

La Llotja

Denominació d'Origen "Terra i Mar"

Dimecres 21 de novembre

La tradició culinària, patrimoni i cultura

10h00 Taula rodona

La regió del Penedès i el Garraf dins de l'oferta gastronòmica de Catalunya

Lloc: Torre del Veguer · Sant Pere de Ribes

Ponents:

- **Carlos Alcover**, director del restaurant La Cucanya i representant de l'entitat Menja't Vilanova
- **Isidre Also**, representant de la Gerència de Turisme de la Diputació de Barcelona i conseller delegat de l'Agència de Desenvolupament NODE Garraf.
- **Xavier Roget**, coordinador del programa "Parc a taula"
- **Oriol Llavina**, xef de El Cigró d'Or, a Vilafranca del Penedès

Moderació:

- **Lluís Garcia**, director executiu de la Comissió Territorial de Barcelona Metropolitana del III Congrés Català de la Cuina

Detalls:

- A càrrec de la Fundació Institut Català de la Cuina
- En el marc del 3r Congrés Català de la Cuina
- S'adreça a professionals, empresaris de restauració, professors i alumnes d'escoles d'hostaleria, periodistes i gastrònoms.

11h15 Entremig

1a Mostra d'Envasats en Origen

Lloc: Torre del Veguer · Sant Pere de Ribes

Detalls:

- Degustació de productes envasats elaborats a la regió enogastronòmica del Penedès i el Garraf
- S'adreça a professionals, empresaris de restauració, professors i alumnes d'escoles d'hostaleria, periodistes i gastrònoms.

12h30 Vermut de l'Espigall

Aperitiu de benvinguda a la temporada de l'espigall

Lloc: Torre del Veguer · Sant Pere de Ribes

Relators:

- **Josep Maria Matas**, periodista de gastronomia i viatges
- **Eva Bolaño**, directora dels mercats de Vilanova

Detalls:

- S'adreça a professionals, empresaris de restauració, professors i alumnes d'escoles d'hostaleria, periodistes i gastrònoms.