



# Noves tècniques per a la cuina del producte del territori

Jornada tècnica

RIPOLL, dilluns 13 de març de 2017

## Presentació

En aquesta jornada ens presentarà una visió de la utilització dels productes del Ripollès des d'una mirada de l'alta cuina.

Es realitzarà una reinterpretació de plats de cuina internacional, la utilització de cerveses i begudes digestives en la cuina salada, i també de plats de llarg recorregut en establiments de degustació.

Aquesta jornada va destinada als punts de degustació que treballen o volen treballar amb els productes agroalimentaris de la comarca del Ripollès.

## Organització



Ripollès Desenvolupament



## Col·labora



PRODUCTE DEL RIPOLLÈS



@ruralcat

## Programa

### 16.00 h Presentació de la Jornada

Sr. Fran Barroso, president de l'Associació d'Hostaleria del Ripollès

### 16.15 h Reinterpretació de la cuina internacional amb producte del territori

Sr. David Reig, professor a l'Escola d'Hostaleria de Sitges i Assessor Gastronòmic.

### 18.45 h L'ús de cerveses i begudes digestives en la cuina salada

Sr. David Reig, professor a l'Escola d'Hostaleria de Sitges i Assessor Gastronòmic.

### 20.00 h Cloenda de la Jornada

## Lloc de realització

Aula d'Hostaleria del Ripollès  
Agència de Desenvolupament del Ripollès  
P.I. Els Pintors – c. Joan Miró, 2-4  
17500 RIPOLL

## Inscripcions

La jornada és gratuïta però cal inscriure's prèviament a través del següent [enllaç](#) o a través de l'Agència de Desenvolupament del Ripollès:

Tel.: 972 704 499 – A/e [aula@ripollesdesenvolupament.com](mailto:aula@ripollesdesenvolupament.com) o [mmauri@ripollesdesenvolupament.com](mailto:mmauri@ripollesdesenvolupament.com)



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

PLA ANUAL 2017  
DE TRANSFERÈNCIA TECNOLÒGICA

15  
ANYS