



PORTA DEL DELTA



REPICAT



GASTRO Mar

L'AMPOLLA

MARÇ 3/4/5 2024

EN DIRECTE I PER STREAMING
DES DE L'HOTEL FLAMINGO DE L'AMPOLLA

PROGRAMA

DIUMENGE 3

18:30 **LA CUINA DE L'OSTRA DE L'AMPOLLA: "LO CLÀSSIC COM A VALOR, LA IDENTITAT COM A REFERENT"**
MARC PUIG-PEY. Xef i responsable de cuina de la Fundació Alcía

INAUGURACIÓ GASTROMAR L'AMPOLLA 2024

FRANCESC ARASA. Alcalde President de l'Ajuntament de L'Ampolla.
JOAN ALGINET. Gerent del GALP Terres de l'Ebre / Mar de l'Ebre.
SERGI TUDELA. Director general de Política Marítima i Pesca Sostenible. DACAA
JESÚS GÓMEZ. Director dels Serveis Territorials Terres de l'Ebre. DACAA
TONI MASSANÉS. Director General de la Fundació Alcía.

EL RELLEU GENERACIONAL EN EL SECTOR PESQUER

SERGI TUDELA. Director general de Política Marítima i Pesca Sostenible. DACAA

19:30 **ELS RANXOS DE LA GESSA**
GESSAMÍ CARAMÉS. Restaurant Meleta de Romer. L'Ametlla de Mar

DILLUNS 4

10:00 **MANS: NOVES VIES CAP A LA SOSTENIBILITAT**
VICENT GUIMERÀ. Restaurant L'Antic Molí 🌱🌿 Ulldecona

11:00 **PLATS HISTÒRICS DE PEIX LA "NOUVELLE CUISINE"**
JEAN LOUIS NEICHEL. Cuiner i propietari del desaparegut Restaurant Neichel 🌱🌿 Barcelona

LA BIODIVERSITAT MARINA COM A RECURS GASTRONÒMIC SOSTENIBLE

JORDI RODON. Cap del Servei de Recursos Marins. Direcció General de Política Marítima i Pesca Sostenible. DACAA

11:45 **LA MAR AL PLAT: 40 ANYS DE CUINA AMB ESTRELLA**
JOAN BOSCH. Cuiner i fundador del Restaurant Can Bosch 🌱 Cambrils

12:30 **EL PEIX DE LLOTJA, EL MILLOR DE CADA TEMPORADA**
ASSOCIACIÓ CATALANA DE LES DONES DE LA MAR.
IRIS TRIOLA. Pescadora. Blanes
CRISTINA CAPARRÓS. Armadora. Barcelona
NÚRIA SÁNCHEZ. Divulgadora en gastronomia i tradició pesquera

LEIDY JOHANNA AYA. Aqüicultora i armadora d'embarcació d'arts menors. La Ràpita
Presidenta de l'Associació Catalana de les Dones de la Mar.

13:15 **PLATS HISTÒRICS DEL MAR I MUNTANYA DE L'EMPORDANET**
JAUME FONT I JOSEP FONT. Fundadors i antics propietaris del Restaurant Sa Punta. Pals

PER SUCAR-HI PA: A TAULA PA BO!

EDUARD VERDAGUER. Panàtics

14:00 **DINAR GASTROMAR DE RANXO MARINER DE L'AMPOLLA**
XAVI CABRERA. Pescador i Cuiner de L'Ampolla

16:30 **CUINA DELTAICA I DE PROXIMITAT A L'AMPOLLA**
DANIEL TOMÀS. Sumiller / **XAVI DIEZ.** Xef / **DANIELA TOMÀS.** Estudiant de ciències culinàries. Restaurant Lo Típic. L'Ampolla

17:30 **UN MAR I MUNTANYA "DE BARRACA" I EXCEPCIONAL**
MIQUEL GARCIA. Cuiner / **JOAN MARTÍNEZ.** Cap de sala
Terrassa Terramar. Llafranc

JOAN RIBAS. Doctor en antropologia i responsable de Patrimoni alimentari i Sostenibilitat de la Fundació Alcía.

18:15 **LA MORRALLA, EL MILLOR PEIX PER PLATS TRADICIONALS I EXQUISITS**
AIDA REVERTÉ. Restaurant Les Palmeres. Les Cases d'Alcanar

PEIX, SALUT I PROXIMITAT

ROSER MARTÍ. Presidenta del CODINUCAT (Col·legi de Dietistes-Nutricionistes de Catalunya).

DIMARTS 5

10:00 **TRADICIÓ I MODERNITAT A LA CUINA I AL PLAT: L'ESTRELLA ÉS EL PRODUCTE**
MARC GASCONS. Restaurant Els Tinars 🌱 Llagostera.
Restaurant Bell-Lloc. Santa Cristina d'Aro.

PER SUCAR-HI PA: A TAULA PA BO!

EDUARD VERDAGUER. Panàtics

10:45 **QUAN EL PEIX PUJA A LA MUNTANYA**
MARTIN COMAMALA. Restaurant 539, Plats Forts. Puigcerdà

11:30 **LES ARRELS MEDITERRÀNIES DEL DELTA**
AITOR LÓPEZ. Restaurant Citrus del Tancat. Alcanar

12:15 **"JOYAS DEL CANTÁBRICO"**
NACHO SOLANA. Restaurant Solana 🌱 La Bien Parecida. Ampuero

COM AFAVORIR EL CONSUM DE PEIX. ESTRATÈGIA ALIMENTÀRIA DE CATALUNYA

ADRIANA GÁLVEZ. Responsable de projectes d'innovació de la Fundació Alcía.

13:00 **CONCLUSIONS I CLOENDA "GASTROMAR L'AMPOLLA 2024"**
FRANCESC ARASA. Alcalde President de l'Ajuntament de L'Ampolla.
JOAN ALGINET. Gerent del GALP Terres de l'Ebre / Mar de l'Ebre.
CARMEL MÒDOL. Secretari d'Alimentació del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural. DACAA
JOAN GÒDIA. Director general d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural. DACAA
TONI MASSANÉS. Director General de la Fundació Alcía.

13:30 **DINAR DE CLOENDA AMB TONYINA ROJA BALFEGÓ**
AITOR LÓPEZ. Restaurant Citrus del Tancat. Alcanar