de una empresa familiar de cuarta generación. El caso **Camper**, **Miguel Fluxà**, CEO Camper.

**12:50 — 13:15 h.**

Escuchar a las familias para innovar en los servicios, con **Montserrat Fuster Cabrer** y **Rafel Company Corró**, Esment.

**13:20 — 13:45 h.**

Un restaurante en mi pueblo, **Francis Paniego**, cocinero en La Rioja.

**14:00 — 15:30 h.**

Paella al fuego de leña en el celler **Gallinas & Focas**. Equipo **Esment Alimentació**.

**15:45 — 16:10 h.**

Primera sobremesa, con **Merche Alcalá**, arquitecta, interiorista y diseñadora de producto. Creadora de **Table#M01** para Disfrutar.

**16:15 — 17:00 h.**

Segunda sobremesa, con **Garbiñe Martija**, **Luisa Barrachina**, **Diego de Castro**. Modera: **Marina Anillo**.

TONI SEGARRA

RAFEL COMPANY

GARBIÑE MARTIJA

OSCAR DISEÑO

MARTÍNEZ

LUISA BARRACHINA

MERCHE ALCALÁ

DIEGO DE

CASTRO AMISTAD

ENCUENTROS

SOSTENIBILIDAD

JOAN SEGURA

EUROTOQUES

GALLINAS Y

FOCAS ESMENT

GRUPO DE CASTRO