



Deia en Josep Pla que la cuina d'un país no és més que el seu paisatge posat a la cassola. Però permeteu-me fer un afegitó al mestre, també la cuina és la història a la cassola i ens explica el que som com a poble i la nostra riquíssima diversitat. Un exemple només, fruit del diferent curs viscut pels nostres territoris i de la diferent gent que els han habitat és la divisòria entre els dolços fets amb predominis de llard, mantega i nata i els fets amb farina, oli, ametlles o cabell d'àngel. Per tant, la cuina és un reflex del que som.

La nostra és una gastronomia que mai ha estat immutable, sempre ha sabut innovar i incorporar nous productes. Qui es podria imaginar una cuina de les Terres de l'Ebre sense l'arròs?, i no fa tants segles que és així! o sense pebrot o sense tomàquet o sense patata? Per tant, quan parlem d'innovació, d'identitat, de qualitat en els productes i en la seva elaboració, de singularitat, no estem més que definint el que és i ha de ser la nostra cuina. Una cuina amb fortes arrels que li han de permetre evolucionar, innovar i projectar-se cap al futur.

La gastronomia és un dels principals atractius turístics de Catalunya i com a país som una referència mundial, per tant, la consolidació d'Ebre Gourmet, en la seva IV edició no és més que la mostra de que Terres de l'Ebre s'està posicionant amb força en tots els sectors turístics i també, com no podia ser d'altra manera, en l'apartat culinari i dels productes de qualitat.

Us desitjo que aquesta IV Fira sigui tot un èxit i estic segur que hi haurà moltes més edicions.

Joan C. Vilalta i Serrano



Benvinguts un any més a Ebre Gourmet.

Enguany arribem a la quarta edició d'aquest certamen que s'ha convertit ja en la fira gastronòmica per excel·lència del nostre territori. Una fira de referència per mostrar el bo i millor de la nostra cuina i dels nostres productes.

Ebre Gourmet és la fira dels sabors, dels aromes, dels sentits i de les sensacions. La fira on la cuina es converteix en l'art de preparar els aliments, on la gastronomia s'escriu amb majúscules. La fira on la qualitat del producte és el fonament que sustenta l'estructura.

Veniu a tastar, a degustar i a provar. A conèixer els productes de qualitat que fem a les Terres de l'Ebre: arròs, mol·luscos, oli, cítrics, mel, vi, verdures... Veniu a visitar els espais i els paisatges on s'elaboren els productes de la terra i el mar. Uns paisatges d'extraordinària bellesa i irrepetibles a Catalunya.

La gastronomia i el paisatge són, sense dubte, els nostres principals atractius turístics. A tot això, cal afegir també l'esforç dels nostres productors i de les empreses agroalimentàries que han fet una aposta per la qualitat i que completen la nostra oferta turística i gastronòmica. Ebre Gourmet és gastronomia, és producte i és paisatge. Veniu i gaudiu d'Ebre Gourmet!

Gervasi Aspa i Casanova



La innovació com a element distintiu. Aquest és l'emblema d'aquesta quarta edició d'Ebre Gourmet, la Fira Gastronòmica de les Terres de l'Ebre que va néixer amb la voluntat de promocionar els productes i cuina de les Terres de l'Ebre. Un cop assolit aquest objectiu és l'hora de marcar-nos noves finalitats.

Una de les nostres fites és convertir la fira en un esdeveniment de referència per al sector de la restauració i el turisme i per al sector agroalimentari. Que Ebre Gourmet sigui un lloc no només per donar-se a conèixer sinó un lloc per fer negoci. Per això, enguany, s'ha creat un espai Workshop per potenciar l'intercanvi entre productors i restauradors.

Cal apostar i posar èmfasi en el potencial que tenen els nostres productes com a recurs d'elevat atractiu turístic, no només com a elements gastronòmics, sinó com a elements que defineixen el nostre paisatge: arrossars, oliveres, muscleres, vinyes... Per això s'han preparat paquets turístics que permetin als visitants conèixer els espais on s'elaboren els productes que troben a la fira.

Confiam que amb els canvis que s'han introduït s'aconsegueixi millorar encara més Ebre Gourmet i que junts avancem cap a l'excel·lència turística i gastronòmica.

Susana Gómez i Castellà



INFORMACIÓ GENERAL

Ebre Gourmet

Lloc: Centre Cívic i Cultural de Deltebre (Av. Girona, s/n)

Horari: de 11h00 a 22h00

23 i 24 d'octubre obert a tot el públic, dia 25 Jornada de professionals

//// ENTRADA LLIURE

//// TIQUETS DEGUSTACIÓ:

3 TIQUETS + 1 COPA EBRE GOURMET: 5 €

5 TIQUETS: 5 €

Organitza:

AJUNTAMENT DE DELTEBRE
REGIDORIA DE TURISME, COMERÇ I FIRES
Pl. 20 de maig, 1
43580 DELTEBRE

Tel. 977 489 309
Fax: 977 489 515
www.deltebre.cat
turisme@deltebre.cat

Empresa gerent de la fira:

LA SÉGOLA PD&M, SL
Carreró dels Capellans, 4, 3r 1a
43500 Tortosa
tel. 616 343 290
info@lasegola.com
www.lasegola.com

NOTA: L'organització es reserva el dret d'alterar, suprimir o afegir actes a la programació d'activitats, si així ho creu convenient.



LLISTAT EXPOSITORS

Ebre Gourmet

PRODUCTORS

ÀNECS DEL DELTA DE L'EBRE (LUISIANA)

Ctra. Riumar, Km. 13 // Deltebre
Tel. 977 480 889 // Fax. 977 480 889
www.granjaluisiana.com
granjaluisiana@terra.es

ANGULAS Y MARISCOS ROSET

Av. del Canal, s/n // Deltebre
Tel. 977 480 091 // Fax. 977 482 061
www.angulasroset.com
angulasroset@telefonica.net

ARRÒS MOLÍ DE RAFELET

Av. Goles de l'Ebre, 309 // Deltebre
Tel. 977 480 055 // Fax. 977 480 055
www.moliderafelet.com
info@moliderafelet.com

ARROSSAIRES DEL DELTA DE L'EBRE

Ctra. Camarles- Deltebre, Km. 6'5 // Deltebre
Tel. 977 487 777 // Fax. 977 487 778
www.arrossaires.com
info@arrossaires.com

BODEGAS EL GRIAL

Ctra. del Perelló a Rasquera, km 6 // El Perelló
Tel. 630 885 028 // 609 124 583
www.bodegaselgrial.com
b.elgrial@yahoo.es

CELLER BATEA

C. Molí, 30 // Batea
Tel. 977 430 056 // Fax. 977 430 589
www.cellerbatea.com
mar@cellerbatea.com

CELLER CAL MENESCAL

C. Major, 2, 2a // Bot
Tel. 977 428 095 // Fax. 977 428 261
www.cellermenescal.com
info@cellermenescal.com

COOPERATIVA OLIVARERA BAIX EBRE, S.C.L.L.

Pol. Industrial Venta Nova, Parc. 84 // Camarles
Tel. 977 470 009 // Fax. 977 471 016
info@olivarerabaixebre.com

CREO: XOCOLATES I CAFÈS

C. Mas de Barberans, 3-5 // Tortosa
Tel. 977 501 995 // Fax. 977 501 995

FEPRMODEL - MARISC DEL DELTA DE L'EBRE

Av. Goles de l'Ebre, 208 // Deltebre
Tel. 977 480 466 // Fax. 977 480 466
gerardo@fepromodel.com

NOMEN

Ctra. València, s/n. // Tortosa
Tel. 977 450 040 // Fax. 977 45 01 49
www.nomen.es
agustin.bertomeu@herba.es

GRUP FANGAR: PEIX I MARISC

LA PEIXATERIA
C. Sant Miquel, 135 // Deltebre
CENTRE D'EXPEDICIÓ
Ctra. La Ràpita- Poble-Nou, Km 4. Magatzem 4
St. Carles de la Ràpita
Tel. 620 176 977 // 639 331 630
administracion@criaderosfangar.com

PASTISSERIA I FORN DE PA RIUS

Av. Nostra Sra. Assumpció, 111 // Deltebre
Tel. 977 489 492

TARONJA DE XERTA

Pl. Major, 13 // Xerta
Tel. 977 473 005 // Fax. 977 473 014
www.xerta.altanet.org
aj.xerta@altanet.org

VERDURES ECOLÒGIQUES JOAN CASTELLÀ

C. Saragossa, 89 // Amposta
Tel. 977 702 915 // Fax. 977 700 901
www.joancastella.net
verduresecologiques@joancastella.net

RESTAURANTS

DHGROUP

DELTA HOTEL- ILLETA
Av. Canal- Camí de la Illeta, s/n // Deltebre
Tel. 977 480 046 // Fax. 977 480 063
SONS DE MAR
Pas de Barques Illa de Buda // Deltebre
Tel. 977 267 441
www.dhgroup.es
nelly@deltahotel.net

RESTAURANT CASA NURI

Final Goles de l'Ebre, s/n // Deltebre
Tel. 977 480 128 // 699 662 504 // Fax. 977 482 600
www.restaurantnuri.com
restaurantnuri@live.com

RESTAURANT EL FARO

Av. Goles de l'Ebre, 357 // Deltebre
Tel. 606 061 222

RESTAURANT LOS HORTETS

C. Joan Bonet, 111 // Deltebre
Tel. 664 333 383

CAFETERIA BAR 9

Av. Germans Carsi, 36 // Deltebre
Tel. 606 061 222

CAFÈ DE PARIS

Pl. 20 de Maig, 1 // Deltebre
Tel. 606 061 222
www.deltebreoci.com

RESTAURANT GALATXO

Camí del camping, 22- Riumar // Deltebre
Tel. 977 267 503
lolandalaguna26@hotmail.com

RESTAURANT GARXAL - HOTEL RULL

Av. Esportiva, 155 // Deltebre
Tel. 977 487 728 // Fax. 977 48 77 29
www.hotelrull.com
hotelrull@turisrull.es

CAFETERIA-RESTAURANT NICANOR

C. Major, 22 // Deltebre
Tel. 977 480 062 // Fax. 977 481 563
www.nicanor.cat
info@nicanor.cat



LLISTAT EXPOSITORS

Ebre Gourmet

ASSOCIACIONS

ASSOCIACIÓ D'EMPRESARIS I ACTIVITATS TURÍSTIQUES DEL DELTA DE L'EBRE

Av. Goles de l'Ebre, 208 // Deltebre
www.deltadelebreTurisme.com
info@deltadelebreTurisme.com

COL·LECTIU DE CUINA DE LA RÀPITA - DELTA DE L'EBRE

Plaça Carles III, 13 // Sant Carles de la Ràpita
Tel. 977 744 624
www.cuinalarapita.com

FECOTUR - Federació de Comerç i Turisme de Deltebre

C. Ramon i Cajal, 17 // Deltebre
Tel. 699 649 570
www.fecotur.org
secretaria@fecotur.org // info@fecotur.org

FEDERACIÓ D'HOTALERIA I TURISME DE LES TERRES DE L'EBRE

C/ Cervantes, 7 (Edifici Cambra de Comerç) // Tortosa
Tel. 977 440 539
aehte@aeht.es
www.aeht.es

PLATIGOT - Associació d'Hostaleria de Tortosa

Ciudadella, 13 4t // Tortosa
Tel. 615 634 302
www.platigot.com
platigot@hotmail.com

ALTRES EXPOSITORS

AGRICULTURA ECOLÒGICA

Ajuntament de Deltebre
Plaça 20 de maig, 1
Tel. 977 489 309 // Fax. 977 489 515
www.deltebre.cat

BENJAMÍN: VESTUARI PROFESSIONAL

Av. Goles de l'Ebre, 311 // Deltebre
Tel. 977 480 143
novetatsbenjamin@gmail.com

INSTAL·LACIONS VINYES - HIPERHOTEL

Pol. Ind. Baix Ebre, P-45, Nau 1 // Campredó
Tel. 977 553 830
www.ivinyes.com
ivinyes@ivinyes.com

SERVEIS

L'AGROBOTIGA EBRE GOURMET

Ctra. Venda Nova- Far de Buda, Km. 8 // Deltebre
Tel. 977 480 047 // Fax. 977 480 048
www.arrossaires.com

CAFETERIA BAR MUSICAL CLÀSSIC

Av. Esportiva, 72 // Deltebre
Tel. 679 696 691

LLIBRERIA BLOC CENTRE

C. Sant Miquel, 97 // Deltebre
Tel. 977 481 470 // Fax. 977 481 470
bloccentre@gmail.com

LUDOTECA

Servei de dissabte a diumenge
de les 12h00 fins les 22h00.

Activitats oferides:

- SERVEI DE LUDOTECA (menors de 6 anys).

LLAR D'INFANTS BRESSOL L'HORTET

Av. de la Pau, s/n // Deltebre
Tel. 670 255 158
www.bressolhortet.lonada.com

- TALLERS I JOCS EDUCATIUS (entre 6 i 12 anys):

“Arrossejat”: foment de la creativitat utilitzant
com a material principal l'arròs, mil maneres de
fer-lo créixer, mil maneres de fer-lo servir.

“La piràmide dels aliments”: construcció de la
piràmide alimentària.

TECNATOX

Facultat de Medicina i Ciències de la Salut- URV
Sant Llorenç, 21 // Reus
www.tecnatox.cat

TALLERS DE CUINA

Ebre Gourmet

12h00 TALLER DE CUINA CARMEN GUILLEMOT // CUINERS: Carmen Gil i Philippe Guillemot

C.Colón, 26 // Alcanar // Tel. 977 730 323 // www.carmeguilletmot.net

- Tac de tonyina amb avellanes, carxofes i permil d'ànec del Delta

16h30 RESTAURANT PETIT CAFÈ // CUINERS: Isabel Alejos Reche i Alfredo Arasa

Av. Alcalde Palau, 3 - Amposta // Tel. 977 703 623 // www.restaurantpetitcafe.com

- Amanida d'ànec
- Arròs cremós de llagostins de la Ràpita

17h30 RESTAURANT MOLÍ DELS AVIS amb la col·laboració del Grup Balfegó // CUINER: Josep Margalef i Consarnau

C.Andreu Llambrich, 74 // L'Ametlla de Mar // Tel. 977 456 404 // www.elmolidelsavis.com

- Arròs amb Tonyina Balfegó, Ostra del Delta i pinyons
- Entrepà de Tonyina Balfegó sense pa, farcit de Vieira

18h30 RESTAURANT COM TU // CUINER: Daniel Jove Molist

C.Major, 39 // Santa Bàrbara // Tel. 977 718 129

- Ànec del Delta amb bolets i acabat guisat amb compota de ratafia, poma i nous

19h30 RESTAURANT VENTA DE LA PUNTA // CUINER: Manel Arasa

Major, 226 // Santa Bàrbara // Tel. 977 719 095

- Aperitiu: Gaspaxo d'anguila fumada, ostres del Delta aromatitzades i ensalada de llenties amb anguila caramelitzada.
- Plat principal: Arròs cremós de tords amb els seus pits marcats a la brasa amb oli d'oliveres mil·lenàries.

20h30 RESTAURANT SONS DE MAR // CUINER: Juan Luongo

Pas de barques Illa de Buda // Deltebre // Tel. 977 267 441

- Filet de llobarro amb crosta de patata i llit de bolets.

17h00 ESCOLA D'HOSTALERIA DE LES TERRES DE L'EBRE // CUINER: Juan José Roda, Cap del Departament de Cuina.

IES JOAQUIM BAU // Av. De l'Estadi, 14 // Tortosa // Tel. 977 501 310

- Elaboració de postres amb productes de les Terres de l'Ebre

18h00 RESTAURANT BON PROFIT // CUINER: Jordi Gordo Melich

Sagrat Cor, 84 // La Raval de Crist // Roquetes // Tel. 977 502 172

- Sepleta amb carxofes i rovellons

19h00 RESTAURANT LES MOLES // CUINER: Jeroni Castell

Ctra. De la Sénia, km 2 // Ulldecona // Tel. 977 573 224 // www.lesmoles.com

- Textures d'oli d'Oliveres mil·lenàries d'Ulldecona

20h00 RESTAURANT LA LLOTJA // CUINER: Marc Miró Serra

C. Sant Roc, 23 // L'Ametlla de mar // Tel. 977 457 361

- Sardines marinades amb aigua de mar, vinagreta de gerds i torradetes amb tomàquet
- Arròs amb espinacs, fesols i galeres

21h00 RESTAURANT DELTA HOTEL // L'ILLETA // CUINER: Hector Roda Bonfill

Av. del Canal // Camí de la Illeta // Deltebre // Tel. 977 480 046 // www.deltahotel.net

- Copa de vieira i llagostins amb espuma d'alfàbrega



TASTOS Ebre Gourmet

Places limitades, reserves a: www.ebregourmet.net

TASTOS DE VI // DISSABTE 23 d'octubre

12h30 Tast de vins del Celler Bàrbara Forés // M. Carme Ferrer, propietària i enòloga del celler.

Productes presentats:

- Vins negres del Celler Bàrbara Forés.

19h30 Tast de la Denominació d'Origen Terra Alta // Jaume Martí, secretari de la Denominació d'Origen Terra Alta.

Productes presentats:

- Selecció de vins guanyadors de l'edició 2009 del Concurs de vins amb D.O. Terra Alta:

Vallmajor blanc 2009 // Blanc 2010 // L'Avi Arrufi blanc FB 2008 // Somdiniu blanc CR 2007

TASTOS DE VI // DIUMENGE 24 d'octubre

13h30 Tast de vins del Celler de Batea // Judith Folch, enòloga del celler.

Productes presentats:

- Vallmajor, vi jove // Primícia criança negra // Primícia blanc fermentat amb bota // Vivertell, Negre Criança //

L'Aube, Selecció de vinyes velles // Tipicitat: Selecció Gamatxa/ Samsó criança // Equinox, vi dolç de gamatxa blanca //

Vi de Pansa, vi dolç natural



TASTOS D'OLI // DISSABTE 23 d'octubre

17h30 Tast de la Cooperativa Olivarera del Baix Ebre

// Pannell de Tasts d'Oli de Catalunya

Productes presentats:

- Olis monovarietals Bancals de Camarles.

TASTOS D'OLI // DIUMENGE 24 d'octubre

12h30 Tast de la Cooperativa Olivarera del Baix Ebre

// Pannell de Tasts d'Oli de Catalunya

Productes presentats:

- Olis monovarietals Bancals de Camarles.



ACTIVITATS

Ebre Gourmet

DISSABTE 23 d'octubre

12h30 Presentació de les Jornades Gastronòmiques "Deltebre, la nostra cuina"

FECOTUR - Federació de Comerç i Turisme de Deltebre.

Oferiment de degustacions vinculades a les jornades presentades.

Sala de conferències i tastos.

18h15 Presentació del llibre "Arnes. Un món de mel" (Associació Cultural La Bresca d'Arnes)

Àngel Solé Brull, autor de la publicació.

El llibre presentat dona al lector l'oportunitat de conèixer la tradició, la cultura i les noves perspectives apícoles a les Terres de l'Ebre en el context de la regeneració turística i cultural del territori.

Presentació acompanyada amb degustació de postres elaborats amb mel.

Sala de conferències i tastos.

DIUMENGE 24 d'octubre

11h30 Presentació del llibre "Esmorzars de l'Ebre" de Josep Ignasi i Revés.

Pep Carcellé i Josep F. Moragrega, acompanyants de l'autor en el llibre.

L'obra Esmorzars de l'Ebre és un viatge literari i gastronòmic. Els esmorzars de forquilla i ganivet, servits i degustats en establiments emblemàtics de les Terres de l'Ebre, són el punt de partida o d'arribada d'una experiència molt més àmplia: el retrat del paisatge i la gent del sud de Catalunya.

Sala de conferències i tastos.

12h00 Xerrada "Alicia al país dels olis"

Jaume Biamés, Cap de cuina del departament de recerca de la Fundació Alicia.

Representants de les DOP d'oli Baix Ebre - Montsià i Terra Alta. Presentació de la Fundació Alicia, Alimentació i Ciència, creada per la Generalitat de Catalunya i caixaManresa i amb un consell assessor presidit pel xef Ferran Adrià i l'assessorament del cardiòleg Valentí Fuster. Aquesta fundació és un referent en l'àmbit de la recerca aplicada a la gastronomia i en la difusió del patrimoni agroalimentari i gastronòmic. En aquesta fundació es generen idees sobre alimentació i cuina, una experiència sensorial i estimulants que combina tradició i innovació, i un projecte compromès amb el territori que té l'objectiu de crear consciència social sobre la importància de l'alimentació com a fet cultural i com a factor educatiu.

Presentació de l'acord signat per la Fundació Alicia amb les cinc DOP d'oli de Catalunya, amb l'Oli del Baix Ebre - Montsià i l'Oli de la Terra Alta com a representants de les Terres de l'Ebre.

Sala de conferències i tastos.

ACTIVITATS

Ebre Gourmet

13h00 Recepció de la premsa especialitzada participant al Press Trip organitzat pel Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona, Terres de l'Ebre, amb la col·laboració de l'Agència Catalana de Turisme i Turespaña, Institut de Turisme d'Espanya.

16h00 Presentació de Via Magna, International School of Hospitality and Tourism (Tortosa).

Pilar Ducasi, responsable d'Organització i Desenvolupament de Mercats.

Sala de conferències i tastos.

17h00 Presentació de l'Escola d'Hostaleria de les Terres de l'Ebre (Tortosa)

amb la demostració de cuina "Elaboració de postres amb productes de les Terres de l'Ebre".

Juan José Roda, Cap del Departament de Cuina.

Cuina central.

17h30 "Els productes agroalimentaris locals, ingredients indispensables en el desenvolupament turístic de les Terres de l'Ebre".

"Compra a pagès", presentació i abast del projecte de guia a les Terres de l'Ebre, a càrrec de Ramon Sentmartí, Cap de l'Unitat de Comercialització Agroalimentària de la Direcció General de Comerç de la Generalitat de Catalunya.

Experiència personal d'un productor i un restaurador de les Terres de l'Ebre, amb Ana Giménez, d'Ànecs del Delta de l'Ebre (Granja Luisana), i Jeroni Castellis, cuiner del Restaurant Les Moles d'Ulldecona.

Sala de conferències i tastos.



www.ebregourmet.net

Ebre Gourmet



JORNADA DE PROFESSIONALS

Ebre Gourmet

“La Cuina de les Terres de l'Ebre, Tradició i Innovació”

DILLUNS 25 d'octubre

11h00 Obertura de la fira i entrega d'acreditacions als participants

Tallers temàtics:

11h30 L'arròs

Presentació de l'arròs del Delta de l'Ebre i la marca Segadors del Delta.

Miquel Pegueroles, Director comercial d'Arrossaires del Delta de l'Ebre.

Classe magistral de cuina “Arrossos innovadors”

Alexis Aliau, cuiner del Restaurant Ferment de Deltebre.

12h30 L'oli

Presentació dels olis amb Denominació d'Origen Protegida de les Terres de l'Ebre.

Representants de les DOP Baix Ebre - Montsià i Terra Alta.

Classe magistral de cuina “Noves tècniques de l'oli d'oliva per a postres de restaurant”

Jaume Biarnés, Cap de cuina del departament de recerca de la Fundació Alcía.

13h30 Presentació i tast de productes del Celler Cal Menescal

Josep Bosch, enòleg del celler.

L'activitat vitivinícola del Celler Cal Menescal de Bot (Terra Alta) es remunta al segle XVII, període en que s'inicià la producció familiar de raïm. Posteriorment, al voltant de 1860, la família inicià la transformació del raïm en vi, un vi que començaren a comercialitzar a partir del 1907. Actualment els propietaris continuen amb la tradició familiar i a partir de l'any 2000 han apostat per la comercialització d'una àmplia gamma de vins de qualitat i també per l'elaboració i la comercialització de vermut i vinagres balsàmics.

12h30 Dinar Ebre Gourmet

16h00 “La Cuina de l'Angula”

Via Magna, International School of Hospitality and Tourism (Tortosa).

17h00 Workshop agroalimentari

Espai destinat al foment de les relacions entre els agents implicats en les diferents fases de la cadena de valor agroalimentària dels productes de qualitat de les Terres de l'Ebre, des de la seva producció fins el seu consum en establiments comercials o de restauració, passant pels agents vinculats als canals de distribució dels mateixos.

Places limitades: inscripcions a www.ebregourmet.net

17h30 “El Col·lectiu de Cuina de La Ràpita - Delta de l'Ebre, una plataforma de col·laboració entre productors i restauradors per a la promoció dels valors gastronòmics de les Terres de l'Ebre”

El Col·lectiu de Cuina de la Ràpita, constituït l'any 2009, és una agrupació de 15 restaurants de Sant Carles de la Ràpita i 14 productors agroalimentaris del conjunt de les Terres de l'Ebre que nasqué de la mà de la regidoria de Turisme del municipi amb la voluntat de difondre els valors de la cuina, els productes i el territori de les Terres de l'Ebre en el marc del turisme gastronòmic.

Es tracta d'una iniciativa pionera a l'Ebre que compta amb el suport de Turisme de Catalunya a través de la plataforma gastronòmica “Col·lectius de Cuina de Catalunya” i que ha tingut l'oportunitat de promocionar la gastronomia del territori en esdeveniments de rellevància nacional i internacional des de la seva creació.

18h30 “La cuina tradicional de les Terres de l'Ebre, reflex del paisatge, la història i la cultura d'un territori”

Les Terres de l'Ebre són riques en productes de qualitat que han estat la base de la cuina tradicional del territori, una cuina única i singular respecte a la resta de Catalunya, mitjançant la qual es representa la identitat i les tradicions dels seus pobles.

Organitza la Federació d'Hostaleria i Turisme de les Terres de l'Ebre. - El Delta de l'Ebre: l'arròs.

Cap de cuina del Restaurant “La Casa de Fusta”, Amposta. - La Ribera d'Ebre: la Clobxa.

Joan Casanova, Restaurant Fonda Barcelona, i Antoni Garcia, Restaurant l'Embarcador, Móra la Nova.

19h30 Premis a l'Excel·lència Ebre Gourmet 2010

20h00 Cloenda de la jornada

