



Emissió en directe des de:

Hotel Flamingo. l'Ampolla

INSCRIU-TE al canal de...
YouTube gastroevents online
 ... i segueix en directe tot l'esdeveniment

@gastroevents

 gastroevents online



amb la col.laboració de



GASTROEBRE
 TERRES DE L'EBRE



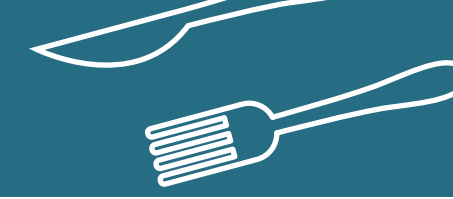
l'Ampolla
 BAIX EBRE

9/10
 novembre
2020

PROGRAMA

www.gastroebre.com





DILLUNS 9 NOVEMBRE

09.45 h.

Inauguració oficial.

10.00 h.

Sessió de cuina en directe.

“Cuina d’autor, moderna i trencadora”

Nandu Jubany. Can Jubany* (Calldetenes)

Sessió patrocinada per **Estrella Damm**.

11.30 h.

Sessió de cuina en directe.

“Cuina contemporània amb producte de territori i de temporada”

Víctor Quintillà. Lluerna* / Verat (Santa Coloma de Gramanet)

Víctor Torres. Les Magnòlies* (Arbúcies)

12.15 h.

Sessió de cuina en directe.

*“La cuina de Les Cols** de la Garrotxa a vora mar”*

Fina Puigdevall i Martina Puigvert. Les Cols** (Olot)

Sessió patrocinada per **Aigua Vilajuïga**.

13.00 h.

Sessió de cuina en directe.

“Cuina d’identitat. El territori al bufet i restaurant d’hotel”

Sergi Vallès. Xef executiu HOTANSA (Andorra)

13.45 h.

L’oli a la taula.

D.O.P. Oli de Terra Alta

D.O.P. Oli del Baix Ebre-Montsià

16.00 h.

Sessió de cuina en directe.

“Cuina creativa i de territori amb mel”

Rafel Muria. Quatre Molins (Cornudella de Montsant)

Rafel Muria Martí. Gerent de Mel Muria

Sessió patrocinada per **Mel Muria**.

16.45 h.

Sessió de cuina en directe.

Cuina amb algues, “les flors del mar”

Iolanda Bustos. La Cuinera de les flors.

17.30 h.

Sessió de cuina en directe.

“Sessió dels arrossos del Delta”

Fran López. Villa Retiro* (Xerta) / Xerta* (Barcelona)

Hèctor Roda. Rodamar (l’Ampolla)

18.30 h.

Tast de destil·lats d’arròs de les Terres de l’Ebre.

Sake Kensho. Humbert Conti

Licor d’arròs Els Segadors. Santos Martínez

DIMARTS 10 NOVEMBRE

09.30 h.

Sessió de cuina en directe.

“El mar al Disfrutar”

Eduard Xatruch. Disfrutar** (Barcelona) / Compartir

(Cadaqués)

10.30 h.

Sessió de cuina en directe.

“La Cuina de la Ràpita en dues generacions i a 4 mans”

Albert Guzmán. (Sant Carles de la Ràpita)

Maria Teresa Jiménez. (Sant Carles de la Ràpita)

11.15 h.

Sessió de cuina en directe.

“Mar i Muntanya”

Teima Caballé. Sol (l’Ampolla)

Carles Flinch. Can Manel (Andorra)

12.00 h.

Sessió de cuina en directe.

“Cuina dolça i pastisseria”

Sergio Márquez. Professor Institut Dertosa

Pere Felicidad. Assessor Institut Dertosa

12.45 h.

Sessió de cuina en directe.

“Cuina marinera de més enllà del Delta.

Salaons de barca”

Kristian Lutaud. Gastoel (Xàbia)

13.30 h.

Sessió de cuina en directe.

“Cuina marinera tradicional Ranxos i plats d’abord”

Ranxo i plats de cuina d’abord elaborats per pescadors i cuiners de la **Confraria de pescadors de l’Ampolla**.

14.30 h.

Cloenda

