



# El pa artesà en el S. XXI. Pa de Mestral

Jornada tècnica

**CAMBRILS, dilluns 28 de novembre de 2016**

## Presentació

Quin lloc ocupa el pa avui en la gastronomia?

Tots tenim molt clar quin paper juguen els vins de qualitat en la gastronomia, i que al seu darrera està passant el mateix amb els olis d'oliva verges.

El pa, la tercera gran pota de la clàssica trilogia mediterrània, que forma part de la dieta diària de tothom, està vivint darrerament dues grans revolucions, amb camins fortament divergents. D'una banda, el pa industrialitzat, amb intensos processos de laminació de costos i que es focalitzen rabiosament en els marges i la competitivitat. D'altra banda, el pa artesà, també amb intensos processos de recuperació de valors, receptes i sabors, que es focalitzen rabiosament en la innovació honesta i també en la competitivitat.

L'elecció final d'un o altre producte no està sols en mans del consumidor; tenim molta pedagogia pel davant.

## Organització

Departament d'Agricultura,  
Ramaderia, Pesca, Alimentació



## Col·laboració



## Programa

### 16.30 h Benvinguda i presentació

Sr. Angel Xifré, director dels serveis territorials del DARP a Tarragona.

Sr. Jordi Jordi, director de l'INS escola d'hoteleria i turisme a Cambrils.

Sr. Joan Cabré, president del Gremi de Forners Artesans de les comarques de Tarragona.

### 16.45 h La reconquesta del pa artesà

Sr. Ibán Yarza, periodista i divulgador del pa artesà.

### 17.15 h Taula rodona. La trilogia mediterrània en la gastronomia; el pa artesà

Sr. Ramon Segura, president de Coperal, Sta. Coloma de Queralt.

Sr. Xavier Pàmies, Forn Sistaré, Reus.

Sr. Jordi Andreu, Forn Patisserie Andreu, Tarragona.

Sr. Manuel Fresquet, Fresquet Forners Pastissers, Deltebre.

Sr. Agustí Sanromà, Restaurant Sanromà, Reus.

Sr. Berna Ríos, Restaurant Almosta, Tarragona.

Sra. Eva Perelló, responsable forneria i pastisseria a Can Bosch, Cambrils.

Sr. Isidre Sunyer, Farines Sunyer.

**Moderador:** Sra. Assumpció Vilella, professora de forneria, pastisseria i confiteria de l'IE Hoteleria i Turisme de Cambrils.

### 18.30 h Presentació del Pa de Mestral i tast comentat de pans artesans

Sr. Joan Cabré, president del Gremi de Forners Artesans de les comarques de Tarragona

### 19.00 h Cloenda de la Jornada

## Lloc de realització

**IES escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils**

C/ Estel, 2

43850, CAMBRILS

## Inscripcions

La jornada és gratuïta, però cal inscriure's prèviament a través dels Serveis Territorials del DARP a Tarragona:

Tel.: 977 250 450 – A/e: [jgilsantos@gencat.cat](mailto:jgilsantos@gencat.cat)

Persones de contacte: Sr. José A. Gil o Sra. Maribel Bolós

També us podeu inscriure a través del servei de Preinscripcions a jornades del PATT del portal RuralCat:

[www.ruralcat.net/preinscripcionspatt](http://www.ruralcat.net/preinscripcionspatt)