

GASTRO Mar

L'AMPOLLA

MARÇ 20/21/22/ 2022

PROGRAMA



Ajuntament
de l'Ampolla

Mar de l'Ebre



GRUP D'ACCIÓ LOCAL
TERRES DE L'EBRE



Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural



Unió Europea
Fons Europeu
Marítim i de la Pesca



Oli Terra Alta
Denominació d'Origen Protegida



Generalitat
de Catalunya
Unió Europea
Fons Europeu
Marítim i de la Pesca

L'AMPOLLA
espai gastronòmic
del DELTA



Barris i Viles Marineres



PORTA DEL DELTA



Vilajuïga

L'aigua amb uns punts de gas

parlem

L'Operadora de
Telecomunicacions
de Catalunya



alicia



IDECE
Institut per al Desenvolupament
de les Comarques de l'Ebre

Castey

INDEGAMMA

RATIONAL

Hotel Pallaresa

CANAL

REPICAT

DIUMENGE 20

- 18:00 INAUGURACIÓ GASTROMAR L'AMPOLLA 2022**
FRANCESC ARASA. Alcalde President de l'Ajuntament de L'Ampolla.
JOAN ALGINET. Gerent del GALP Terres de l'Ebre / Mar de l'Ebre.
XAVIER PALLARÈS. Director de l'Institut per al Desenvolupament de les Comarques de l'Ebre (IDECE)
TONI MASSANÉS. Director General Fundació Alcía.
- 18:10 8A EDICIÓ L'AMPOLLA CUINA DE L'OSTRA**
JURAT: **EDUARD XATRUCH.** Disfrutar**. Barcelona / Compartir. Cadaqués
TONI MASSANÉS. Director General Fundació Alcía.
ENRIC GISBERT. Cap del programa d'Aqüicultura de l'IRTA, de La Ràpita.
- 18:30 TALLER DE CUINA AMB OSTRES DE L'AMPOLLA**
IOLANDA BUSTOS. La cuinera de les Flors
- 19:00 CUINA D'APROFITAMENT, SOSTENIBLE, SALUDABLE I FAMILIAR**
ADA PARELLADA. SEMPRONIANA. Barcelona
- RECERCA PER A UN MAR MÉS SOSTENIBLE**
ENRIC GISBERT. Cap del programa d'Aqüicultura de l'IRTA, de La Ràpita.

DILLUNS 21

- 10:00 CUINA D'AVANTGUARDA: CREATIVITAT I NOVES TÈCNiques**
EDUARD XATRUCH. Disfrutar**. Barcelona / Compartir. Cadaqués
- ALIMENTACIÓ RESPONSABLE: RECERCA I INVESTIGACIÓ PER A MENJAR MILLOR**
TONI MASSANÉS. Director General Fundació Alcía.
- 11:00 DE LA TRADICIÓ AL FUTUR DEL MAR I LA GASTRONOMIA**
GESSAMÍ CARAMÉS. Pastissera, barista, escriptora i presentadora del programa Cuines de TV3.
- CUINA MARINERA I L'OLI DE LA DOP TERRA ALTA**
JOSEP PERE COLAT. President DOP Oli Terra Alt.
- DE LA TRADICIÓ AL FUTUR DEL MAR I LA GASTRONOMIA**
PILAR TODÓ. Àrea de Comercialització Pesquera de la Direcció General de Política Marítima i Pesca Sostenible.
- 12:00 TÈCNiques ANCESTRALS POSADES AL DIA: SALAONS, CURATS I EMBOTITS DE PEIX**
RICCARDO RADICE I GIULIA GABRIELE. FISHOLOGY. Barcelona
- NOEMÍ IGUAL.** Tecnòloga dels aliments i dietista-nutricionista de Fundació Alcía.
- 13:00 LA TONYINA VERMELLA: CRU O CUINAT, TOT EL PEIX AL PLAT.**
JOSEP MARGALEF. EL MOLÍ DELS AVIS. L'Ametlla de Mar.
- PEIX, GASTRONOMIA I SOSTENIBILITAT ALS MITJANS DE COMUNICACIÓ**
PAULA MOLÉS. Periodista i presentadora de "Un restaurant caníbal a Berlín" a Catalunya Ràdio.

14:00 "RANXO D'ABORDO"
CLEMENTE CURTO. Pescador i Armador.

16:00 PEIX DE LLOTJA: PESCAT I CUINAT
MARC FERRIOL. Coach Gastronòmic.

I LA GENT QUE PESCA QUÈ HI DIU?
MIQUEL FERRÉS. Pescador.

ÀGUEDA VITÒRIA. Pescadora.

16:45 LA CUINA DE LES ALGUES, TANT AL RESTAURANT COM A CASA
ANTONIO MUIÑOS. Fundador i responsable de l'empresa Portomuiños.

17:45 CUINA I TÈCNiques JAPONESSES AMB PEIX DE LA MEDITERRÀNIA
MASASHI LIJIMA. LE 5ème PÉCHÉ. Collioure

SOSTENIBILITAT I AQÜICULTURA. QUÈ SIGNIFICA SER REALMENT SOSTENIBLE?
CRISTÓBAL AGUILERA. Biòleg, gestor d'Innovació a l'IRTA i divulgador científic al blog Acuatoxia.

18:30 SESSIÓ AMB ELS GUANYADORS DE LA 8A EDICIÓ DE L'AMPOLLA CUINA DE L'OSTRA 2022

DIMARTS 22

- 10:00 PERCEPCIÓ I VALOR DEL PEIX**
FRANÇOIS WILL. LA CHAUMIÈRE. Font Romeu. Bib Gourmand 2021.
- SÍLVIA GÓMEZ.** Antropòloga social de la UAB i especialista en ciències socials marines.
- 11:00 DIVERSITAT D'ESPÈCIES AL MAR I A LA CUINA**
MARC PUIG-PEY. Xef Executiu Fundació Alcía.
- LOURDES REIG.** Biòleg i doctora en Ciències del Mar, professora Universitat Politècnica de Catalunya, directora de la Xarxa d'I+D+I Marítima de Catalunya.
- 12:00 DEL DELTA AL MÓN. SOSTENIBILITAT, BIODIVERSITAT I GASTRONOMIA**
IVAN MARGALEF I XAVIER BENITO. L'Ó*. Sant Benet de Bages
- MIQUEL RAFA.** Biòleg i director de Territori i Medi Ambient de la Fundació Catalunya La Pedrera.
- 13:00 EL SECTOR PESQUER I LES ACTIVITATS MARÍTIMES A CATALUNYA**
SERGI TUDELA. Director de Política Marítima i Pesca Sostenible. Generalitat de Catalunya.
- PRESENT I FUTUR DEL SECTOR PESQUER IAQÜÍCOLA DE LES TERRES DE L'EBRE**
JOAN ALGINET. Gerent del GALP Terres de l'Ebre / Mar de l'Ebre.
- 13:30 CLOENDA "GASTRO MAR L'AMPOLLA 2022"**