



# festast

Fira alimentària per al consumidor

11/12/13/14/MARÇ/2010

11/12/13/14/MARÇ/2010

T O R T O S A

**Dijous, 11 de març**

## ESPai CUINA

16,30 h.

**OBERTURA DE LA FIRA ALS PROFESSIONALS.**

17,30 - 19,00 h.

**JORNADA PROFESSIONALS  
"de l'Empordà a l'Ebre"**

Tana Collados, presentadora de "Al Vostre Gust" Tv3.

**ARRÒS CREMÒS AMB BOTIFARRA NEGRA I GAROINES,**  
Pep Nogué, cuiner i gastrònom.

**RISOTTO DE GALERES I CARXOFES AMB ESPARDENYES A LA PLANXA,**  
Jeroni Castells, Restaurant Les Moles - Ulldecona

**Maridatges amb vins de la DO. Empordà i la DO. Terra Alta**  
Jordi Bort, Pres. Assoc. Sommeliers de Catalunya.

21,00 h.

**Tancament de la Fira**



# festast

Fira alimentària per al consumidor

11/12/13/14/MARÇ/2010

11/12/13/14/MARÇ/2010

T O R T O S A

**Divendres, 12 de març**

## ESPAI CUINA

11,30 - 12,30 h.

### **ESCOLES DE CUINA:**

**COCA DE CARXOFA CONFITADA AMB COMPOTA DE TOMÀQUET I CARPACCIO DE GAMBA**  
a càrrec dels alumnes de primer curs  
VIA MAGNA

**POSTRES AMB TARONGES DE XERTA**  
a càrrec dels alumnes  
IES JOAQUIN BAU

17,00 - 18,00 h.

**LLONSES DE CONILL GRATINADES AMB ALLIOLI DE MEL**  
a càrrec de Ares Montalà Martínez  
Restaurant PANXAMPLA

18,00 - 19,00 h.

**PRODUCTES LE CREUSET**  
a càrrec de Luis Higuera, Cheff i Escriptor  
TOT TAULA

18,30 h.

19,00 - 20,00 h.

**COL·LECTIU DE CUINA LA RÀPITA:  
GAMBES A LA CREMA DEL PIQUILLO**  
a càrrec de Ramon Reverter  
Rest, VARADERO

**CARXOFES AMB VIEIRA, LLAGOSTI I FOIE**  
a càrrec de Joan Pons Prats  
Rest, MIAMI CAN PONS

**XIPIRONS AMB FAVETES I CARXOFES**  
a càrrec de Imma Boria Llansola  
Rest, LLANSOLA

20,00 - 21,00 h.

**TAMBORET DE LA NOSTRA TERRA**  
a càrrec de Joan Amaré Ramon  
Restaurant AMARÉ

22,30 h.

**Tancament de la Fira**

## ESPAI CELLER

### **INAUGURACIÓ OFICIAL**

a càrrec del Gremi d'hostaleria de Tortosa,  
PLAT I GOT

**LA GARNATXA BLANCA DE LA TERRA ALTA**  
a càrrec de l'enòleg Jaume Martí Pedrola  
DO Terra Alta

**Tancament de la Fira**



# festast

Fira alimentària per al consumidor

11/12/13/14/MARÇ/2010

11/12/13/14/MARÇ/2010

T O R T O S A

**Dissabte, 13 de març**

## ESPAI CUINA

## ESPAI CELLER

11,30 - 12,30 h.	<b>XOCOLATE A LA TASSA</b> a càrrec de Joan Forcadell. Rest, Rosa Piñol Xocolates CREO
12,00 h.	
12,30 - 13,30 h.	<b>LLANGOSTINS DE LA RÀPITA AMB TRES VERDS DE TEMPORADA</b> a càrrec de Margaret Nofre i Saporta Restaurant SANT CARLES
13,30 - 14,30 h.	<b>CUINA ASIÀTICA</b> a càrrec de Robert Wijland, Café Grove - Londres TOT TAULA
17,00 - 18,00 h.	<b>AMANIDA HORTELANA AMB ABADAJÓ CUIT A BAIXA TEMPERATURA I OLI DE PINYONS</b> a càrrec de Patricia Suarez Restaurant LAKINOA
18,00 - 19,00 h.	<b>LLOBARRO AMB ANGULES FETES DE CALAMAR I CAVIAR FET EN LA SEVA TINTA</b> a càrrec de Jeroni Castell Restaurant LES MOLES
19,00 - 20,00 h.	
20,00 - 21,00 h.	
21,00 - 22,00 h.	
22,30 h.	<b>Tancament de la Fira</b>

**Presentació del Premi Gastronòmic  
Llorenç Torrado**

**PLANA D'EN FONOLL SEMI - CRIANÇA**  
a càrrec de l'enòleg Jaume Clua  
Agrícola SANT JOSEP BOT

**CAVES MONT-FERRANT**  
a càrrec de Josep Valls Bou  
Vins i Caves MONT-FERRANT

**ELS MILLORS TERRA ALTA**  
a càrrec de l'enòleg Jaume Martí Pedrola  
DO Terra Alta



# festast

Fira alimentària per al consumidor

11/12/13/14/MARÇ/2010

11/12/13/14/MARÇ/2010

T O R T O S A

**Diumenge, 14 de març**

## ESPAI CUINA

## ESPAI CELLER

- 11,30 - 12,30 h. **BULLABESA DE GALERES**  
a càrrec de Carme Guillemot  
TALLER DE CUINA
- 12,30 - 13,30 h. **TOT PER LA TAULA "COCTÈLS"**  
TOT TAULA
- 13,30 - 14,30 h. **CONILL FARCIT DE BLEDES AMB POLENTA A LA SÀLVIA**  
**I CREMA D'ÀRREL D'API AMB FORMATGE BLAU**  
a càrrec de Miguel Oscar Verdú Luna  
Hotel LA TORRE DEL VISCO
- 14,30 - 15,30 h. **TONYINA AMB VI, CANSALADA I TORREMADRINA CRIANÇA**  
**SAL DE VI MAS D'EN POL "VINAGRETA DE MIL-LENNIUM DOLÇ"**
- 15,30 - 16,30 h. **SOPA DE XOCOLATE AMB SAL I OLI DE VAINILLA**  
**LLANGOSTINS AMB XOCOLATE I GARNATXA**  
**PA AMB TOMAQUET, FOIE I XOCOLATA**  
a càrrec de Joan Forcadell. Rest, Rosa Piñol  
Xocolates CREO
- 17,00 - 18,00 h. **L'AMETLLER i JARDÍ MARÍ**  
a càrrec de Francesc López  
Hotel VILLA RETIRO
- 18,00 - 19,00 h. **CANALONS D'ESPINACS TENDRES EN POLLASTRE DE PAGÈS I MURGOLES**  
**AMANIDA DE PEUS DE PORC EN CEPES I BOGAVAN OLIVERES MIL-LENÀRIES**  
**AMANIDA TÈBIA DE MACARRONS DE NAVALLES, ENSENALLS DE FETGE D'ÀNEC I TALLARINS DE SIPIA CRUIXENT, AMB MICROVERDURES I ESCAMARLANS**  
a càrrec de Vicent Guimerà  
Restaurant ANTIC MOLÍ
- 19,00 - 20,00 h. **CARXOFES AMB CLOÏSSES i ANGUILA EN SUC**  
a càrrec de Cinta Curto Puertes  
Restaurant PAIOLET
- TASTETS D'ABADEJO i CUA DE BOU**  
a càrrec de Ramon Nolla Llorenç  
Restaurant NOLLA

**TAST DE VINS "FILL DEL TEMPS"**  
Distribucions VIDAL SABATÉ SL

20,00 - 21,00 h.

**VINS ANDREU ROCA**  
a càrrec del Sr. Andreu Roca  
Celler ANDREU ROCA

22,30 h.

**Tancament de la Fira**

**Tancament de la Fira**

