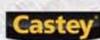
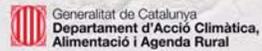


# GASTRO Mar

L'AMPOLLA

MARÇ 20/21/22/ 2022

PROGRAMA



REPICAT

## DIUMENGE 20

- 18:00** **INAUGURACIÓ GASTROMAR L'AMPOLLA 2022**  
**FRANCESC ARASA.** Alcalde President de l'Ajuntament de L'Ampolla.  
**JOAN ALGINET.** Gerent del GALP Terres de l'Ebre / Mar de l'Ebre.  
**XAVIER PALLARÉS.** Director de l'Institut per al Desenvolupament de les Comarques de l'Ebre (IDECE)  
**TONI MASSANÉS.** Director General Fundació Alcía.
- 18:10** **8A EDICIÓ L'AMPOLLA CUINA DE L'OSTRA**  
**JURAT:** **EDUARD XATRUCH.** Disfrutar\*\*. Barcelona / Compartir. Cadaqués  
**TONI MASSANÉS.** Director General Fundació Alcía.  
**ENRIC GISBERT.** Cap del programa d'Aqüicultura de l'IRTA, de Sant Carles de la Ràpita.
- 18:30** **TALLER DE CUINA AMB OSTRES DE L'AMPOLLA**  
**IOLANDA BUSTOS.** La cuinera de les Flors
- 19:00** **CUINA D'APROFITAMENT, SOSTENIBLE, SALUDABLE I FAMILIAR**  
**ADA PARELLADA.** SEMPRONIANA. Barcelona
- RECERCA PER A UN MAR MÉS SOSTENIBLE**  
**ENRIC GISBERT.** Cap del programa d'Aqüicultura de l'IRTA, de Sant Carles de la Ràpita.

## DILLUNS 21

- 10:00** **CUINA D'AVANTGUARDA: CREATIVITAT I NOVES TÈCNiques**  
**EDUARD XATRUCH.** Disfrutar\*\*. Barcelona / Compartir. Cadaqués
- ALIMENTACIÓ RESPONSABLE: RECERCA I INVESTIGACIÓ PER A MENJAR MILLOR**  
**TONI MASSANÉS.** Director General Fundació Alcía.
- 11:00** **DE LA TRADICIÓ AL FUTUR DEL MAR I LA GASTRONOMIA**  
**GESSAMÍ CARAMÉS.** Pastissera, barista, escriptora i presentador del programa Cuines de TV3.
- CUINA MARINERA I L'OLI DE LA DOP TERRA ALTA**  
**JOSEP PERE COLAT.** President DOP Oli Terra Alt.
- DE LA TRADICIÓ AL FUTUR DEL MAR I LA GASTRONOMIA**  
**PILAR TODÓ.** Àrea de Comercialització Pesquera de la Direcció General de Política Marítima i Pesca Sostenible.
- 12:00** **TÈCNiques ANCESTRALS POSADES AL DIA: SALAONS, CURATS I EMBOTITS DE PEIX**  
**RICCARDO RADICE I GIULIA GABRIELE.** FISHOLOGY. Barcelona
- NOEMÍ IGUAL.** Tecnòloga dels aliments i dietista-nutricionista de Fundació Alcía.
- 13:00** **LA TONYINA VERMELLA: CRU O CUINAT, TOT EL PEIX AL PLAT.**  
**JOSEP MARGALEF.** EL MOLÍ DELS AVIS. L'Ametlla de Mar.
- PEIX, GASTRONOMIA I SOSTENIBILITAT ALS MITJANS DE COMUNICACIÓ**  
**PAULA MOLÉS.** Periodista i presentadora de "Un restaurant caníbal a Berlín" a Catalunya Ràdio.

**14:00** **"RANXO D'ABORDO"**  
**CLEMENTE CURTO.** Pescador i Armador.

**16:00** **PEIX DE LLOTJA: PESCAT I CUINAT**  
**MARC FERRIOL.** Coach Gastronòmic.

**I LA GENT QUE PESCA QUÈ HI DIU?**  
**MIQUEL FERRÉS.** Pescador.

**ÀGUEDA VITÒRIA.** Pescadora.

**16:45** **LA CUINA DE LES ALGUES, TANT AL RESTAURANT COM A CASA**  
**ANTONIO MUIÑOS.** Fundador i responsable de l'empresa Portomuiños.

**17:45** **CUINA I TÈCNiques JAPONESSES AMB PEIX DE LA MEDITERRÀNIA**  
**MASASHI LIJIMA.** LE 5ème PÉCHÉ. Collioure

**SOSTENIBILITAT I Aqüicultura. QUÈ SIGNIFICA SER REALMENT SOSTENIBLE?**  
**CRISTÓBAL AGUILERA.** Biòleg, gestor d'Innovació a l'IRTA i divulgador científic al blog Acuatoxia.

**18:30** **SESSIÓ AMB ELS GUANYADORS DE LA 8A EDICIÓ DE L'AMPOLLA CUINA DE L'OSTRA 2022**

## DIMARTS 22

- 10:00** **PERCEPCIÓ I VALOR DEL PEIX**  
**FRANÇOIS WILL.** LA CHAUMIÈRE. Font Romeu. Bib Gourmand 2021.
- SÍLVIA GÓMEZ.** Antropòloga social de la UAB i especialista en ciències socials marines.
- 11:00** **DIVERSITAT D'ESPÈCIES AL MAR I A LA CUINA**  
**MARC PUIG-PEY.** Xef Executiu Fundació Alcía.
- LOURDES REIG.** Biòleg i doctora en Ciències del Mar, professora Universitat Politècnica de Catalunya, directora de la Xarxa d'I+D+I Marítima de Catalunya.
- 12:00** **DEL DELTA AL MÓN. SOSTENIBILITAT, BIODIVERSITAT I GASTRONOMIA**  
**IVAN MARGALEF I XAVIER BENITO.** L'Ó\*. Sant Benet de Bages
- MIQUEL RAFA.** Biòleg i director de Territori i Medi Ambient de la Fundació Catalunya La Pedrera.
- 13:00** **EL SECTOR PESQUER I LES ACTIVITATS MARÍTIMES A CATALUNYA**  
**SERGI TUDELA.** Director general de Pesca i Afers Marítics. DARPA. Generalitat de Catalunya.
- PRESENT I FUTUR DEL SECTOR PESQUER IAqüÍCOLA DE LES TERRES DE L'EBRE**  
**JOAN ALGINET.** Gerent del GALP Terres de l'Ebre / Mar de l'Ebre.
- 13:30** **CLOENDA "GASTRO MAR L'AMPOLLA 2022"**