



**Tercer  
Congrés  
Català  
de la Cuina**

2018.2019

Terres de l'Ebre



**UNIVERSITAT  
ROVIRA i VIRGILI**

**Càtedra d'Economia  
Local i Regional**  
Campus Terres de l'Ebre  
Diputació de Tarragona  
Ajuntament de Tortosa  
Ajuntament d'Ampostà

# Productes autòctons, innovació en la restauració i territori

Pl. Jardí s/n. Poble Nou del Delta

Inscripció gratuïta a:

[congrescataladelacuina.terresebre@urv.cat](mailto:congrescataladelacuina.terresebre@urv.cat)

## 13 DESEMBRE

**10.h** **Inauguració.**  
Xavier Farré. Universitat Rovira i Virgili  
Joan Josep Malràs. Diputació Tarragona  
Alfons Montserrat. IDECE  
Josep Sancho. Poble Nou del Delta

**10.20h** Presentació 3er Congrés Català de Cuina  
a càrrec de Juan Antonio Duro.

**10.30h** Productes de proximitat i cuina en el  
territori: Terres de l'Ebre com a cas.  
Moderador: Gustau Turón  
Ponents: Artur Martínez. El caprixt  
Laia Balada. Casa Ramón  
Fran López. Villa Retiro  
Jeroni Castell. Les Moles  
Lluís Garcia. Casa de Fusta

**11.50h** Coffe Break

**12.15h** Empreses agroalimentàries i territori: l'elaboració  
de productes de qualitat i la simbiosis territorial.  
Moderador: Miquel Àngel Bové  
Ponents: Rafael Muria. Mel Muria  
Raúl Rodríguez. Ous Roig  
Juan Trias. Arròs Illa del Riu  
Humbert Contí. Kensho Sake

**12.45h** Taula Rodona amb el ponents.  
Moderador: Josep Maria Arasa. DG canal Terres de l'Ebre

**13.45h** Cloenda  
Adam Tomàs. Ajuntament d'Ampostà

Ajuntament  de Tortosa

 **Diputació Tarragona**

 **Ajuntament d'Ampostà**

 **IDECE**  
Institut per al Desenvolupament  
de les Comarques de l'Ebre

 Generalitat de Catalunya  
**Departament d'Agricultura,  
Ramaderia, Pesca i Alimentació**