

7<sup>a</sup>  
edició

# festast

FIRA ALIMENTÀRIA DE LES TERRES DE L'EBRE

## DIVENDRES 21

17.30 h Obertura de portes del Pavelló Firal  
18.30 h Inauguració de la 7a edició de Festast, a càrrec de Jordi Ciurana i Riu, empresari agrari i ramader i exconseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya  
*Espai show cooking*  
18.30 h - 19.30 h Ana Chiva Duet  
*Escenari pavelló*  
19.45 h - 21.00 h David Espinós Duo Trompet  
*Escenari pavelló*  
20.00 h *Show cooking* a quatre mans: Projecte Mans, amb el xef Vicent Guimerà, estrella Michelin del Restaurant L'Antic Molí, i Cuinem el Delta, amb el xef Joan Capilla, del Restaurant L'Algadir del Delta, primer cuiner català d'obtenir l'etiqueta ecològica europea Bib Gourmand de la Guia Michelin i recomanat per la Guia Repsol  
*Espai show cooking*  
21.00 h Adrià de la Rosa, ambaixador de Royal Bliss  
*Espai show cooking*  
21.15 - 22.30 h Eduard Sanchis, jazz i pop acústic  
*Escenari pavelló*  
23.00 h Tancament de portes del Pavelló Firal

## DISSABTE 22

11.30 h Obertura de portes del Pavelló Firal  
12.00 h *Maridatge-show cooking* Amb el xef Albert Guzman i la periodista Maite Ruiz.  
*El viatge al centre del Bierzo* explicat i tastat des de les Terres de l'Ebre.  
Preu experiència: 10 €  
*Espai show cooking*  
13.30 h *Show cooking* de cuina de caça amb el xef Rafel Muria, del restaurant Quatre Molins, i Granja Luisiana.  
*Parlem sobre lo garrí de senglar (ratlladet).*  
Farem una recepta amb senglar on agafarem una peça d'uns 10-12 kg i farem una Royal, recepta clàssica francesa, i aprofitarem les peces sobrants per fer altres elaboracions. El cap també l'aprofitarem i el fregirem per poder-lo servir després. Implantar la cuina del senglar a les nostres cases és també clau per poder combatre i controlar la sobre població d'aquesta espècie al nostre territori.  
*Espai show cooking*  
18.40 h - 20.30 h Moon Station- Andreu Martinez. *Escenari pavelló*  
20.45 h - 22.30 h The One Man Show- Marc Koëel. *Escenari pavelló*  
19.30 h - 23.00 h Experiència gastronòmica Circus Tuna amb Muva Beach, Balfegó i DO Terra Alta. Primera experiència: 19.00 a 21.00 h Segona experiència: 21.00 h a 23.00 h  
Preu experiència: 35 €  
*Espai show cooking*  
23.00 h Tancament de portes del Pavelló Firal

## DIUMENGE 23

11.30 h Obertura de portes del Pavelló Firal  
12.00 h Taller de xocolata familiar per parelles amb Pastisseria Xocolata d'Uldecona i Xocolata Creo. Toppers amb nom, cake pops i Creopanellets  
Preu experiència: 10 €  
Els beneficis aniran íntegrament a l'Associació Engrescats de les Terres de l'Ebre  
*Espai show cooking*  
13.00 h Entrega de Premis Festast 2022 en les categories següents:  
1- Millor estand  
2- Producte més innovador  
3- Millor degustació  
4- Millor experiència  
5- Millor iniciativa de la indústria alimentària  
6- Reconeixement trajectòria a l'excel·lència en el sector alimentari.  
El premi és obra de l'artista Sara Ismael, de Saisan Ceràmica  
*Espai show cooking*  
13.30 h *Show cooking* amb Ladis Alcalá i Cambra Arrossera del Montsià  
18.00 h - 19.30 h The Little (Laura Bel, Míriam Membrive, Josep Lanau i Jordi Fusté).  
*Escenari pavelló*  
18.30 h Inauguració oficial de Gastroebre. Berenar popular amb pa i xocolata. Forn Carlos Ripollés i Xocolates Creo.  
*Espai show cooking*

19.00 h Gessamí Caramés, pastissera, barista, escriptora i presentadora del programa 'Cuines' a TV3.  
*Postres de la terra amb oli DOP Terra Alta.* Gastroebre.  
*Espai show cooking*  
19.45 h - 21.00 h Acústiks (Josep Lanau & Meritxell Membrive)  
*Escenari pavelló*  
20.00 h *Show cooking* 'Introspectiva' 2022, amb Jeroni Castell, xef amb estrella Michelin del Restaurant Les Moles. Tots els plats formen part del menú degustació 'Introspectiva': Peix sec; Garum en tres moviments; La collita: verdures del nostre hort ecològic; Lliri i col; Sense títol: dolç, salat, àcid, amarg i umami; Els Ports: cabra salvatge i bolets silvestres  
*Espai show cooking*  
21.00 h Tancament de portes del Pavelló Firal

## EXPERIÈNCIA DO TERRA ALTA

Exposició divulgativa i sensorial per conèixer el bo i millor de la garnatxa blanca trallitina / Túnel de vi DO Terra Alta: un recorregut lliure de tast, on es podran conèixer i tastar fins a 50 referències de la DO Terra Alta (15 €) / **Tastos guiats.** El cost dels tastos serà de 10 €.  
Divendres 21 d'octubre  
20.00 h Bielsa Ruano Vins  
Dissabte 22 d'octubre  
12.00 h Bernaví  
13.00 h Bernaví  
18.00 h Celler Arrufí  
19.00 h Celler Batea  
Diumenge 23 d'octubre  
12.00 h Bernaví  
13.00 h Bernaví  
18.00 h Altavins Viticultors  
19.00 h Les Vinyes del Convent  
19.00 h Cellers Tarroné

## JORNADES PROFESSIONALS

festast  
FIRA ALIMENTÀRIA DE LES TERRES DE L'EBRE

### DILLUNS 24, DE 10.00 A 14.00 h A L'ESCENARI PAVELLÓ

-Sergi Rodríguez, jove barista de Barcelona, expert del sector del café i diplomad en restauració per l'EHTB.  
Arabo-Arrufat

-Presentació nou producte Hidromel.  
Hidromel Lárna

-'Un pas endavant, acredita el teu restaurant sense gluten', a càrrec d'Ester Roca, responsable de restauració de l'Associació de Celiacs de Catalunya

-Britta: 'La importància del aigua del café'. Francisco Villar, National Key Account Manager de Iberia del canal B2B Professional Filters, i somelier d'aigua de Britta a nivell global.

-Coop. Angules Sant Jaume: 'Or al nostre territori'

-Verd'Oli: 'El caragol ECO cuinat a la brasa'

-Frigorífics Lluis: '60 anys seleccionant els millors productes per als nostres clients'

-Platigot: 'Compartir i sumar, la importància de formar part de Platigot'

-Presentacions:  
Mercat Municipal de Tortosa  
Lehmann  
Escola Villa Retiro  
Aldelis  
Iceberg 33-Maheso

## DILLUNS 24

9.30 h Obertura de portes del Pavelló Firal  
10.00 h Miquel Guarro, Hofmann Barcelona. Director de pastisseria.  
*Pastisseria creativa contemporània*  
11.00 h Martina, Clara i Carlota, Restaurant Les Cols (dos Estrelles)  
*Dulcis anima, postres vegetals*  
12.00 h Sergi Vallès, xef corporatiu d'Hotansa-Andorra. *Postres d'hotel i de restaurant*  
13.00 h Fran López, Restaurant Xerta (una Estrella). *Postres cítriques i especials*  
16.00 h Ingrid Serra, I+Deserts. Direcció de projectes i innovació  
*La revolució de les postres*  
17.00 h Pep Moreno, Restaurant Deliranto (una Estrella).  
*Histories dolces del Deliranto*  
18.00 h Mariona Roda, Triticum. Millor presentació cuina jove de Catalunya 2019. *Catalonia ambassador at EYCA 2018. Cuina dolça amb passió*  
Jordi Guillem, Real Ice i subcampió del món de gelateria. *Gelats amb renom internacional Tècnica i creativitat al gelat.*  
19.00 h Escola de Pastisseria de Tortosa, professors i alumnes de l'institut Dertosa  
20.30 h Tancament de portes del Pavelló Firal.  
21.00 h Sopar 'Estrella Gastroebre' 2022, amb els xefs 'Michelin' Fran López, Pep Moreno i Rafel Muria. Restaurant Racó de Mig Camí.

## DIMARTS 25

9.30 h Obertura de portes del Pavelló Firal  
10.00 h Oriol Balaguer. Millor xef pastisser 2018 per l'Acadèmia Internacional de Gastronomia. Millor panettone artesà Espanya 2017. Millor crissant artesà de mantega Espanya 2014. Millor pastisser-reboster Espanya 2008. Millor mestre artesà pastisser espanyol 1993.  
*Sensibilitat. Percepció. Luxe i sofisticació creativa*  
11.00 h Oliver Bajard, campió del món de pastisseria 1995.  
*Quan la pastisseria i rebosteria esdevenen art*  
12.00 h Robert Garrigosa, cap de pastisseria de l'Hotel Le Meridien (cinc Estrelles) Marriott Hotel Barcelona  
*Pastisseria 5 Estrelles*  
13.00 h Valero Munté, mestre pastisser  
Ivan Prats, dolços Alemany d'Amposta  
*Les postres del Delta*  
14.30 h Tancament de portes del Pavelló Firal

LA MÚSICA AL  
festast  
FIRA ALIMENTÀRIA DE LES TERRES DE L'EBRE

## ESCENARI PAVELLÓ

### Divendres 21

18.30 - 19.30 h  
Ana Chiva Duet

19.45 - 21.00 h  
David Espinós Duo Trompet

### Dissabte 22

21.15 - 22.30 h  
Eduard Sanchis,  
jazz i pop acústic

18.40 h - 20.30 h  
Moon Station-Andreu Martinez

20.45 h - 22.30 h  
The One Man Show-Marc Koëel

### Diumenge 23

18.00 h - 19.30 h  
The Little  
Laura Bel, Míriam Membrive  
Josep Lanau i Jordi Fusté

19.45 h - 21.00 h  
Acústiks  
Josep Lanau i Meritxell  
Membrive

GASTROEBRE

PROGRAMACIÓ

JORNADES  
PROFESSIONALS

