La cuina
de l'espai Catalunya

Dilluns 6.11.23

Horari	Nom sessió	Entitats participants
11 - 11.30 h PRODECA	**Productors eco de l'Ecoteca amb Caram Caram** (In)Perfecto, Vins Algars, El Jardí dels Sentits i Oleum Naturale *Tast comentat de productes*	Caram Caram El Jardí dels Sentits (In)Perfecto Oleum Naturale Vins Algars
12 - 12.30h Diputació de Barcelona Xarxa Productes de la Terra	**Pralinés, el tresor de la pastisseria amb Eric Ortuño** *Demostració de cuina amb tast*	Can Galderic Pastisseria L'Atelier
13 - 13.30h Diputació de Lleida	**Mantega blanca de pera i truita de riu del Segrià** amb el xef Xixo Castaño del Restaurant Malena* de Gimenells Maridat amb vi Espurlent del celler El Vinyer *Demostració de cuina amb tast maridat*	Restaurant Malena* · Gimenells DOP Pera de Lleida Celler El Vinyer · Tremp DO Costers del Segre
14 - 14.30h Diputació de Girona Girona Excel·lent	**Els ranxos mariners amb productes Girona Excel·lent** *Demostració de cuina amb tast*	Antoni Izquierdo Gourmet Segell Girona Excel·lent
15.15 - 15.45h **Sessió Catalunya*** Diputació de Barcelona Diputació de Girona Diputació de Lleida Prodeca	**Maridatge de productes agroalimentaris catalans - Paté, garro, formatge, fruits secs i malvasia** *Demostració de cuina amb tast*	Cadí Embotits Costabona Fruits Secs Torra Vega de Ribes
16.15 - 16.45h PRODECA	**Tasta la Catalunya de tardor amb productes DOP IGP** *Tast comentat de productes*	Federació DOP IGP La Gastronòmica
17.15 - 17.45h Diputació de Barcelona Xarxa Productes de la Terra	**Producte a Taula al Lluçanès amb Marc Riera i Arnau Arboix** *Demostració de cuina amb tast*	Consorci del Lluçanès Fet a Osona Lluçanès Territori Serè Osona Cuina Taula dolça Marc Riera · Cafè del Mig · Perafita Arnau Arboix · AArboix
18.15 - 18.45h PRODECA	**Vine a descobrir l'oli del raig DOP Siurana. Els olis també tenen anyada!!!** M. Angeles Calvo, cap del Panell Oficial de tast d'olis d'oliva verges de Catalunya Montse Gelonch, Responsable de comunicació de la DOP Siurana *Tast comentat*	DOP Oli Siurana

Sessió Catalunya*

Les Sessions Catalunya s'han conceptualitzat per mostrar la riquesa agroalimentària del territori català en el seu conjunt.

La cuina
de l'espai Catalunya

Dimarts 7.11.23

Horari	Nom sessió	Entitats participants
11 - 11.30 h Diputació de Girona Girona Excel·lent	**El maridatge a la cuina dels menuts amb productes Girona Excel·lent** *Demostració de cuina amb tast*	Adrià Edo i Júlia Trota · Restaurant Ditifet · Girona Segell Girona Excel·lent
12 - 12.30h PRODECA	**Plats catalans cada dia. Projecte de l'Estratègia alimentària de Catalunya** *Ponència amb demostració de cuina i tast*	Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural Fundació Alicia
13 - 13.30h Diputació de Barcelona Xarxa Productes de la Terra	**De La Llacuna a la Blanca Subur. Un viatge a través dels sabors tradicionals de tres patés del Gran Penedès amb altura, gall i Malvasia.** *Ponència amb tast comentat*	Mallart Artesans Xarcuters
14 - 14.30h Diputació de Barcelona Xarxa Productes de la Terra	**El Moianès ve de gust** *Tast comentat*	Consorci del Moianès
15.15 - 15.45h PRODECA	**Productors eco de l'Ecoteca amb Caram Caram** La Selvatana, Identitat Extra Virgin Olive Oil, Solà Clàssic i Mas Buret. *Tast comentat de productes*	Caram Caram Identitat Extra Virgin Olive Oil La Selvatana Mas Buret. Som Apicultors Som Apicultors
16.15 - 16.45h **Sessió Catalunya*** Diputació de Barcelona Diputació de Girona Diputació de Lleida Prodeca	**La Catalunya líquida: de les begudes clàssiques a les més actuals** Cava, cervesa, sidra, sifó, aigua amb gas, kombutxa *Tast de productes comentat*	Cerveses Ponent L'Horta Fermentats Mooma Ros Marina Sanmy Vilajuïga
17.15 - 17.45h Diputació de Lleida	**Brioix amb mantega Cadí, crema catalana i pera** amb el xef Joel Castanyé del Restaurant La Boscana * Bellvís Maridat amb vi Gualech Reserva *Demostració de cuina amb tast maridat*	Restaurant La Boscana* · Bellvís DOP Pera de Lleida DOP Mantega Alt Urgell i Cerdanya Celler Analec · Nalec DO Costers del Segre
18.15 - 18.45h Diputació de Barcelona Xarxa Productes de la Terra	**Un maridatge diferent, cervesa i croquetes** *Tast maridat*	Marmitus La Minera

Sessió Catalunya*

Les Sessions Catalunya s'han conceptualitzat per mostrar la riquesa agroalimentària del territori català en el seu conjunt.

Prodeca Promotora dels aliments catalans · Generalitat de Catalunya · sempre endavant · Diputació Barcelona · Xarxa Productes de la Terra · Parc a taula · Diputació de Girona · Girona Excel·lent Qualitat alimentària · Aliments del territori i tu · Diputació de Lleida Patronat de Promoció Econòmica · Transformació Econòmica

La cuina
de l'espai Catalunya

Dimecres 8.11.23

Horari	Nom sessió	Entitats participants
11 - 11.30 h PRODECA	**Productors eco de l'Ecoteca amb Caram Caram** Oli Cometes, La Galeta Artesana, Ecoriera i Vega de Ribes *Tast comentat de productes*	Caram Caram Ecoriera La Galeta Artesana Oli Cometes Vega de Ribes
12 - 12.30h PRODECA	**Arròs melós de caragols, conill i bolets amb brou de picada i teula de flor del Cadí.** **Terrina de pera confitada en almívar de ratafia dels Raiers i crema de torró.** **Maridats amb vins El Molí i Gualech Reserva** *Demostració de cuina amb tast maridat*	Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida DO Costers del Segre DOP Pera de Lleida IGP Torró d'Agramunt Celler Raimat · Raimat Celler Analec · Nalec
13 - 13.30h Diputació de Girona Girona Excel·lent	**La Cuina a la sala amb productes Girona Excel·lent** *Demostració de cuina i sala amb tast*	Restaurant Divinum · Girona Segell Girona Excel·lent
14 - 14.30h PRODECA	**Cuina i maridatge amb cinc olis DOP catalans** *Tast comentat*	DOP Oli Baix Ebre - Montsià DOP Oli Empordà DOP Oli Les Garrigues DOP Oli Siurana DOP Oli Terra Alta
15.15 - 15.45h PRODECA	**Arròs de bolets de tardor mar i muntanya amb Aquamarina Costa Brava i la cuinera Lola Puig** *Demostració de cuina amb tast*	Aqua Marina Costa Brava
16.15 - 16.45h Diputació de Barcelona	**Receptes de cuina de la Xarxa de Parcs Naturals** (Parc a taula i Alimentem Collserola) *Demostració de cuina amb tast*	Alimentem Collserola El Rosetó de Sant Cugat - Restaurant Escola de l'Institut FP Sant Cugat Parc a Taula

Prodeca Promotora dels aliments catalans · Generalitat de Catalunya · sempre endavant · Diputació Barcelona · Xarxa Productes de la Terra · Parc a taula · Diputació de Girona · Girona Excel·lent Qualitat alimentària · Aliments del territori i tu · Diputació de Lleida Patronat de Promoció Econòmica · Transformació Econòmica de les terres de Lleida, Pirineu i Aran