

# El xef Joan Roca impartirà una sessió magistral a les jornades GastroEbre

*La primera edició de les jornades de cuina ebrencas tindrà lloc a Horta de Sant Joan els dies 22 i 23 d'octubre*



El xef Joan Roca, que impartirà una classe magistral al GastroEbre, a la cuina amb alguns dels seus últims guardons. | ACN

La Terra Alta acollirà les primeres jornades GastroEbre, que inclouran sessions de cuina en directe, ponències, presentacions i diferents degustacions de productes.

El programa de les Jornades comptarà amb la sessió magistral que impartirà Joan Roca, reconegut com a millor cuiner del món per segon any consecutiu, el dilluns 22 a les 12.30 hores. Roca és xef del Restaurant El Cellar de Can Roca, amb tres estrelles Michelin. També destaca la Taula de l'Oli, amb un debat sobre el futur de l'oli, dirigit per la Universitat Rovira i Virgili (URV), el mateix dilluns, a les 19 hores, i un Sopar de les Estrelles, en què hi assistirà la consellera d'Empresa i Coneixement, M. Àngels Chacón.

Les jornades compten amb la col·laboració de la Fundació ALICIA i amb la participació de xefs 'Estrella Michelin' de les Terres de l'Ebre, com Jeroni Castell de les Moles d'Ulldecona; Fran López de Villa Retiro de Xerta i Vicent Guimerà de l'Antic Molí d'Ulldecona i d'altres restaurants del país. Alhora també hi participaran Salvador Miralles de la Fonda Miralles d'Horta de Sant Joan; Iolanda Bustos de La Calèndula de Regencós i Jordi Butrón d'Espai Sucre de Barcelona.

La primera edició de les jornades GastroEbre tindrà lloc els dies 22 i 23 d'octubre al celler Les Vinyes del Convent a Horta de Sant Joan.

GastroEbre són unes jornades dedicades a la cuina de les Terres de l'Ebre, "per posar en valor l'herència cultural ebrenc i promoure els nostres productes agroalimentaris, amb l'objectiu que puguem consolidar el projecte i en els pròxims anys fer-lo itinerant per les diferents comarques, i alhora potenciant també la resta dels valuosos productes de casa nostra", ha destacat el delegat del Govern, Xavier Pallarès.

Les Jornades estan concebudes com un punt de trobada dels sectors agroalimentari, gastronòmic i formatiu, enfocades als productes autòctons més característics, en unes comarques on el sector alimentari, turístic i els serveis associats esdevenen fonamentals per garantir la sostenibilitat del territori i millorar la qualitat de vida dels seus habitants.