





DILLUNS 13

10:00 CUINA D'AVANTGUARDA: CREATIVITAT I NOVES TÈCNIQUES

PACO PÉREZ. Miramar \$ \$ Llançà / Enoteca \$ Barcelona

TONI MASSANÉS. Director General Fundació Alícia.



ELS MUSCLOS, L'AUTÈNTIC ALIMENT DEL FUTUR

MARC PUIG-PEY. Xef Fundació Alícia. LAIA BADAL. Química Fundació Alícia.

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'Hoteleria Institut Dertosa



CUINA AUTÒCTONA RICA I VARIADA KM O

COM ADAPTAR-NOS AL QUE EL MAR ENS OFEREIX?

JOAN CAPILLA. l'Algadir del Delta. Poble Nou del Delta

MAR VILA. Biòloga marina i investigadora de la càtedra Oceans i Salut Humana (UdG).

19:30



SERGI TUDELA. Director de Política Marítima i Pesca Sostenible. Generalitat de Catalunya.

12:00

13:15

EL MAR AL CELLER DE CAN ROCA

IOAN ROCA. El Celler de Can Roca Taialà

CONCLUSIONS I CLOENDA "GASTROMAR L'AMPOLLA 2023"

TONI MASSANÉS. Director General Fundació Alícia.

JOAN ALGINET. Gerent del GALP Terres de l'Ebre / Mar de l'Ebre. FRANCESC ARASA. Alcalde President de l'Ajuntament de L'Ampolla.

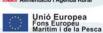














IDECE Institut per al Desenvolupament de les Comarques de l'Ebre























0

















