

GASTRONOMIA L'edició d'enguany, que se celebrarà els dies 12 i 13 de juliol al Mercat Municipal de Flix, consolida l'aposta pel talent local

Jordi Roca serà el cap de cartell de les jornades de pastisseria Gastrodolç de Flix

Flix Redacció

Els pròxims 12 i 13 de juliol Flix tornarà a convertir-se en l'epicentre de la pastisseria i del món dolç amb la celebració d'una nova edició de GastroDolç, una cita que reunirà novament artesans, forners, pastissers i cuiners disposats a demostrar que darrere d'un bon pa, d'una coca o d'unes postres memorables hi ha molt més que tècnica: hi ha territori, emoció i ofici. Enguany, a més, la cita finalitzarà amb la sessió que protagonitzarà Jordi Roca, el mestre del màgic univers dolç del Celler de Can Roca, amb tres estrelles Michelin.

La seua sessió, "Les postres d'El Celler de Can Roca", permetrà descobrir el procés creatiu d'un professional que ha convertit les postres en un llenguatge propi, capaç de transformar records, paisatges i emocions en experiències comestibles.

Considerat com un dels millors pastissers del món, Jordi Roca encapçala un cartell que reunirà alguns dels grans noms de la pastisseria, la fleca i la gastronomia catalana.

El programa d'enguany, de fet, dibuixa un recorregut que va de la tradició a la innovació, de les masses

fermentades a l'alta pastisseria, i que reuneix alguns dels professionals més influents del panorama actual. La jornada inaugural de GastroDolç, que se celebrarà al Mercat Municipal de Flix, comptarà amb la participació de Rafel Muria, xef del restaurant Quatre Molins de Cornudella de Montsant, distingit amb una estrella Michelin i referent de la nova cuina del Priorat. El restaurador oferirà un dolç i saludable esmorzar amb la mel com a gran protagonista.

Des de Barcelona arribaran Esther Real i Gerard Gil, quinta generació d'una nissaga fornera que ha convertit el Forn Gil en un referent de l'art blanc català.

També hi seran presents la família Sistaré, autèntics guardians de la tradició fornera de Reus; Eduard Verdaguer, fundador de Panatics (Barcelona) i una de les veus més reconegudes de la divulgació panarra a Catalunya; i el lleidatà Roger Canela (PaPanBread), Millor Forner de Catalunya 2022, considerat un dels grans especialistes en fermentacions i nova fleca artesana.

PASTISSERIA LOCAL I DE TERRITORI La pastisseria de territori també tindrà un paper destacat amb



FOTO: ACN

Pau Carranza, mestre pastisser de Pastisseria Larrosa, distingit com a Millor Croissant Artesà de Mantega d'Espanya; Àlex Lera, reconegut pel seu treball innovador en l'univers de la brioixeria, i Millor Pastís de Formatge Català 2025 i Millor Bombó d'Espanya 2025; i el

pastisser flixanco Llorenç Peral, una de les joves figures emergents de la pastisseria catalana i Millor Coca de Xocolata de Sant Joan 2026.

La formació i l'excel·lència professional prendran el protagonisme en la segona jornada amb Olivier Fer-

nández, gerent del Gremi de Pastisseria de Barcelona, i Lluïsa Estrada, professora de l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona (EPGB).

UNA CLOENDA DE LUXE Un dels moments més esperats arribarà amb Oriol Balaguer. El mestre pastisser barceloní, reconegut internacionalment i considerat un dels professionals més influents del sector, oferirà una sessió que demostrarà que el refinament és absolutament exquisit, una reflexió sobre l'elegància, la tècnica i la recerca constant.

I, finalment, el mestre pastisser Jordi Roca posarà la cirereta a una edició d'altura amb una demostració de les millors postres del Celler de Can Roca.

GastroDolç 2026, que se celebrarà al Mercat Municipal de Flix (entrada gratuïta i en directe a través del canal de YouTube de Gastroevents Online), esdevé any rere any una potent eina de promoció agroalimentària dels productes de qualitat de les Terres de l'Ebre. Enguany, a més, consolida la seua aposta pel talent local i la projecció internacional, convertint Flix en un epicentre de la cultura dolça i gastronòmica catalana. ■

TRADICIÓ

L'Aldea tancarà este diumenge les festes tradicionals de la Plantada

L'Aldea/ Redacció

L'Aldea tornarà a convertir-se en l'epicentre de les tradicions deltatiques amb la celebració de la Festa de la Plantada de l'Arròs, que tindrà lloc el pròxim diumenge 21 de juny a la Finca de Ravanals, situada a tocar de la torre de l'ermita.

La festa permetrà reviuir les faenes tradicionals del cultiu de l'arròs, tal com les realitzaven antigament els pagesos i pageses del territori.

El programa s'iniciarà a les 9.30 h amb la trobada a l'inici del camí del Xoperai i la posterior sortida cap a l'ermita. A les 10.30 h hi haurà l'a-

rrancada del planter a la finca del doctor Cugat. La plantada tradicional està prevista a les 11 h, a la Finca de Ravanals. Més tard, hi haurà degustació d'arrossos elaborats per Masia Ullets. La festa comptarà també amb la tradicional cantada i ballada de jotes a càrrec de la Rondalla Baralluga i el grup Jotes de l'Aldea.

Els tiquets per a participar en la degustació es podran adquirir el mateix dia de la festa a l'estand de l'Ajuntament de l'Aldea.

Durant tota la jornada hi haurà activitats per a menuts i grans organitzades per l'Associació Esportiva Bitlles Garballo. ■

GASTRONOMIA

El port de les Cases d'Alcanar acull dissabte la Jornada Sabors de la Mar

Les Cases d'Alcanar/ Redacció

Este dissabte 20 de juny, el Port de les Cases d'Alcanar acollirà la primera Jornada de Sabors de la Mar, una nova proposta culinària que unirà producte de la mar, cuina popular i vins de proximitat per a donar forma a 2.000 tapes. Sota el lema "Un diàleg entre la mar i la cuina", la jornada començarà a les 12 h, amb l'acte inaugural i els parlaments de les autoritats. Fins a les 16 h, veïnat i visitants podran gaudir d'estes 2.000 tapes, amb el llan-

gostí com a producte estrella, d'una degustació d'ostres i d'una fideuada popular. Més enllà dels tastos gastronòmics, la jornada també oferirà l'exposició "Dones i mar", dedicada a les dones vinculades al sector pesquer i al món marítim, tal com fan les mateixes jornades Les Cases: dones i mar que la vila marinera acollirà del 9 al 12 de juliol. A més a més, hi haurà zona de jocs infantils perquè els més menuts també gaudisquen de la festa. La Jornada de Sabors de la Mar l'organitza la Confraria de Pescadors de

les Cases d'Alcanar i compta amb el suport de l'Ajuntament d'Alcanar, l'Associació Pescadors Província Tarragona, l'Associació Grup d'Acció Local Terres de l'Ebre, la Generalitat de Catalunya i la Unió Europea. La jornada, a més a més, se suma a les múltiples propostes gastronòmiques que Alcanar i les Cases d'Alcanar ofereixen al llarg de l'any, sempre amb la cuina i el producte de proximitat al centre. Fins al 21 de juny, el municipi celebra les XIV Jornades Gastronòmiques del Llagostí. ■