

LA SIEGA GASTRONÓMICA

Nomen Foods, con su marca de hostelería **BAYO**, ha creado un evento dentro del marco de la siega con el objetivo de reivindicar el valor del arroz en la **gastronomía profesional** con chefs de prestigio que nos brindarán una serie de ponencias durante todo el día.

El acto está dirigido a profesionales del sector, durante el cual se realizarán a lo largo del día ponencias de 45 minutos y espacios de maridaje de vinos. Cada ponente elaborará un plato asociado a alguna variedad de arroz BAYO.

Mas Tramontano

Este acto servirá para dar a conocer el **Mas Tramontano**, una finca adquirida hace tres años que destinamos a la plantación de arroz **CARNAROLI** y que atesora una construcción de principios del siglo XX donde se incorporó por primera vez maquinaria para la siega del arroz. Es una finca con una casa catalogada por **Patrimonio** y con un entorno junto al río Ebro exclusivo.

El proyecto del Mas Tramontano tiene como objetivo ser el referente del arroz como centro de interpretación gastronómica, difundir nuestro **compromiso con la sostenibilidad** en el producto y en los procesos de elaboración en la gastronomía.



El evento se celebrará dentro del Mas Tramontano, un lugar inigualable a orillas del río Ebro y en un edificio catalogado como patrimonio cultural: el centro de interpretación gastronómica que está desarrollando BAYO.



Lunes 26 de septiembre del 2022, de 9 h a 15 h.



Dirigido al sector profesional de la gastronomía y la restauración, contaremos con la presencia física de cocineros, restauradores, distribuidores y prensa.



El evento será **retransmitido en streaming** para facilitar la visualización de todas las ponencias de los profesionales y llegar a escuelas de cocina.

f i y #COCINALASIEGABAYO

WWW.ARROZBAYO.ES



26/SET/22

Mas Tramontano

LA SIEGA GASTRONÓMICA

El valor del auténtico arroz



f i y #COCINALASIEGABAYO

WWW.ARROZBAYO.ES

ORGANIZA REPICAT EVENTS

CON LA COLABORACIÓN DE



LA SIEGA GASTRONÓMICA



f i y #COCINALASIEGABAYO

WWW.ARROZBAYO.ES

26/SET/22

Mas Tramontano

9.15 - 9.30 H Inauguración

9.30 - 10.10 H Sesión de cocina en directo



Joel Castanyé
Propietario del
restaurante La Boscana
Bellvis (Lleida)



10.10 - 10.50 H Sesión de cocina en directo



Ferran Cerro
Propietario de
FC Restaurant
Reus (Tarragona)



12.15 - 13.15 H Sesión de cocina en directo



Rafel Muria
Propietario de
Quatre Molins
Cornudella (Tarragona)



Enrique Erazo
Chef de la
Arrocera El Puente
Palma de Mallorca

11.00 - 12.00 H Sesión de cocina en directo



Carles Flinch
Propietario de
Can Manel
Andorra



Sergi Vallès
Chef Ejecutivo de
Hoteles Hotansa
Andorra

13.30 - 14.15 H Sesión de cocina en directo



Fabiola Layret
Fundadora Montser
Sushi / Robata
Barcelona



Steven Bosen Wu Zheng
Ganador del 1r Campeonato
de Sushi en España
Propietario del
restaurante Imperial
Pamplona



Roger Biosca
Chef Ejecutivo de
Hotel Isard
Andorra

15.00 - 17.00 H Catering

Espacio de maridaje de vinos

EST. 1999
PALACIOS
VINOS DE FINCA

AT ROCA
VI DE PAISATGE

Martín Códax

N
NIVARIUS
BLANCOS DE FINCA

El valor del
auténtico arroz