

pastisseria & cuina dolça

Gastrodolça

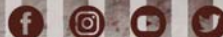
FLIX
GastroEbre 2024

20/21/22
OCTUBRE 2024

PROGRAMA

 **Mercat
Municipal
de Flix**

WWW.GASTROEVENTS.CAT



@GASTROEVENTS

YouTube **GASTROEVENTS ONLINE**



Ajuntament de Flix



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



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



Patronat de Turisme



Aigua de l'Ebre



Consell Comarcal
Ribera d'Ebre



Diumenge 20 d'octubre

17,00H.

Inauguració GastroDolç 2024

Ajuntament de Flix.

IDECE / DOP Oli Terra Alta / DOP Arròs del Delta

17,30H.

Sessió de cuina en directe

Oriol Balaguer

L'excel·lència de la pastisseria creativa

Millor xef pastisser 2018 per l'Acadèmia Internacional de Gastronomia

18,15H.

Sessió de cuina en directe

Pau Carranza

Pastís de Formatge català 2024

Pastisseria Larrosa. Flix

Millor Pa de Sant Jordi de Catalunya 2022

Millor Pastís de Formatge català 2024

19,00H.

Sessió de cuina en directe

Gessamí i Clàudia Caramés

Pastissos i Cocteleria amb Oli DOP Terra Alta

Restaurant Meleta de Romer. Ametlla de Mar

19,45H.

Berenar popular

10,00H.

Sessió de cuina en directe

Josep Esturi

La part més dolça del Mandarin Oriental Barcelona

*Hotel Mandarin Oriental**** GL
Barcelona*

10,45H.

Sessió de cuina en directe

**Família Sistaré. Xavier, Tomàs i Xavier
PANàticament.**

aPassionats pel PA i el TERRITORI

Forn Sistaré. Reus

**Eduard Verdaguer
PANATICS**

11,45H.

Sessió de cuina en directe

**Víctor Torres i Jesús Chávez
Reinterpretant postres clàssics
amb Estrella**

Restaurant Quirat 🍷 Barcelona

12,30H.

Sessió de cuina en directe

**Paula Domènech
Patisserie de territori vegana,
sense lactosa i sense gluten**

*Pastissera i professora de pastisseria del
grau en ciències culinàries i
Gastronòmiques a la Universitat CETT-UB*

16,30H.

Sessió de cuina en directe

Ruth Gou

***Brunch & pastisseria: un nou
concepte a GOU pastisseria
& Nareta Cafè***

Fava de Cacao 2024

*Premi Alumini 2024 a la millor trajectòria
del Gremi de Pastisseria*

17,15H.

Sessió de cuina en directe

Mar Ibáñez

***La Cuina Dolça com a continuació
del menú***

Pastissera del Restaurant Aürt 🍷

Guanyadora del Best Desert d'Espai

Sucre 2023

18,15H.

Sessió de cuina en directe

Llorenç Peral

***Bomboneria en producte de
territori***

Patisserie Els Perxis. Flix

19,00H.

Sessió de cuina en directe

Jordi Guillem

***L'arròs de la DOP del Delta de
l'Ebre com a producte principal dels
postres***

Xef Gelater - Gelats d'autor

Dimarts 22 d'octubre

10,00H.

Sessió de cuina en directe

Pau Carranza

Esmorzar de fleca

Pâtisserie Larrosa. Flix

Millor Pa de Sant Jordi de Catalunya 2022

Millor Pastís de Formatge català 2024

10,40H.

Sessió de cuina en directe

Josep Font

Els flambées tradicionals

Jaume Font

***Botifarra dolça de l'Empordà amb
caramel·litzat de poma del Montgrí***

Ex propietaris del Restaurant Sa Punta. Pals

11,30H.

Reconeixement a

Jordi Butrón

El llegat de l'Espaisucre: 25 anys

*Primer restaurant de postres del món i escola de
pâtisserie*

12,30H.

Sessió de cuina en directe

Toni Vera

Croissant de mantega

Tri campió Millor Croissant de mantega d'Espanya

Gastrodols

FLIX

GastroEbre 2024



Ajuntament de Flix



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Patronat de Turisme



Diputació Tarragona



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



Consell Comarcal
Ribera d'Ebre



FGC
TURISME



Oli Terra Alta
Denominació d'Origen Protegida



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Unió Europea
Fons Europeu Agrícola
de Desenvolupament Rural
Europa investeix en les zones rurals

Col·laboren



GRUPO
RULL