



Ajuntament de l'Ampolla

Mar de l'Ebre



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



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

GRUP D'ACCIÓ LOCAL
TERRES DE L'EBRE



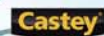
Unió Europea
Fons Europeu
Marítim i de la Pesca



Generalitat de Catalunya
Departament d'Empresa i Treball



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



REPICAT

MARÇ
12/13/14
2023

GASTRO Mar L'AMPOLLA

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

PROGRAMA

DIUMENGE 12

18:30 **L'OSTRA DE L'AMPOLLA: PRODUCTE DE TERRITORI 100 X 100**
JERONI CASTELL. Les Moles 🌿🌿 Ulldecona

19:15 **INAUGURACIÓ GASTROMAR L'AMPOLLA 2023**

19:30 **OSTRA SORPRESA**
ORIOL BALAGUER. Barcelona. International Relais Deserts.

DILLUNS 13

10:00 **CUINA D'AVANTGUARDA: CREATIVITAT I NOVES TÈCNiques**
PACO PÉREZ. Miramar 🌿🌿 Llançà / Enoteca 🌿🌿 Barcelona
TONI MASSANÉS. Director General Fundació Alícia.



ELS MUSCLOS, L'AUTÈNTIC ALIMENT DEL FUTUR
MARC PUIG-PEY. Xef Fundació Alícia.
LAIA BADAL. Química Fundació Alícia.

11:00 **PEIX DE LLOTJA I PLATS MARINERS A MENORCA**
SILVIA ANGLADA. Es Tast de Na Sílvia. Menorca

PROJECTE AGROXERXA MENORCA
ASSOCIACIÓ FRA ROGER

PESCA ARTESANAL A L'ILLA DE MENORCA

CISCO CANALS. Pescador de barca d'arts menors. Menorca

12:00 **LA CUINA MARINERA TRADICIONAL ACTUALITZADA**
CARLOTA CLAVER. La Gormanda. Barcelona

COM COMUNICAR GASTRONOMIA SOSTENIBLE?

CARME GASULL. Periodista gastronòmica i presentadora.

13:00 **GASTRONOMIA VERDA I BLAVA**
XAVIER PELLICER. Barcelona. Healthy kitchen.

COM ABORDEN EL CONSUM DE PEIX EL FUTUR DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ I LA GASTRONOMIA?

Alumnes Escola d'Hoteleria Institut Dertosa

16:30 **INNOVACIÓ CULINÀRIA AMB ARRELS TRADICIONALS**
JOEL CASTANYÉ. La Boscana 🌿 Bellví

PEIX, GASTRONOMIA I SOSTENIBILITAT, COM HO COMUNIQUEM?

PAULA MOLÉS. Periodista i presentadora al programa "Un Restaurant Caníbal a Berlín" a Catalunya Ràdio.

17:30 **CUINA ECLÈCTICA VIATGERA I DE PRODUCTE**
FRANK BELTRI I NICO DE LA VEGA. Slow & Low 🌿 Barcelona

PEIX, CONSUM I FUTUR

ELSA LLORET. Tecnòloga dels aliments i investigadora de l'IRTA Monells.

RICARD BOU. Tecnòlog dels aliments i investigador de l'IRTA Monells.

18:30 **TRANSGRESSOR, GENUÍ I AUTÈNTIC**
JOSEBA CRUZ. Le Clandestin. Cuiner nòmada.

RECERCA I GASTRONOMIA CIRCULAR PER LA SOSTENIBILITAT

RICARD CARBÓ. Responsable dels centres de les Terres de l'Ebre, IRTA La Ràpita

19:30 **CUINA AUTÒCTONA RICA I VARIADA KM 0**
JOAN CAPILLA. l'Algadir del Delta. Poble Nou del Delta

COM ADAPTAR-NOS AL QUE EL MAR ENS OFEREIX?

MAR VILA. Biòloga marina i investigadora de la càtedra Oceans i Salut Humana (UdG).

DIMARTS 14

10:00 **ASSOCIACIÓ CATALANA DE DONES DE LA MAR.**
IRIS TRIOLA. Pescadora. Blanes
CRISTINA CAPARRÓS. Armadora. Barcelona
ANNA BOZZANO. Biòloga marina i cuinera. Barcelona

PESCA, CUINA, EMPRESA I CONEIXEMENT

ELI BONFILL. Oceanògrafa i divulgadora de www.plancton.cat

11:00 **ALÍCIA, 20 ANYS FENT RECERCA PERQUÈ TOTS MENGEM MILLOR**
VINICIUS MARTINI. Xef Fundació Alícia i de la Selecció Australiana de futbol.
AMANDA BARBA. Diestista-nutricionista i responsable de projectes de patrimoni alimentari Fundació Alícia.



LA VERSATILITAT CULINÀRIA DE LES OSTRES DEL DELTA
MARC PUIG-PEY. Xef Executiu Fundació Alícia.
ADRIANA GÁLVEZ. Biòloga Fundació Alícia.

12:00 **EL MAR AL CELLER DE CAN ROCA**
JOAN ROCA. El Celler de Can Roca 🌿🌿🌿 Taialà

13:15 **CONCLUSIONS I CLOENDA "GASTROMAR L'AMPOLLA 2023"**