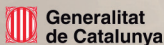


GastroFruit DOLÇ

La fruita a la cuina i a la pastisseria



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025



Col·laboren



FLIX

6/7 juliol 2025
Mercat Municipal

DIUMENGE 6 juliol

10:30 | INAUGURACIÓ GASTRODOLÇ 2025

11:00 | Creativitat, elegància i intensitat de sabors amb fruites del temps.
Miquel Guarro.
Activista de la pastisseria artesana. Pastry Chef internacional.

11:45 | L'art de la brioixeria amb fruita de temporada i del territori.
Pau Carranza.
Patisserie Larossa. *Flix*
Millor Pastís de Formatge 2024 i millor Pa de Sant Jordi de Catalunya 2022

12:45 | Postres creatives potenciant els sabors de la fruita de temporada amb atenció als al·lèrgens i intoleràncies.
Eva Feliu.
Patisserie 1001. *Ullastret*

16:30 | Pastisseria exquisida, professional i creativa amb fruites d'estiu.
Saray Ruiz.
Directora Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona.
Barcelona

17:30 | "Oriolicos". Els gustos de la memòria gustativa, elevant l'essència del producte.
Oriol Rossell. L'Obrador Pastissers. *El Vendrell*
50 millors pastisseries de Catalunya



18:30 | "Meandre de Flix". Passió per la creativitat i el territori.
Llorenç Peral. Patisserie Els Perxis. *Flix*

19:15 | Textures de temporada: fruita i oli amb un tÖc especial.
David del Campo. Campitös Chocoworld. *El Perellö*

20:00 | Aromes de Garnatxa.
Sergi Figueras.
Sumiller i creador de vins

DILLUNS 7 juliol

10:30 | L'excel·lència en l'art de la pastisseria. La xocolata amb Arròs DOP Delta de l'Ebre.
Oriol Balaguer.
Relais Dessert. *Barcelona / La Bisbal*

11:30 | "Projecte mans" amb fruites i verdures de l'Antic Molí.
Vicent Guimerà.
Restaurant Antic Molí   *Ulldecona*

12:30 | Pastisseria artesana arrelada als orígens: el pastís del bicentenari de l'Estrella.
Anna Campos.
Patisserie l'Estrella, *la més antiga de Barcelona.*

13:30 | CLOENDA GASTRODOLÇ 2025
Hble. Sr. Òscar Ordeig
Conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació
Il·lm. Sr. Francesc Barbero
Alcalde de Flix