

Escaleta | Àpat temàtic “El peix de temporada”

1. Destinataris i objectiu del dinar

El dinar s’adreça a comunicadors i divulgadors de l’àmbit gastronòmic i ambiental. I té per objectius:

- Difondre el programa Parc a taula.
- Promoure la col·laboració entre productors, elaboradors i restauradors vinculats al programa, i que aquesta acció serveixi d’exemple de futurs dinars impulsats per les pròpies empreses adherides al Parc a taula.
- Difondre les particularitats del territori de referència: Espai marí costes del Garraf i Parc del Garraf.
- Donar a conèixer els recursos del territori, en aquest cas el peix de temporada i el vi de la D.O. Penedès.

2. Escaleta

Hora	Temps	Acte	Persona
13:30h	3 min.	Benvinguda	Il·lma. Sra. María Miranda Cuervas Alcaldesa de Castelldefels
	3 min.	Presentació del Parc a taula	Xavier Roget Padrosa Responsable del programa Parc a taula. Diputació de Barcelona
	3 min.	Presentació de la 1a espècie: Mollera	Jaume Carnicer Mas Patró major de la Confraria de Pescadors de Vilanova i la Geltrú
<i>(Se serveix el 1r plat alhora que segueixen les intervencions)</i>			
	3 min.	Presentació del plat: Romesquet de Mollera amb musclos	Alumne de l’Escola d’Hostaleria de Castelldefels
	3 min.	Presentació del maridatge: Miranius	Celler Credo
<i>(Recollida del 1r plat).</i>			
<i>(Se serveix el 2n plat alhora que segueixen les intervencions)</i>			
	3 min.	Presentació del plat: Mollera de fang amb humus, espinacs alls tendres i coca de mil·lles	Alumne de l’Escola d’Hostaleria de Castelldefels
	3 min.	Presentació del maridatge: Petit Caus Negre	Can Ràfols dels Caus
<i>(Recollida del 2n plat alhora que segueixen les intervencions).</i>			



3 min. Presentació de l'**Espai marí Costes del Garraf**

Flora Portas Grau

Responsable del Centre d'Estudis del
Mar. Diputació de Barcelona

3 min. Presentació de la 2a espècie: **Sírvia**

Jaume Carnicer Mas

Patró major de la Confraria de Pescadors
de Vilanova i la Geltrú

(Se serveix el 3r plat alhora que segueixen les intervencions)

3 min. Presentació del plat: **Tros de sírvia amb alvocat i all verd**

**Alumne de l'Escola d'Hostaleria
de Castelldefels**

3 min. Presentació del maridatge: **Blanc Subur**

**Celler de l'Hospital Sant Joan
Baptista de Sitges**

(Recollida del 3r plat).

(Se serveix el 4rt plat alhora que segueixen les intervencions)

3 min. Presentació del plat: **Ceviche de sírvia amb
maduixetes i groselles**

**Alumne de l'Escola d'Hostaleria
de Castelldefels**

3 min. Presentació del maridatge: **Gran Caus Rosat**

Can Ràfols dels Caus

(Recollida del 4rt plat alhora que segueixen les intervencions).

3 min. Presentació dels **parcs del Garraf i d'Olèrdola**

Santi Llacuna Claramunt

Director dels parcs del Garraf i
d'Olèrdola. Diputació de Barcelona

3 min. Presentació de la 3a espècie: **Moll de roca**

Jaume Carnicer Mas

Patró major de la Confraria de Pescadors
de Vilanova i la Geltrú

(Se serveix el 5è plat alhora que segueixen les intervencions)

3 min. Presentació del plat: **Arròs cremós de moll de roca**

**Alumne de l'Escola d'Hostaleria
de Castelldefels**

3 min. Presentació del maridatge: **Terraprima o
Pedradura**

Can Ràfols dels Caus

(Recollida del 5è plat).

(Se serveix el 6è plat alhora que segueixen les intervencions)

3 min. Presentació del plat: **Moll de roca amb compota de
tomàquet i noddles de sípia**

**Alumne de l'Escola d'Hostaleria
de Castelldefels**

3 min. Presentació del maridatge: **Can Credo 2015**

Celler Credo

(Recollida del 6è plat alhora que segueixen les intervencions).

3 min. Orígens del **Parc a taula**

Xavier Roget Padrosa

Responsable del programa Parc a taula.
Diputació de Barcelona



(Se serveix el postre alhora que segueixen les intervencions)

- 3 min. Presentació del plat: **Babà al rom amb crema i fruits vermells**
3 min. Presentació del maridatge: **Llegat Llopis**

Alumne de l'Escola d'Hostaleria de Castelldefels
Celler de l'Hospital Sant Joan Baptista de Sitges

(Recollida del postre alhora que segueixen les intervencions).

- 3 min. El valor ambiental del **Parc a taula**
3 min. Cloenda

A determinar
Lliga per a la Defensa del Patrimoni Natural
Il·lm. Sr. Jesús Calderer Palau
Diputat adjunt d'Espais Naturals.
Diputació de Barcelona

3. Persones de contacte

Xavier Roget 630887153 rogetpx@diba.cat
Xavier Font 652161166 fontfx@diba.cat

Organitza:

En col·laboració:

