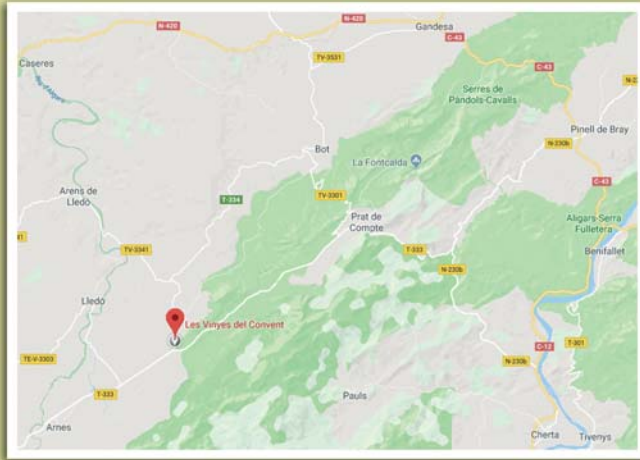


**GASTROEBRE**

Les Vinyes del Convent  
Carretera T-334 km. 0'5.  
43596 Horta de Sant Joan  
T. 977 435 412

 @gastroevents  
 @gastroevents  
 /gastroevents



PATROCINADORS OFICIALS



COL-LABORADORS



AMB EL SUPORT DE



ORGANITZA



**GASTROEBRE**  
TERRES DE L'EBRE 2018

**22/23/OCTUBRE**  
**HORTA DE SANT JOAN**  
LES VINYES DEL CONVENT

**PROGRAMA**

Jornades professionals de gastronomia i de la cuina de les Terres de l'Ebre

[www.gastroebre.com](http://www.gastroebre.com)

10,00 h

**SESSIÓ INAUGURAL**

CUINA EN DIRECTE

Cuina del territori amb productes de proximitat.

**Jeroni Castell.**

*Les Moles\* (Ulldecona)*

**Pere Arpa.**

*Ca l'Arpa\* (Banyoles)*

11,30 h

**PAUSA CAFÈ.**

Degustació de productes de les Terres de l'Ebre.

12,15 h

Inauguració de les Jornades.

12,30 h

**Sessió magistral de Joan Roca**

*Emprenent des de les arrels*, per Joan Roca **Restaurant El Cellar de Can Roca\*\*\*** considerat el millor cuiner del món i segon millor restaurant.

14,00 h

**DINAR.**

Menú GastroEbre als restaurants d'Horta de Sant Joan.

16,00 h

CUINA EN DIRECTE

**Dues visions de la cuina actual.**

**Fran López.**

*Villa Retiro\* (Xerta)*

**Miguel Barrera.**

*Cal Paradís\* (Vall d'Alba)*

17,00 h

CUINA EN DIRECTE

Cuina contemporània de vora mar i d'interior.

**Vicent Guimerà.**

*Antic Molí\* (Ulldecona)*

**Joel Castanyé.**

*La Boscana\* (Bellvís)*

18,00 h

**PONÈNCIA**

Fundació ALICIA productes amb DOP i IGP de les Terres de l'Ebre.

19,00 h

**TAULA DE L'OLI**

Debat sobre el futur de l'oli, dirigit per la Universitat Rovira i Virgili.

*Imprescindible inscripció prèvia. Places limitades.*

21,00 h

**SOPAR AMB ESTRELLES**

**Fonda Miralles** (*Horta de Sant Joan*)

Elaborat pels xefs dels restaurants:

**Salvador Miralles.** *Fonda*

*Miralles (Horta de Sant Joan)*

**Jeroni Castell.**

*Les Moles\* (Ulldecona)*

**Fran López.**

*Villa Retiro\* (Xerta)*

**Vicent Guimerà.**

*Antic Molí\* (Ulldecona)*

**Joel Castanyé.**

*La Boscana\* (Bellvís)*

**Francesc Rovira.**

*Fonda Xesc\* (Gombrèn)*

**Iolanda Bustos.**

*La Calèndula (Regencós)*

10,00 h

CUINA EN DIRECTE

L'evolució de la cuina tradicional amb nom propi.

**Carles Gaig.**

*Restaurant Gaig\* (Barcelona)*

11,15 h

**PAUSA CAFÈ**

Degustació de productes de les Terres de l'Ebre.

12,00 h

CUINA EN DIRECTE

**Dolçor i color. Postres i Flors al plat.**

**Jordi Butron.**

*Espai Sucre (Barcelona)*

**Iolanda Bustos.**

*La Calèndula (Regencós)*

13,00 h

CUINA EN DIRECTE

**La Fonda d'avantguarda i la Fonda tradicional**

**Francesc Rovira.**

*Fonda Xesc\* (Gombrèn)*

**Salvador Miralles.**

*Fonda Miralles (Horta de Sant Joan)*

14,00 h

**DINAR.**

Menú GastroEbre als restaurants d'Horta de Sant Joan.

