

## 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 de cocineros de alto nivel. 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 30 de septiembre del 2024.



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

#COCINALASIEGABAYO

[WWW.ARROZBAYO.ES](http://WWW.ARROZBAYO.ES)

[WWW.ARROZBAYO.ES](http://WWW.ARROZBAYO.ES)

ORGANIZA

CON LA COLABORACIÓN DE



30 SEPTIEMBRE 2024

Mas Tramontano



**BAYO**  
EXPERT

LA SIEGA

GASTRONÓMICA

*El valor del auténtico arroz*

#COCINALASIEGABAYO

4<sup>ta</sup>  
EDICIÓN



LIVE EMISIÓN EN DIRECTO EN EL YOUTUBE DE BAYO

**9.15 - 9.30 H** Inauguración y recepción de los invitados

**9.30 - 10.30 H** Sesión de cocina



**QUIM  
CASELLAS**

Restaurant Casamar  
Llafranc (Girona)

**LIVE**   
EMISIÓN EN DIRECTO  
EN EL YOUTUBE DE **BAYO**

**10.45 - 11.30 H** Sesión de cocina



**MARIA  
BONET**

Restaurant Reversible  
Deltebre (Tarragona)

¡NO TE PIERDAS NI UN DETALLE  
Y COMPÁRTELO!  
**#COCINALASIEGABAYO**



**11.45 - 12.30 H** Sesión de cocina



**LARA  
PUJADAS**

Premi Cuina 2024  
Premis Lladonosa



**CHRISTIAN  
VALENCIA**

Premi Social 2024  
Premis Lladonosa

**12.30 - 13.15 H** Sesión de cocina



**VICENT  
GUIMERÀ**

Restaurant Antic Molí  
Ulldecona (Tarragona)



**13.15 - 13.45 H** Sesión de cocina



**DANI  
JOVÉ**

Tu.Lum & Nudo Beach  
Penyíscola (Castelló)

**13.45 - 14.45 H** Sesión de cocina



**ORIO  
BALAGUER**

Pastisseria Oriol Balaguer  
Barcelona

Showcookings maridados con



ABADIA DE POBLET



PORTAL del MONTSANT

*SCALA DEI*

**PARXET**  
Desde 1920



**RAIMAT**

VITICULTURA SOSTENIBLE