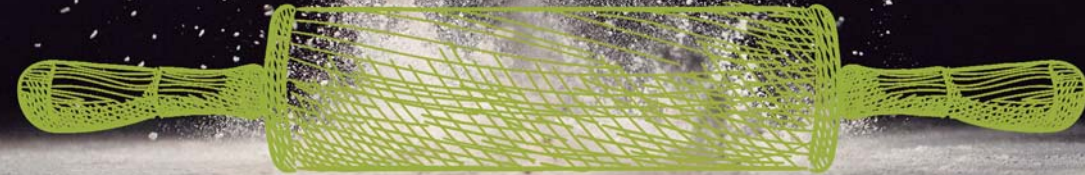


GASTROEBRE

# GASTROEBRE

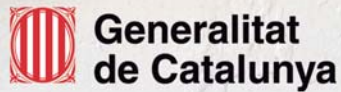
MASDENVERGE 2021

*pastisseria i cuina dolça*



**24/25 octubre**

EN DIRECTE PER STREAMING DES DE  
**LO MOLÍ DE ROSQUILLES**



**Vilajuïga**  
L'aigua amb uns punts de gas



@gastroevents



GASTROEVENTS ONLINE

[WWW.GASTROEBRE.COM](http://WWW.GASTROEBRE.COM)



## DIUMENGE 24/OCTUBRE/2021

17:00 INAUGURACIÓ GASTROEBRE 2021. MASDENVERGE

17:10 LA CUINA DE LES BORRAINES A MASDENVERGE  
CUINERES DE MASDENVERGE

18:00 LA CUINA DEL SEMPRONIANA AMB PRODUCTE DEL TERRITORI  
ADA PARELLADA Semproniana. Barcelona

## DILLUNS 25/OCTUBRE/2021

10:00 CUINA CREATIVA AMB MEL MURIA  
RAFEL MURIA\* Quatre Molins. Cornudella de Montsant

MARIDATGE DE VINS I LICORS DE LES TERRES DE L'EBRE  
DIANA VALIMANYA. Cap de Sala i Sumiller. El Bistrot. Gandesa

10:45 L'ART I OFICI ENVOLTATS DE DOLÇOR  
LLUIS COSTA Vallflorida xocolaters. Sant Esteve de Palautordera  
Millor croissant d'Espanya 2015 / Millor pasta de tè d'Espanya 2018

11:30 POSTRES DEL XEF ELABORATS AL RESTAURANT I A L'HOTEL  
PERE ARPA\* Hotel Mas Lazuli\*\*\*\*. Pau (Girona)

12:15 PASTISSERIA VEGANA  
TONI RODRÍGUEZ Toni Rodríguez Academy. Barcelona

MARIDATGE DE VINS I LICORS DE LES TERRES DE L'EBRE  
DIANA VALIMANYA. Cap de Sala i Sumiller. El Bistrot. Gandesa

13:00 GELATS ARTESANALS I INÈDITS  
ANGELO I HERVÉ CORVITTO Gelats Angelo. Ullà (Girona)

13:45 CUINA I POSTRES D'AUTOR  
FERRAN CERRO Ferran Cerro Restaurant. Reus

14:30 PASTISSERIA TRADICIONAL I CREATIVA Sessió patrocinada per:  
DOP Oli Terra Alta  
VALERO MUNTÉ I JUDIT SOLÉ  
Patisserie Valero.Mora d'Ebre  
Escola de pastisseria EscoTàrraco  
JOSEP PERE COLAT President DOP Oli Terra Alta

MARIDATGE DE VINS I LICORS DE LES TERRES DE L'EBRE  
DIANA VALIMANYA. Cap de Sala i Sumiller. El Bistrot. Gandesa

15:45 L'OFICI DOLÇ DEL MESTRE PASTISSER  
RAFA DELGADO Assesor de postres de restaurant

16:30 PANS D'AUTOR AMB MEL MURIA  
XAVIER I TOMÀS PÀMIES SISTARÉ Forn Sistaré. Reus  
Llesca d'or 2019 / Millor pa de pagès català IGP 2016

LA MEL MURIA: ÚNICA I GASTRONÒMICA  
RAFEL MURIA Gerent de Mel Muria. El Perelló

MARIDATGE DE VINS I LICORS DE LES TERRES DE L'EBRE  
DIANA VALIMANYA. Cap de Sala i Sumiller. El Bistrot. Gandesa

MARCEL MATAMOROS President DOP Arròs del Delta de l'Ebre

17:15 L'ESSÈNCIA DEL BON XUIXO GIRONÍ  
JULIÀ CASTELLÓ Xuixos Castelló. Girona

17:45 LA INNOVACIÓ EN EL MÓN DOLÇ  
DAVID GIL I+Desserts. Barcelona

MARIDATGE DE VINS I LICORS DE LES TERRES DE L'EBRE  
DIANA VALIMANYA. Cap de Sala i Sumiller. El Bistrot. Gandesa

JOSEP LLUÍS CARDONA President DOP Oli Baix Ebre-Montsià

18:30 ENSENYAR I GAUDIR DE L'OFICI MÉS DOLÇ  
Sessió patrocinada per:  
DOP Oli Baix Ebre-Montsià / DOP Arròs del Delta de l'Ebre  
JOAN ESTELLÉ Professor del cicle de cuina i pastisseria  
Escola d'Hosteleria Institut Dertosa. Tortosa