

GASTROEBRE

Celler Cooperatiu de Gandesa
Avinguda de Catalunya, 28,
43780 Gandesa, Tarragona
Tel.: 977 42 00 17

 @gastroevents
 @gastroevents
 /gastroevents



PATROCINADORS OFICIALS



COL-LABORADORS



AMB EL SUPORT DE



ORGANITZA



GASTROEBRE
TERRES DE L'EBRE 2019

28/29/OCTUBRE
GANDESA
TERRA ALTA

PROGRAMA

Jornades professionals de gastronomia i de la cuina de les Terres de l'Ebre

www.gastroebre.com

10,00 h

SESSIÓ INAUGURAL

CUINA EN DIRECTE

La cuina d'autor amb productes de proximitat

Fran López.
Xerta* (Barcelona)
Villa Retiro* (Xerta)
Rubén Campos.
Rincón de Diego* (Cambrils)

11,00 h

PAUSA CAFÈ.

Degustació de productes de les Terres de l'Ebre.

11,30 h

Inauguració de les Jornades.

11,45 h

CUINA EN DIRECTE

El territori al plat amb maridatges transversals. La creació i innovació a la cuina.

Paco Pérez.
Miramar** (Llançà)
Toni Gata. Sommelier.
Miramar** (Llançà)

12,45 h

SESSIÓ MAGISTRAL

“Creativitat, Natura líquida i la cuina del vi”

La garnatxa blanca a la cuina del Celler de Can Roca.

Josep Roca.
Sommelier i Cap de Sala.
Celler de Can Roca***
(Girona)

16,00 h

CUINA EN DIRECTE

Cuina contemporània de vora mar i d'interior

Jeroni Castell.
Les Moles* (Ulldecona)
Quim Casellas.
Casamar* (Llafranc)

17,00 h

CUINA EN DIRECTE

L'enaltiment del producte a la cuina d'avantguarda.

Vicent Guimerà.
Antic Molí* (Ulldecona)
Josep Armenteros.
El Cinco (Barcelona)

18,00 h

PONÈNCIA

l'Oli a Taula.

Introducció als olis com a producte de territori, aliment i font de salut, i berenar amb tast d'olis de les **DOP Oli de Terra Alta** i la **DOP Oli Baix Ebre-Montsià**.

21,00 h

SOPAR AMB ESTRELLES

Hotel Piqué (Gandesa)

Elaborat pels xefs:

Jeroni Castell.
Les Moles* (Ulldecona)
Fran López.
Villa Retiro* (Xerta)
Vicent Guimerà.
Antic Molí* (Ulldecona)
Rubén Campos.
Rincón de Diego* (Cambrils)
Arnau Bosch.
Can Bosch* (Cambrils)
Christian Escribà.
Patisserie Escribà (Barcelona)

10,00 h

CUINA EN DIRECTE

La pastisseria dins i fora de la cuina. El món dolç de Christian Escribà.

Christian Escribà.
Patisserie Escribà (Barcelona)

11,00 h

PAUSA CAFÈ

Degustació de productes de les Terres de l'Ebre.

11,30 h

CUINA EN DIRECTE

Els secrets de la brasa amb Mibrasa i productes de la terra.

Jordi Perich.
Cal Carter (Mura)

12,30 h

CUINA EN DIRECTE

La cuina de l'arròs de la DOP de les Terres de l'Ebre amb joves xefs.

Teima Caballé.
Restaurant Sol (Ampolla)
Rafel Muria.
Quatre Molins (Cornudella de Montsant)
Pau Castell.
Les Moles* (Ulldecona)

13,30 h

CLOENDA

GAS
TRO



EBRE

20
19