

**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](http://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)  
**Arнау 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**

