

PROGRAMA

I Congrés d' Investigació Tecnicocultural del Romesco

El romesco no és només un plat: és una expressió viva de la nostra història, una síntesi perfecta del caràcter mediterrani i de la cultura marinera i pagesa, que defineix el nostre territori. El seu origen el trobem entre les barques de pescadors de Tarragona i les nostres hortes; entre la barca i la llar de foc.

www.romescotarragona.cat

Aquest congrés neix per posar en relleu el romesco com a símbol compartit i potent, una expressió local amb vocació universal. Cal reconnectar la ciutadania amb aquest element essencial del seu paisatge culinari i simbòlic, que hem de projectar enfora com a representant d'una cuina amb veu pròpia i profundes arrels.



PROGRAMACIÓ

DIA 1 D'OCTUBRE

Acreditació i benvinguda

9:00 h – 9:30 h

Registre d'assistents i lliurament de material informatiu.

Acte inaugural

9:30 h – 10:00 h

- Benvinguda institucional.
- Presentació dels objectius del congrés pel president del Comitè Científic, Txaber Allué.
- Intervenció d'Eduard Xatruch, xef del restaurant Disfrutar (Barcelona, 3* Michelin).

Taula rodona 1: El neoromesco: una visió de futur

10:00 h – 10:40 h

Moderador: Txaber Allué

- Eduard Xatruch (Disfrutar, 3* Michelin)
- Jordi Vilà (Alkimia, 1* Michelin)
- Arnau Bosch (Can Bosch, Cambrils, 1* Michelin)
- Philippe Regol, crític gastronòmic

Ponència / Sessió de cuina 1: Jordi Vilà, xef del restaurant Alkimia (Barcelona, 1* Michelin)

10:45 h – 11:30 h

Demostració culinària dels nous romescos d'alta cuina desenvolupats pel xef.

Pausa cafè i networking

11:30 h – 12:00 h

Pausa per a cafè i mostra de productes de proximitat per a l'elaboració del romesco.

Taula rodona 2: La visió acadèmica

12:00 h – 12:45 h

Romesco i disciplines acadèmiques

Moderador: Lluís Garcia Petit, arqueòleg, especialista en patrimoni

- Fabiola Juárez, nutricionista, Fundació Alícia
- Xavier Medina Luque, antropòleg, director de la Càtedra UNESCO
- Jordi Bages-Querol, historiador especialitzat en l'alimentació

Ponència / Sessió de cuina 2: El romesco tradicional

12:45 h – 13:30 h

Moderador: Guillermo Fernández

- David Solé: El romesco professional
- Xavier Veciana: El romesco a la barca
- Anna Casellas i Salvador Casellas: El romesco a casa
- Carles Roca: Aplec del romesco Santa Coloma de Queralt



Maridar el romesco amb DO Tarragona

13:30 h – 14:00 h

Maridar el romesco per Elisa Ribé, tècnica del Consell Regulador de la DO Tarragona i David Bea, sommelier de cervesa.

Dinar

14:00 h – 15:00 h

El romesco i la innovació culinària

15:00 h – 16:30 h

Intervencions breus i inspiradores

Veus de l'alta cuina i el romesco

Moderador: Moha Quach

- Rubén Campos (Rincón de Diego, Cambrils, 1* Michelin)
- Rafel Muria (Quatre Molins, Cornudella, 1* Michelin)
- Jeroni Castell (Les Moles, Ulldecona, 1* Michelin)
- Vicent Guimerà (L'Antic Molí, Ulldecona, 1* Michelin)
- Aitor López (Citrus del Tancat, Alcanar, 1* Michelin)
- Ferran Cerro (Ferran Cerro, Reus, 1 sol Repsol)
- Joan Capilla (L'Algadir, Poble Nou del Delta, 1* verda Michelin)
- Sergi Palacín (Hiu, Cambrils)
- Òscar Lafuente (La Xarxa, Tarragona)

Comunicació gastronòmica

16:30 h – 18:00 h

Taula rodona 5 (40 min)

El romesco i la comunicació gastronòmica

Moderador: Helder Moya (@guiagourmand)

- Judith Calix, periodista i directora de la revista Cuina
- Joan Carrión, periodista i sommelier, director de Vinassos
- Marc Casanovas, periodista i escriptor gastronòmic
- Maria Ritter, directora de la Guia Repsol

Taula rodona 6 (40 min)

El romesco i la nova comunicació gastronòmica

Moderador: Òscar Gómez

- Iker Morán (@photolari)
- Alba i Laura (@taulaperdos_)
- Josep Lluís Penadès (@undeliciosomundo)

Ponència / Sessió de cuina 3

18:00 h – 19:00 h

La cuina catalana i el romesco

- Maria Nicolau (cuinera)
- Miquel Bonet (periodista)
- Damià Amorós (historiador)

DIA 2 D'OCTUBRE

Ponència 2: Del pesto al món

9:00 h – 9:30 h

Estratègies per internacionalitzar una salsa tradicional i posicionar-la com a element identitari.

- Roberto Panizza (referent internacional en la promoció del pesto genovès)

Taula rodona 7: Passat, present i futur

9:30 h – 10:10 h

Reflexió sobre el romesco i la seva relació amb la intel·ligència artificial; els nous mètodes d'investigació i de gestió culinària

Moderador: Txaber Allué

- Benjamí Villoslada (IA)
- Gabriel Bartra (Bullipedia)
- Toni Massanés (Fundació Alícia)
- Josep Moreno (Deliranto, Salou, 1* Michelin)

Ponència / Sessió de cuina 4

10:15 h – 11:00 h

Juguem amb el romesco

Moderador: Txaber Allué

- David Solé (cuiner)
- Xesco Bueno (receptari clàssic)

Pausa cafè i networking

11:00 h – 11:30 h

Espai per a cafè i interacció entre assistents.

Romesco com a motor econòmic i turístic

11:30 h – 12:30 h

Taula rodona 9 (25 min)

El romesco i el territori: ingredients i productors

- Ester Gomis Fortuny, DOP Avellana de Reus
- Montserrat Gelonch, DOP Siurana
- Maria Rosa Blanch, DO Tarragona
- Ada Parellada, cuinera i autora gastronòmica

Taula rodona 10 (25 min)

El romesco: una altra mirada

Moderadora: Ester Bachs

- Neus Faiges Gargallo (Cal Faiges, Poble Nou del Delta)
- Merche Dalmau (Clos Galena)
- Elisenda Calduch Gassó (MEG)

Sessió de cuina 5 / Gastrosàvies amb degustació i DOP Siurana

12:30 h – 13:30 h

Moderadora Núria Callau, Slow Food Educa Catalunya. Demostració (40 min).

Clausura i conclusions

13:30 h – 13:45 h

Resum de les principals conclusions, a càrrec del president del Comitè Científic, Txaber Allué.

Agraïments i tancament del congrés.

Dinar de cloenda

13:45 h – 15:30 h

Degustació de plats amb romesco.