



## **JORNADES TÈCNIQUES DE LA XIV LLOTJA DE XARCUTERIA REGISA**

### **PROGRAMA**

#### **DIUMENGE 14 DE NOVEMBRE:**

- 11,30 h : Presentació de DELISHOP REGISA, idea original de ENRIQUETA LOPEZ PASCALET, de la Carnisseria SANTIAGO PRAT de Palamós, amb el recolzament de JOAN ALIU de la Carnisseria JUANDO de Girona.
- 12,00 h : Presentació de la VEDELLA BLANCA, per MARTIN BODE, cap de vendes del grup EKRO, de l'escorxador més important del món de VEDELLA BLANCA.
- 12,30 h : Intervenció de GEAROID DUNE, de la companyia DAWN IBERIA i de SANTIAGO MORENO de la companyia GRUPO AGROIBERICOS DERAZA.

#### **DILLUNS DIA 15 DE NOVEMBRE:**

- 11,00 h : **Primeres Jornades Tècniques d' HISTÒRIA, CULTURA I TRADICIÓ DE LA CUINA GIRONINA**, idea del cuiner SANTI SANTAMARIA del restaurant EL RACÓ DE CAN FAVES de Sant Celoni.

Per presentar un plat emblemàtic de cada comarca, un establiment històric i representatiu de cadascuna de les 8 comarques gironines ha elaborat una especialitat pròpia de cuina tradicional.

#### **Alt Empordà:**

- MOTEL EMPORDÀ.

Plats : *POMA DE RELLENO i BECADA.*

#### **Baix Empordà:**

- LA GAMBA DE PALAMÓS.

Plat : *SUQUET DE PEIX A L'ESTIL TRADICIONAL.*

**Pla de l'Estany:**

- RESTAURANT CAN ROCA.

Plat : *CANELONS*.

**El Gironès:**

- RESTAURANT CAN MARQUES.

Plats : *ESCUDELLA I CARN D'OLLA i LENGUA BOLETS*.

**La Garrotxa:**

- RESTAURANT CALA NASIA.

Plat : *ROSTIT BARREJAT*.

**La Selva:**

- RESTAURANT CAN MAGÍ.

Plat : *PEUS DE PORC AMB SALSAFINS*.

**La Cerdanya:**

- HOTEL DE PRADO

Plat : *TIRO AMB NAPS DE TALLTENDRE*.

**El Ripollès:**

- FONDA XESC.

Plat : *PLATILLO DE BOLETS*

- Durant l'esdeveniment, i amb l'assistència dels cuiners i representants dels establiments que portaran una mostra dels plats seleccionats, es presentarà un DVD produït per TVG i **Selecció Regisa** commemoratiu d'aquestes **Primeres Jornades Tècniques d' HISTÒRIA, CULTURA I TRADICIÓ DE LA CUINA GIRONINA**.