

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



Excel·lent.
qualitat alimentària

ALIMENTS
DEL TERRITORI
I TU

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>Os 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 Arroseres del Delta de l'Ebre SCCL · <i>Deltebre</i> 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>