

Ebre

Gastronomia

En marxa el congrés GastroMar l'Ampolla 2022

Les jornades compten amb experts en l'àmbit alimentari i són una mostra del producte local

N. S.
L'AMPOLLA

Aquest cap de setmana ha començat la segona edició del GastroMar l'Ampolla. El congrés gastronòmic, organitzat per l'Ajuntament del municipi del Baix Ebre, s'allargarà fins demà i comptarà amb la participació de més d'una desena de professionals del món de la cuina que elaboraran en directe plats i receptes marineres, així com i d'experts en temes relacionats amb la gastronomia com el turisme sostenible, l'economia local o la salut i la cultura que els acompanyaran.

Durant la mostra, es prepararan plats tant de cuina clàssica i tradicional com de fusió mediterrània-oriental, o de cuina d'autor contemporània, moderna i conceptual per part de noms reconeguts del món gastronòmic com Ada Parellada, del restaurant Semproniana; Gessamí Caramés, pastissera i presentadora del programa *Cuines* de TV3; Eduard Xatruch, del restaurant Disfru-

tar** de Barcelona i del Compar-tir de Cadaqués; Ivan Margalef i Xavier Benito, del restaurant EÒ*, o Iolanda Bustos, la cuinera de les flors, entre altres. Les receptes es complementaran amb la intervenció d'experts que, durant la preparació, explicaran com continuar gaudint de tot allò que el mar ofereix i, al mateix temps, afavorir la seva ecologia, l'economia local, la vida dels pescadors, la restauració, el turisme sostenible, la salut dels ciutadans, la cultura i el plaer gastronòmic.

Les jornades professionals de cuina i ciència tenen com a objectiu tractar temes relacionats amb la cuina marinera tradicional i contemporània, la cuina d'abord, posar sobre la taula qüestions sobre investigació, ciència, salut i sostenibilitat i consolidar l'Ampolla com a espai gastronòmic del Delta de l'Ebre. Aquesta edició busca crear debat sobre l'elaboració dels productes mariners del Delta de l'Ebre, l'alimentació responsable i la cuina d'aprofitament, sostenible, saludable i familiar. De la mateixa



Durant el congrés gastronòmic s'han oferit mostres de cuina en viu acompanyades de ponències sobre economia local, restauració o turisme sostenible.

FOTO: JOAN REVILLAS

manera, fa una demostració de l'elaboració de plats amb peixos sostenibles, arròs, amb ostra i mol·luscs del Delta i amb peixos poc coneguts o amb parts del peix que no se solen menjar.

Lesdeveniment es duu a terme simultàniament en dos platós situats a l'hotel Flamingo de l'Ampolla, des dels quals xefs i ponents poden veure's i interactuar. Totes les sessions s'emeten en temps real pel canal de YouTube Gastroevents Online i aquest any, a diferència de la primera edició, també hi haurà públic -l'aforament als platós serà limitat i es controlarà per ordre d'arribada.

Concurs de cuina de l'ostra

Ahir diumenge, després de la inauguració del congrés, va tenir lloc la 8a edició del concurs L'Ampolla, cuina de l'ostra, on van participar set restaurants amb plats que tenen aquest mol·lusc com a ingredient principal. El jurat, format pel cuiner Eduard Xatruch, Toni Massanés, director de la Fundació Alicia i Enric Gisbert, cap de programa d'Aqüicultura de l'IRTA, va premiar el restaurant Del Mar, a la millor presentació, La pesquera per la millor elaboració i va guardonar al compromís sostenible a Casa Llambrich-Juani.