



la **cuina** dels **genis**

gaudí · reus
miró · mont-roig
casals · el vendrell
picasso · horta

(gastronomia, art & disseny)

Castell de Vila-seca, 28.I.2020

EMBARGADA FINS A LES 20 HORES!



FACULTAT DE TURISME
i GEOGRAFIA
Universitat Rovira i Virgili



Tercer
Congrés
Català
de la Cuina
2018.2019



l'Organització

Facultat de Turisme i Geografia

Universitat Rovira i Virgili

Marta Gemma Nel-lo Andreu

Jesús Angla Jiménez

Oficina tècnica del Paisatge dels Genis

Departament d'Innovació Turística d'Eurecat

Eva Martínez

Meritxell Fuguet

la idea original/ direcció creativa /producció

Magalí Mazzanti

el suport a l'organització

Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils

la producció multimèdia

Juanjo Ucha

Mediaframe Produccions audiovisuals

la creació del còctel

Pep Moreno / Ismael Chamorro

Roger Murtró / Ferran Cerro

Granissat de Vermut Miró blanc amb puré de maracujà, Estrella Damm, escuma de Campari amb un almívar amb maracujà liofilitzat i Sichimi.

Amb el patrocini d'Estrella Damm

la creació musical

The Xperience Tree

David Blay: Violoncel elèctric

Salvador Parra: Guitarra elèctrica

Pep Solórzano: Guitarra elèctrica i bases electròniques

repertori:

Prelectolude / Chillout Sarabande / Pop Menuet / Jazzbourée

la creació audiovisual

Marc Mañé & Glòria Boix

Estudiants d'infografia i 3d -gràfica audiovisual- a l'Escola d'Art i Disseny de Reus (EADR)

el vestuari

CSTY.

Amb el patrocini d'Estrella Damm

casals

**el
vendrell**



el cant dels ocells

RESTAURANT: Vell Papiol. Calafell

CUINER: **David Vernet Navarro**

sopa de farigola amb flor de carbassó farcida de bolets

RESTAURANT: Petit Bistrò Segur. Calafell

CUINERA: **Mary Herrera**

alcapurrias de gall negre del Penedès

RESTAURANT: Lo Mam. El Vendrell - Sant Salvador

CUINER: **Jordi Guillem**

fricandó de vedella amb patates i cigrons de cal camat, iuca i moresc

RESTAURANT: Ull de Llebre. La Bisbal del Penedès

CUINER: **Josep Pascual Mateu**

llonguet salvarico

FORN: Cal Badejo. El Vendrell

FORNER: **Jaume Ribas**

el vi:

Jornal'17. Vi negre. Celler Un Sol Cel.

Cava Reserva de la Música, Celler Jané Ventura.

Endògen. Xarel·lo. Celler Mas Perdut.

Avgstvs Look. Xarel·lo, Sauvignon Blanc i Muscat. Celler Avgstvs Forvm.

gardi
reus



dutxa freda

RESTAURANT: Més que Tapes. Reus

CUINER: **Roger Murtró**

mar i horta passant pel bosc

RESTAURANT: Més que Tapes. Reus

CUINER: **Roger Murtró**

tonyina Balfegó, brou de carn i verdures de temporada

RESTAURANT: La Muela. Reus

CUINER: **Juan Diego**

gaudí, la família i els orígens

RESTAURANT: Confiteria Poy. Reus

CUINER: **Albert Poy i Ciurana**

el vi:

Sra. Rosa. Garnatxa. Celler DosTerras.

miró

**mont
-roig**



la soledat de miró

RESTAURANT: Eclipse. Mont-roig del Camp

CUINER: **Sergiu Morar**

galtes entre garrofes i oliveres

RESTAURANT: La Cuina de l'Ermita. Mont-roig del Camp

CUINERS: **Eva Guillen i Jose Eguiluz**

pastís de garrofa amb la seva crema

RESTAURANT: La Cuina de l'Ermita. Mont-roig del Camp

CUINERS: **Eva Guillem i José Eguiluz**

el vi:

Càdec 2016, criança. Gamatxa negra, carinyena i sirà.
Celler La Placeta

picasso

**horta de
sant joan**



el vel de la Fernanda

RESTAURANT: Restaurant Miralles. Horta de Sant Joan

CUINER: **Francesc Adell Omella**

del bosc a la cassola

RESTAURANT: Lo Racó de la Fontcalda. Horta de Sant Joan

CUINERA: **Niella Alcoverro**

llepolia de cubisme

RESTAURANT: Can Joan. Horta de Sant Joan

CUINERA: **Tere Malràs**

els orígens de l'amistat de Picasso i Pallarés

RESTAURANT: Can Joan. Horta de Sant Joan

CUINERA: **Tere Malràs**

mirades als Ports en un mos

RESTAURANT: Restaurant Miralles. Horta de Sant Joan

CUINER: **Francesc Adell Omella**

muntanyes de xocolata i olives

RESTAURANT: Restaurant Miralles. Horta de Sant Joan

CUINER: **Francesc Adell Omella**

el vi:

Diferents (escumós). Garnatxa blanca, macabeu i parellada.

Els Costums. (vi negre). Garnatxa alta
Celler Les Vinyes del Convent



**Tercer
Congrés
Català
de la Cuina**

Camp de Tarragona

2018.2019