

GASTRO Mar

L'AMPOLLA

MARÇ 20/21/22/ 2022

PROGRAMA



Vilajuïga
L'aigua amb uns punts de gas



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"**