



Slow Food®
community

Cuineres i cuiners
Km0 de Catalunya

L'Ametlla de Mar
(La Cala)

18 de Març
Lliurament de cargols Km0
2019
Moll pesquer

SALUTACIÓ

Excm. Sr. Jordi Gaseni Blanch

Benvolgudes i benvolguts,

A L'Ametlla de Mar la gastronomia sempre ha format part de la seva vida quotidiana i de la seva personalitat, en bona part degut a la seva llarga tradició marinera i pescadora. L'Ametlla es va fundar gràcies a la mar, al vent, a aquells pescadors que buscaven un racó de la Mediterrània on establir nous horitzons amb les seves famílies, i amb ells van portar la gastronomia, a les seves barques de vela, els seus ranxos "d'abordo" que encara ara perduren a les nostres cuines.

El peix que es pesca a la mar de la La Cala, com popularment es coneix l'Ametlla, compta amb un gust especial degut a la proximitat del Riu Ebre i la seva desembocadura, on els seus sediments aporten els nutrients per què la gran varietat d'espècies que es capturen tinguin aquests matisos al paladar tan valorats en el món de la cuina.

Quan se'ns va proposar acollir la trobada anual al nostre municipi vam veure una oportunitat per tal que els membres de la vostra associació coneguéssiu de primera mà aquesta gastronomia, aquest peix i marisc de la nostra llotja de qualitat i de proximitat que amb tant d'orgull ens agrada parlar i promocionar.

En nom de tot el municipi al que represento us donem la benvinguda, esperant que el temps que esteu entre nosaltres us trobeu com a casa.

Jordi Gaseni Blanch

Alcalde de l'Ametlla de Mar.

PROGRAMA

ACTE DE LLIURAMENT DE PLAQUES A LES CUINERES I CUINERS SLOWFOOD KM0

DILLUNS 18 DE MARÇ DE 2019

9:00 Recepció dels productors i muntatge del Mercat.

10:00 Benvinguda als assistents. Lliurament de credencials i venda de tiquets. Obertura del Mercat fins a les 14:00.

11:00 Conferència de Pesca Sostenible a càrrec del Director General de Pesca Sr. Sergi Tudela. (Confraria de Pescadors)

11:30 Presentació del llibre: "La Cuina Tradicional de la Cala" de M. Teresa Nolla Llorens i Gabriel Comes Nolla. (Confraria de Pescadors)

12:00 Reunió de cuineres i cuiners a la sala d'actes de la Confraria de Pescadors.

14:00 Dinar a la carpa SlowFood amb els plats dels Restaurants SlowFood Km0 de Tarragona. Amb actuació en directe de Paco en la Luna.

16:00 Lliurament de Plaques Slow Food Km0 2019, presentat per Ruth Troyano i Josep Sucarrats.

17:30 Visita a la Llotja de la Cala, a la subhasta de peix.

19:00 Fi de festa i cap a casa

TAST Km0

Preparat per els restaurants del CONVIVIU SLOW FOOD TARRACO

ARROSSOS MARINERS DE BARÇA

Sec de calamars, carxofes i canyuts

Mariner de galeres i tòfona

Masqueta de romesco, pop roquer i cloïsses

Ramon Martí - El Llagut

COCA DE GARROBA, Ceba CONFITADA AMB MEL DE ROMANÍ, SOBRASSADA I FORMATGE VELL DE MENORCA

Sílvia Anglada - *Es tast de na Sílvia*

ROMESQUET DE SÍPIA FRESCA I CONILL ECO

i

ALL CREMAT DE VERATS AMB PATATA DE PRADES

Mercè Prado - *Bar del Pòsit*

CARXOFES AMB CANANA DE L'AMETLLA

Montse Queralt - *Maspubills*

PIZZA FREGIDA AMB SÍPIA A LA BRUTESCA

Davide Poso - *Equilicuà Pizzeria*

CAP I POTA DE POP ROQUER DE CAMBRILS

David Amorós - *Lola Bistro*

RAVIOLI DE GALERA

i

ÀNEC DEL DELTA

Vicent Guimerà - *l'Antic Molí*

SHOWCOOKING DE POSTRES DE L'AMETLLA

Gessamí Caramés

POSTRES DE L'AMETLLA

CORASONS

PASTISSETS

FARINOSOS

Postres de la Cala servits per les pastisseries de l'Ametlla de Mar

(FRUITA DEL TEMPS DE L'HORT DE LA CARME)

TAULA DE VINS

Bauma 2017 Blanc i Viern 2011 Negre

Eva Vega Aixalà

Celler Vega Aixalà

Vilanova de Prades

Lo Peix Blanc i Solà Vermell

Toni Romero i Teresa Barceló

Celler Solà Clàssic

Bellmunt del Priorat

Ancestral de Mitjanit Rosat i Nini Negre

Gaietà Pellisa Pellisa

Celler Nini

Rasquera

Mèdol Selecció Escumós i Mèdol Blanc Cartoixà

Moisès Virgili

Celler 9+

La Nou de Gaià

Escumós mètode Ancestral de Celler Sanromà i 125 de Celler Sanromà

Eduard Sanromà Calaf

Celler Sanromà

Vila-rodona

Llorens Blan d'Angera Ancestral i Llorens Blankaforti

Jordi Llorens

Celler Jordi Llorens

Blankafort

Ancestral de Cartoixà i Llundàtic Blanc

Josep Dasca i Alba Vives

Celler Dasca Vives

Valls

Rosa la Guapa Blanc i Fosca Dolç

Joan Pujades

Mas de la Caçadora

Els Guiamets

ASPECTES LOGÍSTICS

En arribar a l'espai us haureu d'adreçar a l'espai de recepció on:

1. Se us farà entrega d'un targetó identificatiu, d'acord amb el vostre perfil:



CUINERES I CUINERS SLOW FOOD-KM0



PRODUCTOR/A



REPRESENTANTS POLÍTICS I PREMSA



PÚBLIC I RESTAURANTS DE LA ZONA



ORGANITZADORS

2. Podreu comprar el TIQUET PER A FER TASTOS, inclou copa de vidre serigrafiada amb el logotip de Cuineres i cuiners Slow Food-Km0

- Opció 1. Tiquet de 12 euros. Inclou 5 tastos, copa inclosa
- Opció 2. Tiquet de 6 euros. Inclou 2 tastos, copa inclosa
- Opció 2. Tiquet de copa. 2 euros

3. Podreu comprar el TIQUET DEL DINAR, que caldrà pagar en efectiu. Preu: 40 euros. Prèviament us hi haureu d'haver inscrit a través del següent enllaç, com a molt tard el dia 4 de març:

<https://bit.ly/2E8X4wi>

[illegible]

LLISTAT PRODUCTORS MERCAT DE LA TERRA 2019

ARRÒS, CEREALS I LLEGUMS

Eco Castells
L'Escairador
Mediterrania Arròs

CARN

Cal Tomàs
Pastures de Castelltallat
Senglar de Girona

CERVESA

Art Cervesers
L'Anjub
Les Clandestines
Segarreta
We are the Company

FORMATGES I LÀCTICS

Aubagueta Agropecuària
Espai del Silenci
Formatgeria Mas d'Eroles SL
Formatgeria Punta Calda
Formatgeria de Tòrrec
Formatges la Balda
La Segalla
Mas Alba 1748
Via Làctia

FRUITA FRESCA I FRUITA SECA

Can Galderic Agricultura
Dàlit Natura
SAT Varsella

MELS I CONFITURES

L'Horta de la Tuka
Mel Muria Bio

OLIS, OLIVES I DERIVATS

Alanterres SLU
Ecotros
Identitat Extra Virgin Olive Oil
Oleum Naturale

PEIX I MARISC

Ostras del Sol, Deltimussel

PLANTES AROMÀTIQUES I CULINÀRIES

Aromis de la Conca
Safrà del Pallars
Tòfona de la Conca

VERDURES, HORTALISSES I BOLETS

Bolet Ben Fet
Masia Can Puig

VINS, SUCS NATURALS I MOST

Antonio Osorio Ortega
Celler 9+
Celler Arrufí
Celler Batlliu de Sort
Celler Jordi Llorens
Celler nini
Celler Sanromà
Celler Vega Aixalà
Dasca Vives Vinyeron
Helga Harbig Cerezo
Mas de la Caçadora
Solà Clàssic

BEGUDES

Hidrohoreca
Tornado Cafè

PROVEÏDORS DE SERVEIS

CoopArç