

L'avellana a la restauració

Jornada tècnica

Cambrils, dilluns 16 d'octubre de 2023

Presentació

L'avellana, un producte singular i genuí de les nostres terres amb grans valors nutricionals i gastronòmics té un gran recorregut a les nostres taules.

Aquest fruit sec està guanyant pes en la restauració i el sector agroalimentari però hi ha encara molt potencial per explotar. L'avellana pot ser un producte més per a reforçar l'oferta de qualitat de les nostres comarques.

En aquesta sessió podrem conèixer el Manual de l'Avellana i introduir-nos en el seu tast. Es realitzarà una sessió d'intercanvi de propostes gastronòmiques per impulsar el protagonisme de l'avellana en la nostra oferta.

Lloc de realització

Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils
C/ Estel, 2
43850 Cambrils

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:
Jose Antonio Gil Santos
A/e: jgilsantos@gencat.cat

Programa

19.00 h **Registre d'assistents**

19.10 h **Presentació de la jornada**

Jorge Gómez. Director de l'Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils.
Representant dels Serveis Territorials del DACC a Tarragona.

19.15 h **Presentació del Manual de l'avellana i tast d'avellana exprés**

Jaume Salvat. Eurecat.
Eudald Salvat. Panell de Tast de l'avellana.

19.45 h **Presentació i tast dirigit de plats elaborats amb avellana**

- Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils
- Restauradors
- Divulgadors gastronòmics

21.00 h **Cloenda de la jornada**

Ester Gomis. Presidenta de la DOP Avellana de Reus.

Organització

Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural



Col·laboració

