

LA SEGA GASTRONÒMICA

Nomen Foods, amb la seva marca d'hostaleria BAYO, ha creat un esdeveniment dins el marc de la sega amb l'objectiu de reivindicar el valor de l'arròs en la **gastronomia professional** amb xefs de prestigi que ens brindaran una sèrie de ponències durant tot el dia.

L'acte està dirigit a professionals del sector, durant el qual es realitzaran al llarg del dia ponències de 45 minuts de dos cuiners simultàniament. Cada ponent elaborarà un plat associat a alguna varietat d'arròs BAYO.

Mas Tramontano

Aquest acte servirà per donar a conèixer el **Mas Tramontano**, una finca adquirida fa tres anys que destinem a la plantació d'arròs **CARNAROLI** i que atresora una construcció de principis del segle XX on es va incorporar per primera vegada maquinària per a la sega de l'arròs. És una finca amb una casa catalogada per **Patrimoni** i amb un entorn exclusiu al costat del riu Ebre.

El projecte de Mas Tramontano té com a objectiu ser el referent de l'arròs com a centre d'interpretació gastronòmica, difondre el nostre **compromís amb la sostenibilitat** en el producte i en els processos d'elaboració en la gastronomia.



L'esdeveniment se celebrarà dins el Mas Tramontano, un lloc inigualable a la vora del riu Ebre i en un edifici catalogat com a patrimoni cultural: el centre d'interpretació gastronòmica que està desenvolupant BAYO.



Dilluns 27 de setembre de 2021.



Dirigit al sector professional de la gastronomia i la restauració, comptarem amb la presència física de cuiners, distribuïdors i premsa.



L'esdeveniment serà **retransmès en streaming** per facilitar la visualització de totes les ponències dels professionals i arribar a escoles de cuina.

#CUINALASEGABAYO

WWW.ARROZBAYO.ES



27/SET/21
MAS TRAMONTANO

LA SEGA GASTRONÒMICA

El valor de l'autèntic arròs



EMISSIÓ EN DIRECTE
LIVE
AL YOUTUBE DE BAYO



#CUINALASEGABAYO

WWW.ARROZBAYO.ES

ORGANITZA

REPICAT
EVENTS

AMB LA COL·LABORACIÓ DE



9.15 - 9.30 H Inauguració

9.30 - 10.15 H Sessió de cuina en directe



Fran López

Xef del restaurant
Villa Retiro (*Xerta*)



Albert Guzmán

Xef del restaurant
Albert Guzmán
(*Sant Carles de la Ràpita*)

13.30 - 14.00 H Sessió de cuina en directe



Carles Gaig

Xef del restaurant Gaig
(*Barcelona*)

10.30 - 11.15 H Sessió de cuina en directe



Pep Moreno

Xef del restaurant
Deliranto (*Salou*)



Albert Mendiola

Xef del restaurant
Marimorena
(*Sant Boi de Llobregat*)

14.00 - 16.00 H Aperitiu i dinar

16.00 - 16.15 H Restaurants sostenibles

16.15 - 17.00 H Sessió de cuina en directe



Vicent Guimerà

Xef del restaurant
L'Antic Molí (*Ulldecona*)



Susana Aragón

Xef del restaurant
Cèntric Gastro
(*El Prat de Llobregat*)

11.30 - 12.15 H Sessió de cuina en directe



Josep Margalef

Xef del restaurant
El Molí dels Avis
(*L'Ametlla de Mar*)



Àlex Rodríguez

Xef del restaurant
Tunateca Balfegó
(*Barcelona*)

17.00 - 17.45 H Cocteleria evolutiva



Jordi Gilabert

Glop's Concept

12.30 - 13.15 H Sessió de cuina en directe



Charo Val

Xef del restaurant
La Alacena del Gourmet
(*Madrid*)



Àlex Vidal

Xef del restaurant
Casa Elena (*Toledo*)

18.00 H Comiat