



## JORNADES SOBRE EL *GADUS MORHUA*, L'AUTÈNTIC BACALLÀ !

### Programa d'activitats

Dies 3, 4 i 5 d'octubre de 2009.

#### Dia 3, dissabte

11.30 h Inauguració de la Fira Ebre Gourmet

12.00 h Inauguració de la parada "*La bacallaneria*"  
Breu presentació del programa de les Jornades "*El Gadus Morhua*",  
l'autèntic bacallà! *A càrrec del Sr. Portet*

Assistents: Autoritats, institucions, Confraria del Bacallà, Gremi de Bacallaners de Catalunya, representants diplomàtics dels països exportadors, empreses importadores, representants de les principals factories de bacallà del Nord d'Europa, acadèmics i l'Institut Català de la Cuina.

#### **Tastes de bacallà. Petit taller organolèptic.**

*Amb la col·laboració de l'Associació Dones del Cava i l'Associació Joves del Cava*

#### Dia 4, diumenge

12.30 h Mostra i concurs de plats de cuina del Bacallà

*Amb la col·laboració de l'Associació Dones del Cava i l'Associació Joves del Cava*

Concurs: 1. Plats de cuina tradicional i del territori  
2. "Recepta de la meva família"

#### **Normativa:**

Bacallà *Gadus Morhua* – curació amb sal (es descartarà altres tipus de curació del bacallà)

Degudament remullat i al punt de sal.

Ració mínima per a dues persones i acompanyat de la recepta en paper.

Es tindrà en compte la presentació.

#### **Premis:**

- Al millor remull
- A la recepta
- A la millor presentació

Tots els participants rebran un diploma de participació

Els premiats rebran a més a més un exemplar del Corpus de la Cuina Catalana, 1 bacallà i 1 lot de productes.



**Jurat:** Coordinació Jurat 1: Joan Portet  
 Coordinació Jurat 2: Antonio Ascon  
 Coordinació Jurat 3: Marcel Camps

Joan Amará – Restaurant Amará  
 Jaume Font - Gremi de Bacallaners  
 Francisca Bonet – Restaurant La Paca  
 Francesc López – Restaurant Villa Retiro  
 Jeroni Castells – Restaurant Les Moles  
 Joan Pons – Restaurant “Miami” Can Pons  
 Manel Armengol - Gremi de Bacallaners  
 Pep Sala – Cantant

Joan Forcadell – Restaurant Rosa Pinyol  
 Josep M<sup>a</sup> Escolano - Gremi de Bacallaners  
 Jaume Tàpies – President de Relais & Châteaux  
 Ramon Guix - Gremi de Bacallaners  
 Josep M<sup>a</sup> Cristòfol - Gremi de Bacallaners  
 Gaspar Rey – Cocina Futuro  
 Ramon Altalló – Gremi de Bacallaners  
 Núria Feliu – Confraria del Bacallà

**16. 00 h** **Sala de degustacions**  
**“Siguem conscients de que comprem i del que mengem”:** Taller organolèptic per al públic en general (15pX per taller)  
*Degustacions de bacallà (Gadus Morhua) i altres peixos salats, a càrrec del Sr. Jaume Font*  
 Taller organolèptic, un tast guiat que ens permetrà diferenciar les diferents espècies, de l'autèntic bacallà (*Gadus Morhua*), així com les diferents textures i parts de la peça.

**17.00 h** **Entrega de premis als guanyadors**

**18.30 h** **“Siguem conscients del que comprem i del que mengem”:** Taller organolèptic per al públic en general (15pX per taller)  
*Degustacions de bacallà (Gadus Morhua) i altres peixos salats, a càrrec del Sr. Jaume Font*  
 Taller organolèptic, un tast guiat que ens permetrà diferenciar les diferents espècies, de l'autèntic bacallà (*Gadus Morhua*), així com les diferents textures i parts de la peça.  
 (Sala a decidir)

## Dia 4, dilluns

**11.30 h** **Recinte Firal**  
**Taller Tècnic per a professionals: Els processos tradicionals: tallat, desossat, remullat, dessalat**



*“Siguem conscients del que comprem i del que mengem”*: Taller  
**Organolèptic per a professionals** Degustacions de bacallà (*Gadus morhua*) i  
altres peixos salats, a càrrec del Sr. Portet

## Actes paral·lels

- . Quinzena del bacallà als restaurants de la comarca