

Horta acollirà les jornades GastroEbre 2018

REDACCIÓ

HORTA DE SANT JOAN

Joan Roca, reconegut com a millor cuiner del món, impartirà una sessió magistral

El delegat del Govern a les Terres de l'Ebre, juntament amb el director de Gastropirineus, Francesc López, els presidents de les denominacions d'origen protegides de l'Oli Baix Ebre - Montsià, Jaume Roé; de l'Oli Terra Alta, Josep Pere Colat, ha presentat les Jornades GastroEbre que tindran lloc els dies 22 i 23 d'octubre al celler Les Vinyes del Convent a Horta de Sant Joan. GastroEbre són unes jornades dedicades a la cuina de les Terres de l'Ebre, «per fer valdre l'herència cultural ebrenc i promoure els nostres productes agroalimentaris, com l'arròs i l'oli, de moment, però en l'objectiu que puguem consolidar el projecte i en els pròxims anys fer-lo itinerant per les diferents comarques, i alhora potenciant també la resta dels valuosos productes de casa nostra», ha destacat el delegat.

GastroEbre està concebut com un punt de trobada dels sectors agroalimentari, gastronòmic i formatiu, enfocades als productes autòctons més característics, en unes comarques on el sector

alimentari, turístic i els serveis associats esdevenen fonamentals per garantir la sostenibilitat del territori i millorar la qualitat de vida dels seus habitants.

Les jornades, que van adreçades a professorat i alumnat d'Hostaleria, a cuiners i restauradors, també productors i institucions com els centres d'investigació alimentària, d'Agricultura, de Turisme i d'Ensenyament, inclouran sessions de cuina en directe; ponències i debats; presentacions i degustació de productes.

Les jornades compten amb la col·laboració de la Fundació ALICIA i amb la participació de xefs amb estrella Michelin de les Terres de l'Ebre (Jeroni Castells, de les Moles d'Ulldecona; Fran López, de Villa Retiro de Xerta; i Vicent Guimerà, de l'Antic Molí d'Ulldecona) i d'altres restaurants del país. Alhora també hi participaran Salvador Miralles, de la Fonda Miralles d'Horta de Sant Joan; Iolanda Bustos, de La Calèndula de Regencós; i Jordi Butrón, d'Espai Sucre de Barcelona.

A més a més, en el programa de les Jornades destaca la sessió magistral que el dilluns 22, a les 12.30 h, impartirà Joan Roca, reconegut com a millor cuiner del món per segon any consecutiu, i xef del restaurant El Celler de Can Roca, amb tres estrelles Michelin.



Ahir es van presentar les jornades a la delegació del Govern a Tortosa. FOTO: DELEGACIÓ DEL GOVERN TERRES DE L'EBRE