

Dimarts 23

10:00 COMPARTINT L'ALFA I L'OMEGA DE LA CREATIVITAT QUE L'OCEÀ ENS OFEREIX

Aspectes relacionats amb el consum de peix en el marc d'una dieta sana i saludable, incidint amb els beneficis per a la salut (Omega-3), però també parlant dels riscos sanitaris i com minimitzar-los. El tema de la sostenibilitat hi serà present perquè es parlarà també de les alternatives futures d'Omega 3, on la gastronomia hi hauria de tenir un paper clau.

MATEU CASAÑAS. Compartir. Cadaqués. Disfrutar**. Barcelona

JOSEP LLORET

Doctor en Biologia. Biòleg marí i director de la Càtedra Oceans i Salut Humana i del grup de recerca SeaHealth de la Universitat de Girona. Investiga sobre les relacions entre la salut dels oceans i la salut de les persones.

11:00 CUINA D'ABORD

PABLO MONTORO. Espacio Montoro. Alacant

11:30 RIQUESA I DIVERSITAT PATRIMONIAL DE LES CUINES DEL PEIX MEDITERRÀNIES

La valorització de la cuina marinera a la Mediterrània a través de la patrimonialització, la sostenibilitat i el treball en xarxa. Diferents estratègies que s'estan desenvolupant al mediterrani per a promocionar les cuines d'aquest mar, reivindicar la cuina tradicional, però també les problemàtiques que existeixen i quines iniciatives s'estan desenvolupant per no perdre aquesta riquesa i diversitat.

ALBERT CAMBRA. Pervers. Barcelona

JORDI TRESSERRAS

Director del Laboratori en Patrimoni i Turisme Cultural de la Universitat de Barcelona on treballa en temes de patrimoni culinari i turisme gastronòmic. Interessat especialment en la cuina marinera ja que ve d'una família de gent de mar per via paterna, el seu avi fou cuiner de bord del quillat d'arrossegament "Rosita" de la Barceloneta.

12:15 ESTUDI SOBRE ELS AVANTATGES COMPROVATS DE L'ÚS DE L'AIGUA VILAJUÏGA COM A INGREDIENT TECNOLÒGIC A LA CUINA

Presentació de l'estudi desenvolupat per Fundació Alicia sobre l'aplicació de l'Aigua Vilajuïga, les seves propietats i com utilitzar les característiques d'aquesta Aigua com a ingredient tecnològic a la cuina.

MARC PUIG-PEY. Xef Executiu Fundació Alicia

ADRIANA GÁLVEZ. Biòloga i responsable de projectes d'innovació de la Fundació Alicia.

JOAN FORNÓS. CEO Aigües de Vilajuïga.

12:45 EL JARDÍ I L'HORTA DEL MAR

Algues, anemones, salicornia,... espècies que trobem al mar i que poden ser cultivables com a solució in pro de la sostenibilitat, promoure l'economia local i efectes sobre la salut.

IOLANDA BUSTOS. Baix Empordà.

ENRIC GISBERT. Cap del programa d'Aqüicultura de l'IRTA, de Sant Carles de la Ràpita.

13:30 CUINA DE MAR

HERMANOS TORRES.** Cocina Hermanos Torres. Barcelona
Sessió patrocinada per **Aigua Vilajuïga.**

14:30 CLOENDA "GASTRO MAR L'AMPOLLA 2021"

SERGI TUDELA. Director general de Pesca i Afers Marítims. DARPA. Generalitat de Catalunya.

GASTRO Mar

L'AMPOLLA BAIX EBRE

21 / 22 / 23
MARÇ 2021



EN DIRECTE PER
STREAMING DES DE
L'HOTEL FLAMINGO

YouTube
gastroevents online

XXXX
XXXX

@repicatevents



Ajuntament de
l'Ampolla



Vilajuïga
L'aigua amb uns punts de gas



amb la col·laboració de

Organització



Diumenge 21

17:00 7a edició L'AMPOLLA cuina de l'Ostra

JURAT: **QUIM CASELLAS***. Casamar. Llafranc
IOLANDA BUSTOS. Baix Empordà
TONI MASSANÉS. Director General Fundació Alicia

18:45 Inauguració GastroMar l'Ampolla 2021

FRANCESC ARASA PASCUAL. Alcalde President de l'Ajuntament de L'Ampolla
JUANI PIÑANA. Presidenta Associació d'Empresaris de L'Ampolla - ADELA

19:00 ECONOMIA BLAVA, GASTRONOMIA BLAVA

L'Economia blava com a aproximació integral a l'ús sostenible dels recursos del mar. L'Economia blava integra tots els sectors econòmics (pesca, aqüicultura, turisme, transport marítim i construcció naval, energies alternatives, i molts altres) i els serveis ecosistèmics (conservació de recursos vius i no vius).

QUIM CASELLAS*. Casamar. Llafranc

LOURDES REIG.

Biòleg i doctora en Ciències del Mar, professora titular de la Universitat Politècnica de Catalunya, directora de la Xarxa d'I+D+I Marítima de Catalunya. Especialista en aqüicultura i, més recentment, en la implementació del concepte d'Economia blava.

Dilluns 22

10:00 MAR, PESCA I SOSTENIBILITAT

ICATMAR (nou Centre Català d'Oceanografia), amb col·laboració amb els científics del CSIC està posant en marxa a Catalunya un pla d'obtenció de dades per millorar la governança marítima a casa nostra.

ADA PARELLADA. Semproniana. Barcelona

JOAN BAPTISTA COMPANYY.

Investigador Científic de l'Institut de Ciències del Mar del CSIC (ICM-CSIC) i de l'ICATMAR (Institut Català de Recerca per a la Governança del Mar). Científic de l'Institut de Ciències del Mar del CSIC des del 1990 i cap del Departament de Recursos Marins Renovables.

11:00 CONFRARIA DE PESCADORS DE L'AMPOLLA

JOSEP MOLINA. Patró Major Confraria Pescadors de l'Ampolla.

JOSEP LLUÍS PITARQUE. Administració Confraria Pescadors de l'Ampolla.

11:30 OSTRES I MUSCLOS SABOR, SALUT I ECOLOGIA

FINALISTES CONCURS DE L'OSTRA.

MARC PUIG-PEY. Xef Executiu Fundació Alicia.

RUBEN CABRERA. Mirador de Badia.

12:30 PASSAT, PRESENT I FUTUR DE LA CUINA MARINERA

JOAN CALSINA. El Vaixell. Llançà. Sessió patrocinada per **Aigua Vilajuïga**.

GABRIEL BARTRA.

Director de continguts de elBullifoundation. Professor Crítica Gastronòmica, Cuina i Patisseria. Periodista. Format en diversos 3 estrelles. Mediterrani dels peus a l'estómac, i fill i net de pescadors a Cambrils.

13:30 CONSUM DE PEIX DE PROXIMITAT. INICIATIVA GALP MAR DE L'EBRE

El Grup d'Acció Local Terres de l'Ebre ha dut a terme la campanya de promoció de peix i marisc fresc de llotja "De la mar, al plat!". Una campanya que té un doble objectiu, per una banda incentivar el consum de peix i marisc fresc de les confraries de pescadors de les Terres de l'Ebre, i en segon lloc fer possible que les noves generacions optin per consum de peix fresc en detriment de peix d'altres zones del món i de molta menys qualitat.

ALBERT GUZMÁN. Albert Guzmán. Sant Carles de la Ràpita

JOAN ALGINET.

Llicenciat en Ciències Polítiques i de l'Administració. Gerent del GALP Mar de l'Ebre des de 2016.

16:00 PEIX, TECNOLOGIA I SALUT

El peix i el marisc són una font nutrients amb un elevat valor nutricional, i és per aquest motiu, que el seu consum és àmpliament recomanat. Tot i així, poden ser una font d'exposició a contaminants ambientals perillosos per la salut humana. En el marc del projecte ECsafeSEAFOOD, es va desenvolupar la calculadora FishChoice (www.fishchoice.eu), una eina de comunicació del balanç risc-benefici del consum de peix i marisc per tal d'ajudar als consumidors a prendre decisions sobre els seus hàbits alimentaris.

VICENT GUIMERÀ*. L'Antic Molí. Ulldecona

MONTSE MARQUÈS.

Investigadora del Laboratori de Toxicologia i Salut Ambiental, TecnATox, Universitat Rovira i Virgili (URV). La seva recerca està centrada en l'avaluació dels riscos per la salut humana causats per l'exposició a contaminants químics, principalment compostos emergents i disruptors endocrins.

16:45 CRANC BLAU. UN PROBLEMA DELICIOS

Presentació de l'espècie. Diferència de mascles i femelles, evolució al Delta (1 mapa des de la primera detecció), què s'està fent i el comitè de cogestió. Resultats de l'estudi: Evolució de captures totals (la importància dels pescadors en la gestió de l'espècie). Mostrejos: per exemple, on es distribueixen les femelles ovades i el motiu.

SARA NICOLÁS. Voramar. Altafulla

TOMÀS BRULL. La Cala Taverna. Palamós

VERÒNICA LÓPEZ ROBLES

Biòloga, gerent de Monverte i professora del IEPAAC. Responsable del seguiment de cranc blau al Delta de l'Ebre.

17:30 LES GASTRONOMIES DEL PEIX. SALUT I REFINAMENT

Perquè hem de menjar peix des del punt de vista de la salut? Quins beneficis ens aporta el consum de peix al nostre organisme i quines evidències hi ha, diferències entre peix blau i blanc, en consum de peix dins una dieta equilibrada. Repercussió sobre la nostra salut i l'esperança de vida? Algunes de les dietes més longeves del món són aquelles que es caracteritzen per un elevat consum de peix fresc, com són les dietes mediterrània i japonesa (evidències?).

ALBERT RAURICH*. Dos Palillos. Barcelona Sessió patrocinada per **Estrella Damm**.

SARA LUCÍA PAREJA

Dietista-nutricionista de la Fundació Alicia, responsable de projectes de salut i patrimoni agroalimentari.

18:30 CONCLUSIONS

TONI MASSANÉS

Director General Fundació Alicia.