

# festAST

FIRA ALIMENTÀRIA DE LES TERRES DE L'EBRE



## Programació Espai Cuina

### Dissabte, 14 de març

12.00 h **Escola de cuina IES Joaquín Bau**

13.00 h **Cuina sefardita**

amb el cuiner Joan Forcadell de l'escola de cuina Via Magna, coneixedor i divulgador de la cuina sefardita. *Dia revista Cuina.*

16.30 h **L'oli als fogons**

amb el xef Carles Tejedor, director gastronòmic d' El Nacional, complex de restauració que es va inaugurar a finals de 2014 a Barcelona. *Dia revista Cuina.*

17.15 h **Pais de bacallà**

amb el cuiner David Caballero, guanyador l'any 2010 del Campionat de Joves Cuiners de Catalunya, i la bacallaneria Sorolla de Tortosa. *Dia revista Cuina.*

18.00 h **Bloguers als fogons**

amb Miquel Àngel Roque, bloguer cuiner i fotògraf, per a conèixer els secrets i curiositats dels bloguers gastronòmics. *Dia revista cuina.*

18.45 h **L'hora dolça tortosina**

amb Pastisseria Pallarés i Platigot.  
Associació d'Empresaris de Restauració de Tortosa. *Dia revista Cuina.*

19.30 h **Fusió, poble i galera**

amb Vicent Guimerà xef del restaurant l'Antic Molí, Ulldecona.

20.30 h **“ 25 anys amb tu “**

amb Josep Lluís Garcia del restaurant Casa de Fusta.

22.00 h **Música & Còctels**

amb Saray Segarra, d'Egoandriks-serveis de cocteleria.

## **Diumenge, 15 de març**

- 12.00 h **Ostra del Delta, al natural i cuinada**  
amb Albert Grasa, Musclarium la Ràpita.
- 12.30 h **Calamars farcits amb carn de porc**  
amb Dani Llorente, cuiner del restaurant Paolet, Tortosa.
- 16.30 h **Presentació de la marca *Forners artesans de les Terres de l'Ebre***  
a càrrec de Manuel Fresquet, president del gremi de forners de les Terres de l'Ebre.
- 17.00 h **Història de la xocolata**  
amb Xavier Benet de Xocolates i Cafés Creo, amb degustació de xocolata.
- 18.00 h **Acte de lliurament dels 5ns Premis Gastronòmics Llorenç Torrado**  
“ **Tancant Cercles** “ un projecte de la família Rovira a Sagàs.  
**Lliurament dels Premis** a les categories Cuiners i restauradors, Productors i comerciants, Divulgadors i Premi terres de l'Ebre.
- 19.00 h **Rollet fantasia – tonyina teriyaki – daus de sípia**  
amb Joan Amaré de restaurant Amaré, Roquetes.
- 19.45 h **Menú degustació 2015 “Xiquets, a taula!!”**  
amb Jeroni Castell, una estrella Michelin, restaurant Les Moles, Ulldescon.
- 20.30 h **La trufa de Morella**  
amb Avelino Ramon, xef del restaurant Daluan, Morella.

# festast

FIRA ALIMENTÀRIA DE LES TERRES DE L'EBRE



## Programació Sala Celler

### Dissabte, 14 de març

- 12.00 h **Inauguració de Festast 2015**, 4a Fira alimentària de les Terres de l'Ebre, a càrrec de l'Hble. Sr. Josep Maria Pelegrí i Aixut, conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural de la Generalitat de Catalunya.
- 18.00 h **Els Vins Blancs de l'Agrícola Sant Josep**, amb Jaume Martí  
Tast comentat dels vins: Desig blanc, Clot d'encís blanc de negres Do Terra Alta 2014, Clot d'encís blanc Do Terra Alta 2013, Plana d'en Fonoll blanc DO Catalunya 2014 (novetat) Llàgrimes de Tardor blanc Magnum 2013 DO Terra Alta (novetat).
- 19.30 h **Menja't la revista CUINA!**  
Xerrada diàleg per conèixer de la mà dels professionals que hi treballen, com es fa la revista i com arriba cada número a les cases dels lectors.

### Diumenge, 15 de març

- 13.00 h **Tast de Vins Ecològics Celler Batea** amb Judith Folch Rius  
El Celler Batea, torna als seus orígens amb la seva línia de vins ecològics NATURALIS MER.
- 17.00 h **Taller-Degustació de textures i olis de varietats tradicionals del Territori Sénia**  
amb M<sup>a</sup> Teresa Adell, gerent de la Mancomunitat de la Taula del Sénia.
- 18.00 h **Cata de Garnatxes de Cellers Taroné**, amb Lluís Marina Torres  
Tast de Merian Garnatxa blanca 100% (medalla d'or al concurs Garnatxes del món) , Merian negre, cupatge de garnatxa Negra amb Sirah i Merlot i acabarem amb Merian Dolç.