

## **ISMA PRADOS**

La seva formació com a cuiner va començar a Granollers, al restaurant Cala Sila. Després de treballar en restaurants com La Fonda Europa (Granollers), El Raïm (Mataró), el Senyor Parellada (Barcelona), i de tenir la sort de servir sota les ordres d'en Fermí Puig al restaurant Drolma, de l'Hotel Majestic de Barcelona, diu la seva primera paraula com a professional i cap de cuina a La Vinya del Senyor, on va firmar la carta fins al febrer del 2005 i on va ampliar els seus coneixements gastronòmics al terreny del vi treballant al voltant de la seva relació amb el plat.

Va iniciar-se en el món audiovisual amb la confecció i interpretació de totes les receptes del programa "Cuina X solters", de TV3, que va donar com a fruit dos llibres amb el mateix títol.

Actualment condueix el magazín diari "La Cuina de l'Isma".

## **PEP PALAU**

És un dels referents de la cuina catalana actual. Aquest gastrònom nascut l'any 1955 a Mollet del Vallès és el director del Fòrum Gastronòmic, que celebrarà la seva cinquena edició el febrer de 2007 a Girona. Impulsor i co-fundador del col·lectiu Osona Cuina, ha dedicat part de la seva tasca professional a l'assessorament gastronòmic per diferents entitats, entre les quals destaca Turisme de Catalunya. Completen el seu currículum la docència a la Universitat de Vic, múltiples participacions en conferències, col·laboracions en mitjans de comunicació i publicacions de llibres.