

EL REBOST DE CATALUNYA

Dilluns 4.11.24

Horari	Títol sessió	Productors
11.00 - 11.30 h Diputació de Barcelona	El rebost dels embotits	Albert Puig · Torre d'Oristà Ca l'Estevet · Subirats Cal Cabré 1910 · Vilanova del Vallès Mallart Artesans Xarcuters · La Llacuna
12.00 - 12.30 h Diputació de Lleida	Aliments del territori de: l'Alt Urgell, Les Garrigues i la Val d'Aran	Aran Codina · Artíes Carnisseria Ca l'Àngel · Peramola Celler Vinya Els Vilars · Arbeca Oli Cometes · Cervià de les Garrigues Aigua Pineo · Estamariu
13.00 - 13.30 h PRODECA	L'aperitiu	A Mar · Vilassar de Mar Artesania de la Croqueta · Constantí Casa Mariol · Barcelona Cervesa Lo Vilot · Almacelles
14.00 - 14.30 h Diputació de Girona	Curats de mar i muntanya	Anxoves Callol Serrats · l'Escala Pernils Can Mateu · Olot
15.15 - 15.45 h Diputació de Lleida	Aliments del territori de: l'Alt Urgell, Les Garrigues i l'Urgell	Cooperativa Tres Cadires · Arbeca El Truc Restaurant · Agramunt Torrons Fèlix · Agramunt Aigua Pineo · Estamariu
16.15 - 16.45 h Diputació de Girona	Maridatge de cervesa i conserves del porc	Cervesa Artesana Minera · Sant Joan de les Abadesses Pibernat Alimentària · Olot
17.15 - 17.45 h Diputació de Barcelona	Taula dolça	Gassó Artesans 1885 · Moià Licors Onalic · Montgat Luciérnaga Pastisseria · Castelldefels Quality Blends Cafè · Sant Pere de Molanta
18.15 - 18.45 h PRODECA	Vins i escumosos de les comarques de Tarragona	Domenio · Sant Jaume dels Domenys Portell Vins i Caves · Sarral Vins Algars · Batea



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025



Diputació
Barcelona



Parc a taula



Diputació de Girona

Girona



Diputació de Lleida
Patronat de Promoció Econòmica



Transformació
Econòmica

Prodeca
Promotora dels aliments catalans



Generalitat
de Catalunya

EL REBOST DE CATALUNYA

Dimarts 5.11.24

Horari	Títol sessió	Productors
11.00 - 11.30 h Diputació de Barcelona Diputació de Girona Diputació de Lleida PRODECA	Sessió Catalunya	Celler de Capçanes · <i>Capçanes</i> Nous El Soler · <i>Moianès</i> Safra del Montsec · <i>Sant Esteve de la Sarga</i> Soler de N'hug · <i>Prats de Lluçanès</i>
12.00 - 12.30 h Diputació de Girona	L'art de la conserva	Can Bech · <i>Fontanilles i Palafrugell</i> Museu de la Confitura · <i>Torrent</i>
13.00 - 13.30 h Diputació de Barcelona	Productes de rebost	Can Serrat · <i>Mataró</i> La Moianesa · <i>Moià</i> Masia Still · <i>Sant Pere de Riudebitlles</i> Mel dels Erms · <i>Sant Pere de Vilamajor</i>
14.00 - 14.30 h Diputació de Barcelona Diputació de Girona Diputació de Lleida PRODECA Generalitat de Catalunya	Presentació Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia amb productes DOP-IGP	Federació DOP-IGP
15.15 - 15.45 h PRODECA	Les virtuts de la carn de caça i el seu maridatge	Atavus Priorat · <i>Gratallops</i> Lantxaga · <i>Fornells de la Selva</i> Llivins · <i>Llívia</i>
16.15 - 16.45 h Diputació de Lleida	Aliments del territori de: la Noguera, el Segrià i el Solsonès	Ratafia del Santuari del Miracle · <i>El Miracle</i> Celler del Miracle · <i>Riner</i> Elixirs de Ponent · <i>Almacelles</i> Mels i torrons Alemany · <i>Òs de Balaguer</i>
17.15 - 17.45 h Diputació de Girona	Les harmonies del formatge	Formatgeria Muuu Beee - Fundació MAP · <i>Ripoll</i> IGP Poma de Girona · <i>La Tallada d'Empordà</i> La Galeta Artesana · <i>Girona</i> Nuasets · <i>Brunyola</i>
18.15 - 18.45 h Diputació de Barcelona	Maridatge de formatges i cervesa	Caterí Cuiant Formatges · <i>Calders</i> Cervesa Espiga · <i>St Llorenç d'Hortons</i> Cerveses Grenyut · <i>Puig-reig</i> Kibus Beer · <i>Olost</i> La Pirata Brewing · <i>Súria</i> Marmitus · <i>Argentona</i>

EL REBOST DE CATALUNYA

Dimecres 6.11.24

Horari	Títol sessió	Productors
11.00 - 11.30 h Diputació de Girona	Begudes gironines per acompanyar un àpat	Aigua Vilajuïga · <i>Vilajuïga</i> Mooma · <i>Palau-Sator</i>
12.00 - 12.30 h Diputació de Lleida	Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida amb Aliments del territori de: l'Alt Urgell, l'Alta Ribagorça, la Segarra i el Pla d'Urgell (Delicadeses del Pla)	Bernau Herbes · <i>Cervera</i> Cal Valls · <i>Vilanova de Bellpuig</i> Càrniques del Pla · <i>Mollerussa</i> DOP Costers del Segre Huma Slow Broth · <i>Vall de Boí</i> Mos de Tros · <i>Vallverd</i> Oli Arbequí · <i>Vila-sana</i> Urgellet · <i>Linyola</i> Aigua Pineo · <i>Estamariu</i>
13.00 - 13.30 h PRODECA	Tasta l'oli nou d'arbequina. Una experiència sensorial	DOP Les Garrigues DOP Siurana
14.00 - 14.30 h Diputació de Barcelona	Carn de proximitat	El Soler de Preixana · <i>Montmajor</i> Kin Pollastre! · <i>Castellnou de Bages</i> Salt del Colom · <i>l'Espunyola</i> Vedella Vall Llosana · <i>Castellterçol</i>
15.15 - 15.45 h PRODECA	Arròs i Oli, productes herois del rebost	Dones Arrosseres del Delta de l'Ebre SCCL Oleum Naturale · <i>Rasquera</i>
16.15 - 16.45 h Diputació de Lleida	Aliments del territori de: l'Alt Urgell, el Pla d'Urgell (Delicadeses del Pla) i la Segarra	Cal Tonillo · <i>La Prenyanosa</i> Embotits Ciervo · <i>Cervera</i> Formatges Camps · <i>El Palau</i> <i>d'Anglesola</i> Marnuthem Vermouth · <i>Bell-lloc</i> <i>d'Urgell</i> Nous Panadés · <i>El Poal</i> Productes Naturals Capell · <i>Bellvís</i> Aigua Pineo · <i>Estamariu</i>



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025



Diputació
Barcelona



Parc a taula



Diputació de Girona

Girona



Diputació de Lleida
Patronat de Promoció Econòmica



Transformació
Econòmica

Prodeca
Promotora dels aliments catalans



Generalitat
de Catalunya