

# Tast de l'avellana i valorització gastronòmica

Jornada tècnica  
REUS, dilluns 8 d'octubre de 2018

## Presentació

De vegades, és bo aturar-se a fer inventari per a prendre consciència dels actius que acumulem. Intercanviar experiències amb altres territoris per a enriquir-nos i millorar, però també adonar-nos que les nostres coses, sovint són millors del que nosaltres mateixos reconeixem.

El tast tècnic de l'avellana permet afinar en matisos que ens ajuden a entendre millor aquest producte i a treure-li el millor partit. En aquesta sessió aprendrem alguna cosa nova, com una metodologia de tast d'avellana, però sobretot ens mostrarem el que ja hem fet amb aquest producte tan nostre i compartirem idees sobre el que encara ens queda per fer.

## Organització

Departament d'Agricultura,  
Ramaderia, Pesca i Alimentació

 **cambraReus**

  
IRTA  
REPERCA | TECNOLOGIA  
AGROALIMENTÀRIES

## Col·laboració



Tercer  
Congrés  
Català  
de la Cuina  
2018.2019

Camp de Tarragona  
i Terres de l'Ebre

 @ruralcat

## Programa

### 9.15 h Presentació de la jornada

Il·lma. Sra. Marta Nel·lo, degana de la Facultat de Turisme de la URV, presidenta de la Comissió Territorial de Tarragona del III Congrés Català de la Cuina.

Il·l.m. Sr. Isaac Sanromà, president de la Cambra de Comerç de Reus.  
Sr. Àngel Xifré, director dels Serveis Territorials del DARP a Tarragona.

### 9.30 h Iniciació al tast d'avellana

Sra. Irma Brizi, catadora oficial del Panell de Tast de l'Associazione Nazionale Città della Nocciola.

### 11.00 h Pausa

### 11.30 h Workshop: valorització gastronòmica de l'avellana

Presentació: Mariona Quadrada, mestra de Cuina–

[www.marionaquadrada.com](http://www.marionaquadrada.com)

Moderació: Sra. Mercè Rovira, investigadora, IRTA – Mas Bové.

Gelats i Torrons Xixona/ Antonio Pla Ferrándiz - Sra. Nuria del Cacho Reposteria / Confiteria Poy – Sr. Albert Poy

La coca d'avellana / Forn de Baix- Sra. Rosa Balsebre (La Fatarella)

Indústria alimentària artesana / La Torreta – Sra. Cristina Ollé

Crema d'avellana i garrofa / Curculio Nucum – Sr. Adrià Gomis

Cervesa amb avellana / Rosita – Sr. Ramon Ollé

Docència en restauració – Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils.

### 13.15 h Cloenda de la jornada

### 13.30 h Degustació de coques d'avellana

La Fatarella, Vilabella, Riudoms, La Selva del Camp.

## Lloc de realització

Cambra de Comerç de Reus  
C/ Boule, 2  
43201 - REUS

## Inscripcions

La jornada és gratuïta, però cal inscriure's prèviament (les places són limitades) a través dels Serveis Territorials del DARP a Tarragona.

**Places limitades** (Tel.: 977 250 450 – A/e: [ibolos@gencat.cat](mailto:ibolos@gencat.cat)).

Persones de contacte: Sr. José A. Gil o Sra. Maribel Bolós.



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

PLA ANUAL 2018  
DE TRANSFERÈNCIA TECNOLÒGICA