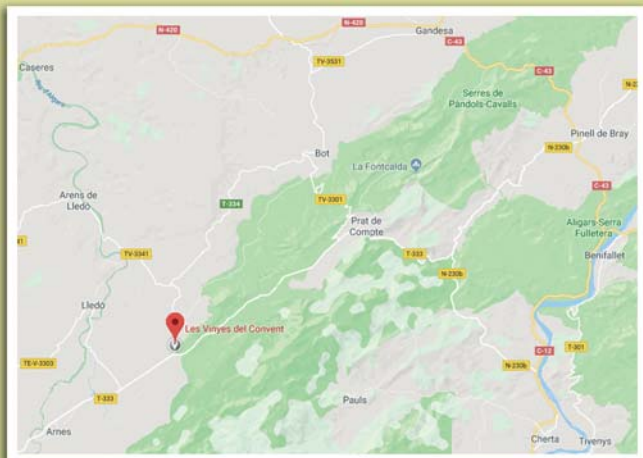




Les Vinyes del Convent
Carretera T-334 km. 0'5.
43596 Horta de Sant Joan
T. 977 435 412

@gastroevents
 @gastroevents
 /gastroevents



PATROCINADORS OFICIALS



COL·LABORADORS



AMB EL SUPORT DE



ORGANITZA



GASTROEBRE

TERRES DE L'EBRE 2018

22/23/OCTUBRE
HORTA DE SANT JOAN

LES VINYES DEL CONVENT

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

Cuina del territori amb productes de proximitat.

Jeroni Castell.
Les Moles (Ulldecona)*
Pere Arpa.
Ca l'Arpa (Banyoles)*

11,30 h

PAUSA CAFÈ.

Degustació de productes de les Terres de l'Ebre.

12,15 h

Inauguració de les Jornades.

12,30 h

Sessió magistral de Joan Roca
Emprenent des de les arrels, per Joan Roca **Restaurant El Celler de Can Roca***** considerat el millor cuiner del món i segon millor restaurant.

14,00 h

DINAR.

Menú GastroEbre als restaurants d'Horta de Sant Joan.

16,00 h

CUINA EN DIRECTE

Dues visions de la cuina actual.
Fran López.
Villa Retiro (Xerta)*
Miguel Barrera.
Gal Paradís (Vall d'Alba)*

17,00 h

CUINA EN DIRECTE

Cuina contemporània de vora mar i d'interior.
Vicent Guimerà.
Antic Molí (Ulldecona)*
Joel Castanyé.
La Boscana (Bellvís)*

18,00 h

PONÈNCIA

Fundació ALICIA **productes amb DOP i IGP de les Terres de l'Ebre.**

19,00 h

TAULA DE L'OLI

Debat sobre el futur de l'oli, dirigit per la Universitat Rovira i Virgili.

Imprescindible inscripció prèvia. Places limitades.

21,00 h

SOPAR AMB ESTRELLES
Restaurant Miralles (*Horta de Sant Joan*)

Elaborat pels xefs dels restaurants:

Salvador Miralles. *Restaurant*
Miralles (Horta de Sant Joan)
Jeroni Castell.
Les Moles (Ulldecona)*
Fran López.
Villa Retiro (Xerta)*
Vicent Guimerà.
Antic Molí (Ulldecona)*
Joel Castanyé.
La Boscana (Bellvís)*
Francesc Rovira.
Fonda Xesc (Gombrèn)*
Iolanda Bustos.
La Calèndula (Regencós)

10,00 h

CUINA EN DIRECTE

L'evolució de la cuina tradicional amb nom propi.
Carles Gaig.
Restaurant Gaig (Barcelona)*

11,15 h

PAUSA CAFÈ

Degustació de productes de les Terres de l'Ebre.

12,00 h

CUINA EN DIRECTE

Dolçor i color. Postres i Flors al plat.
Jordi Butron.
Espai Sucre (Barcelona)
Iolanda Bustos.
La Calèndula (Regencós)

13,00 h

CUINA EN DIRECTE

La Fonda d'avantguarda i la Fonda tradicional
Francesc Rovira.
Fonda Xesc (Gombrèn)*
Salvador Miralles.
Restaurant Miralles (Horta de Sant Joan)

14,00 h

DINAR.

Menú GastroEbre als restaurants d'Horta de Sant Joan.

GAS TRO EBRE

20
18