



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

Patronat de Turisme



Diputació Tarragona



Generalitat
de Catalunya



L'AMPOLLA
espai gastronòmic
del DELTA



Barris i Viles Marineres



PORTA DEL DELTA



REPICAT

MARÇ
12/13/14
2023

GASTRO Vmar

L'AMPOLLA

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

PROGRAMA

DIUMENGE 12

18:30 **L'AMPOLLA CUINA DE L'OSTRA: PRODUCTE DE TERRITORI 100 X 100**
JERONI CASTELL. Les Moles 🇪🇸 🇬🇧 Ulldecona

19:15 **INAUGURACIÓ GASTROMAR L'AMPOLLA 2023**
FRANCESC ARASA. Alcalde President de l'Ajuntament de L'Ampolla.
JOAN ALGINET. Gerent del GALP Terres de l'Ebre / Mar de l'Ebre.
TONI MASSANÉS. Director General Fundació Alcía.

19:30 **OSTRA SORPRESA**
ORIOI 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 Alcía.



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

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'Hosteleria de les Terres de l'Ebre.

14:00 **DINAR GASTROMAR DE RANXO MARINER**
CLEMENTE CURTO. Pescador. L'Ampolla

16:30 **INNOVACIÓ CULINÀRIA AMB ARRELS TRADICIONALS**
JOEL CASTANYÉ. La Boscana 🇪🇸 🇬🇧 Bellvís

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 ACLÈPTICA VIATGERA I DE PRODUCTE**
FRANK BELTRI I NICO DE LA VEGA. Slow & Low 🇪🇸 🇬🇧 Barcelona

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

RECERCA I GASTRONOMIA CIRCULAR PER LA SOSTENIBILITAT
IRTA. La Ràpita. Ús de productes d'aquicultura i aquaponia

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.

DIMARTS 14

10:00 **ASSOCIACIÓ CATALANA DE DONES DE LA MAR.**
IRIS TRIOLA. Pescadora. Blanes
CARMINA ONTIVEROS. Armadora. Palamós
ANNA BOZANO. Cuinera i biòloga. Barcelona

PESCA, CUINA, EMPRESA I CONEIXEMENT

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



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

11:00 **ALÍCIA, 20 ANYS FENT RECERCA PERQUÈ TOTS MENGEM MILLOR**
VINICIUS MARTINI. Xef Fundació Alcía i de la Selecció Australiana de futbol.

AMANDA BARBA. Diestista-nutricionista i responsable de projectes de patrimoni alimentari Fundació Alcía.

LA TEMPORADA DEL MAR

CRISTINA CAPARRÓS. Armadora

12:00 **EL PEIX AL CELLER DE CAN ROCA**
JOAN ROCA. El Celler de Can Roca 🇪🇸 🇬🇧 🇬🇧 Taialà

13:15 **CLOENDA "GASTROMAR L'AMPOLLA 2023"**
FRANCESC ARASA. Alcalde President de l'Ajuntament de L'Ampolla.
JOAN ALGINET. Gerent del GALP Terres de l'Ebre / Mar de l'Ebre.
TONI MASSANÉS. Director General Fundació Alcía.

13:30 **DINAR DE CLOENDA AMB TONYINA ROJA Balfegó**
JOSEP MARGALEF. El Molí dels Avis. L'Ametlla de Mar