

**Celebrem 10 anys!**

**Plaça de Catalunya**

**6-9 de juny**

The title 'tastatala troquea' is written in a large, black, serif font. The letters are surrounded by a burst of yellow cutlery icons (forks, knives, and spoons) that radiate outwards, creating a starburst effect. The background is white.

# tastatala troquea

L'any de la **BARCELONA AMERICA'S CUP**

Dotze cultures, dotze gastronomies

**PREMSA**

# 10a SETMANA DE GASTRONOMIA DE BARCELONA

L'Associació d'Amics, Veïns i Comerciants de La Rambla i grup gsr organitzen **Tast a La Rambla – 10a Setmana de Gastronomia de Barcelona-** del **dijous 6 al diumenge 9 de juny**. Un gran festival gourmet amb **36 dels millors restaurants, bars i pastisseries** de la ciutat que aproparan les seves tapes i degustacions als barcelonins i visitants. Serà a la **Plaça de Catalunya**, una **ubicació provisional** que ja es va estrenar l'any passat, per tal d'evitar les obres de la Rambla de Santa Mònica.

El desè aniversari d'aquest esdeveniment gastronòmic i ciutadà compta amb el suport institucional del Districte de Ciutat Vella, de l'**Ajuntament de Barcelona**, **Turisme de Barcelona** amb la **Barcelona America's Cup** i de la **Generalitat de Catalunya** a través de Prodeca, empresa pública de promoció dels productes agroalimentaris catalans; així com amb la participació del **Consorci de Comerç, Artesania i Moda (CCAM)** del Departament d'Empresa i Treball.

El patrocinador oficial de la fira és **Estrella Damm**, al costat de **Saborea Lanzarote** i el **Centro de Arte, Cultura y Turismo del Cabildo de Lanzarote** com a Patrocinadors. Compta amb la col·laboració de **1.001 Sabores Región de Murcia**, **Raíz Culinaria – Castilla-La Mancha**, **Andorra - Gastronomia d'Alta Muntanya**, **Segura Viudas**, **Aperol Spritz**, **Crodino**, **Bico de Xeado** i **Fagor**. A més de **Makro**, que un any més és el proveïdor oficial.

El **Periódico de Catalunya** és el mitjà de comunicació oficial de Tast a La Rambla, i també se suma com a hotel oficial del Tast **Royal Hideaway Hotels & Resorts** (Barceló Hotel Group).

La present edició torna a comptar amb el suport del **Casal dels Infants del Raval** y del **CETT** (Barcelona School of Tourism, Hospitality and Gastronomy), **ICC** (International Cooking Concepts) i **Klimer**.



**Quatre dies d'activitats culinàries, ponències i degustacions a preus de 6 euros per tapa**

## HORARIS

**Dijous 6 i diumenge 9 de juny: de 12.00 h a 22.00 h**

**Divendres 7 i dissabte 8 de juny: de 12.00 h a 00.00 h**

# TAST A LA RAMBLA

Tast a La Rambla és un acte popular que va néixer l'any 2014 amb la voluntat de convertir-se, cada any, en la gran fita gastronòmica de la ciutat de Barcelona, a la vegada que serveix per reivindicar La Rambla como a gran eix lúdic barceloní per a tots els públics. Una proposta d'activitats gastronòmiques que pretén apropar l'alta cuina a ciutadans i visitants de Barcelona.

El format serà l'habitual i la fira manté la seva essència: motivar als barcelonins a través de la gastronomia perquè s'apropin al centre de la ciutat i reivindicuin els espais públics per gaudir i compartir.

Els **30 restaurants** i les **6 pastisseries** es concentren en una sola illa, que serà l'epicentre del Tast. El consum es realitzarà canviant tokens que es podran adquirir als diferents punts de venda (1 token=1 euro). **Cada tapa equival a 6 tokens.**

Al voltant de l'illa de restaurants i pastisseries, hi haurà també **uns altres espais de degustació** (cervesa, vins i caves, aperitius, productes gastronòmics de Lanzarote i d'altres territoris); així com 7 zones amb taules altes per a que el públic pugui menjar còmodament.

El Tast a la Rambla compta amb dos espais de *showcooking* per acollir un programa d'activitats d'accés lliure i gratuït (fins a completar aforament).





# NOVETATS A DESTACAR

**L'any de la Copa Amèrica de vela i la Regata Cultural a Barcelona. Dotze cultures, dotze gastronomies**

De la mà de l'**Ajuntament de Barcelona i Turisme de Barcelona**, Tast a la Rambla acollirà diverses activitats gastronòmiques i culturals vinculades a la Regata Cultural, el programa d'activitats que impulsa a la ciutat per acompanyar l'arribada de la Copa Amèrica de vela, l'esdeveniment esportiu mundial que tindrà lloc a la capital catalana a partir del 22 d'agost.

Des de l'espai **Barcelona America's Cup. Dotze cultures, dotze gastronomies** s'aproparà a la ciutadania una mostra gastronòmica dels dotze països participants en aquesta competició esportiva, amb la oferta d'una tapa en representació de cada país. Seran els 6 països que es disputen la 37a edició de la Copa Amèrica, als que se sumen els països representats en la competició de dones (que enguany se celebra per primer cop) i en la de joves. L'encarregat de gestionar la gastronomia d'aquest espai serà Albert Ventura del restaurant Vraba.

A més, s'oferirà tota una jornada de *showcooking* inaugurada per Paolo Casagrande, xef del Restaurant Lasarte\*\*\* y protagonitzada per alguns dels xefs dels equips que participen en la competició principal.

Per últim, l'escenari del Tast a la Rambla incorporarà actuacions musicals i culturals entorn a aquests països.

Totes aquestes activitats formaran part de la **Regata Cultural**, que durant els següents mesos portarà a la ciutat més de 200 activitats culturals, artístiques, esportives, gastronòmiques i vinculades al comerç per a reforçar el vincle de la ciutat amb la Copa Amèrica de vela, que se celebra per primer cop a la ciutat.

# NOVETATS A DESTACAR

## Premi Tast a la Rambla 2024



Després de deu anys, Tast a la Rambla és un esdeveniment més que consolidat a la ciutat de Barcelona. Amb l'experiència que donen aquestes deu edicions i el treball realitzat per ampliar el coneixement i l'amor per la bona cuina, l'organització del Tast a la Rambla ha considerat que era el moment de celebrar a la gent que ho fa possible. És per això que, a partir d'aquest any, s'instaura el Premi Tast a la Rambla 2024; un guardó que pretén ser un reconeixement a aquelles persones que treballen en i per la gastronomia. Un reconeixement a la passió i la dedicació de tots aquells que dia a dia fan de la gastronomia un punt de trobada, social, cultural i artístic.



En aquesta primera edició del Premi Tast a la Rambla, que neix amb voluntat de continuïtat, el guardó recau no en una sola persona sinó en tota una família que, a més, és inquilina de la Rambla i ha sabut lligar el nom de Barcelona a la millor pastisseria: la família Escribà. Joan, Jordi, Pol i Christian Escribà, així com la seva mare, Jocelyne Tholonià, són mereixedors d'aquest premi que els entregará el xef Albert Adrià durant l'acte inaugural de la present edició.

La Pastisseria Escribà és tota una icona de la Rambla. Fundada l'any 1906 amb el nom de Forn Serra, són ja quatre generacions que han endolcit a barcelonins i turistes per igual. Fou la tercera generació d'aquesta saga, encapçalada per Antoni Escribà, la que va revolucionar la pastisseria i li va atorgar la seva dimensió actual. Ara, amb en Christian Escribà al capdavant, han sabut anar encara més enllà i convertir-se en un autèntic espai creatiu. De les increïbles escultures de xocolata, als impossibles pastissos han demostrat que, amb imaginació i tenacitat, la millor gastronomia és possible. També la dolça. Per tot plegat, Tast a la Rambla vol reconèixer-los amb aquest premi a la seva contribució a la gastronomia barcelonina.

# NOVETATS A DESTACAR

## Pagament directe en alguns estands

La compra de degustacions seguirà amb el sistema de Tokens, la moneda oficial de l'esdeveniment que es podrà adquirir a les taquilles (1 token = 1 euro). Com a novetat d'aquesta edició, també es podrà fer pagament directe amb targeta, mòbil o *smartwatch*, tant a la zona de Restaurants i Pastisseries com en alguns dels espais de les marques col·laboradores.

## Escenari cultural i musical

Un escenari més actiu i polivalent.

## Reconeixements

Reconeixement i identificació dels restaurants i pastisseries participants en les diferents edicions celebrades.

## Ampliació zona de degustació

Ampliació de la zona de degustació (més taules i cadires, aprofitant els espais amb més ombra de la Plaça Catalunya).





**Del 6 al 9 de juny, la Plaça de Catalunya es convertirà en centre neuràlgic de la gastronomia de la ciutat, amb degustacions de 30 restaurants i 6 pastisseries de Barcelona**

**La fira es completa amb tallers, *showcookings* i ponències de diversos representants del sector de la restauració, a més d'empreses d'alimentació i begudes que donen suport a la iniciativa dedicada a los barcelonins**

# OFERTA GASTRONÒMICA

## RESTAURANTS

**Les croquetes d'en Nandu Jubany** - Nandu Jubany

*Croqueta de rostit, croqueta d'espínacs amb panses i pinyons, croqueta de sobrassada amb formatge*

**Tapas 24** - Toni Morago  
*Bunyols de bacallà amb mel i llimona*

**Casa Amàlia 1950** - Robert Quispe  
*Mollete de costella de porc ibèric de gla Maldonado amb salsa anticuchera i cacauet, coriandre i ceba envinagrada*

**Casa Guinart** - Óscar Manresa  
*Bomba de la Barceloneta*

**La Pau** - Joves treballadors/es del restaurant La Pau  
*"Esqueixada" de bacallà amb albercocs i tomàquets*

**Frankie Gallo Cha Cha Cha** - Javi Sánchez  
*Pizza carbonara i tòfona*

**Bar El Pollo** - Javier Sánchez  
*Calamarsons amb la tinta*

**El Filete Ruso** - Eric Raoul Nguena  
*Pulled pork de porc ecològic de pagès*

**Nectari Restaurant** - Jordi Esteve  
*Tàrtar de salmó salvatge d'Alaska, amb espirulina i bitxo*

**Casa de Vivi- Fauna Restaurant** - Jordi Delfa  
*Fideus a la cassola amb presa ibèrica de gla, costelles de porc i gamba vermella*

**The Fish and Chips Shop** - Alam Brothers  
*Fish & Chips de gallineta amb patates fregides, salsa tàrtara i chutney de mango*

**Mae** - Germán Espinosa & Diego Mondragón  
*Salmó, meunière de guanàbana, mostassa i safrà*

**Al Grano by Telefèric** - Aziza el Bachiri  
*Arròs melós de botifarra, ceps, carxofa i ceba caramel·litzada*

**Llamber** - Francisco Heras y Àngel Palacios  
*Nyoqui de patata i formatge Varé i tòfona d'estiu*

**Don Giovanni Barcelona** - Andrea Tumbarello & Ezequiel Álvarez  
*Fagottini farcits de formatge i pera, amb crema de formatge gorgonzola*

**Restaurant Blanc** - Marc de Martín  
*Bao MOBCN amb xai guisat amb ratafia i iogurt cremós d'herbes fresques*

**Dos Pebrots** - Takeshi Somekawa & Albert Raurich  
*Kebab de xai*

**Tandoor** - Iván Surinder  
*Arròs punjabi d'au amb raita de iogurt especiat*

**Kamikaze** - Enric Buendia & Arístides Ribalta  
*Bikini Tonkatsu*

**Moka** - Gonzalo Martínez  
*Rotlle de porc rostit a baixa temperatura amb formatge gouda, ceba caramel·litzada i maionesa BBQ*

# OFERTA GASTRONÒMICA

## RESTAURANTS

**Casa Xica** - Marc Santamaría & Raquel Blasco  
*Crispetes cruixents de porc cantonès*

**Coya Restaurant y Pisco Bar** - Giacomo Uzzo  
Empanades de cap de bestiar amb salsa d'all

**Cecconi's Barcelona** - Matteo Frigoli  
*Paccheri, 'Nduja, tomàquet San Marzano i burrata*

**Pepa Tomate** - Josep Carbonell  
*New York Roll català (pa de croissant, burger ibèrica blanca i negra, ceba escalivada i ketchup de romesco)*

**Ceviche 103** - Manuel Alvarado  
Llet de tigre 'carretillera' amb llardó de calamar

**Bodega Amposta** - Txema Martínez  
Cigrons amb gambots

**Virens** - Rodrigo de la Calle  
*Entrepà de pastrami amb col llombarda, maionesa d'all confitat i fulles de mostassa*

**Manioca Gluten Free** - Patricia Martins  
Daus de tapioca amb ketchup de guaiaba

**Bar Alegria** - Tomás Abellan  
*Truita amb tòfona del Bar Alegria*

**Família Nuri** - Alex Jiménez  
Arròs de pollastre a l'ast amb poma rostida i allioli fumat

## PASTISSERIES

**L'Atelier** - Eric Ortuño  
*La llimona*

**Pâtisserie Mervier Canal** - Lluís Estrada  
*Mojito*

**Pâtisserie Escribà** - Christian Escribà  
*Cake Soda*

**Sant Croi** - Albert Roca  
*Les braves dolces de La Rambla*

**Pâtisserie Ochiai** - Ken Ochiai  
*Homenatge a Toriyama*

**Oriol Balaguer** - Oriol Balaguer  
*Oh la la chocolat!!*







# OFERTA GASTRONÒMICA

## BARCELONA AMERICA'S CUP. Dotze cultures, dotze gastronomies

A càrrec del xef Albert Ventura del restaurant Vraba de Barcelona

### Selecció de 12 tapes en representació dels 12 països participants:

Nova Zelanda

Pavlova de maduixa i nata

Regne Unit

Pastís de llimona amb crumble

Suïssa

Fondue de formatge

Itàlia

Risotto d'espínacs, llard i parmesà

Estats Units d'Amèrica

Croqueta caesar

França

Ostra a la meunière

Espanya

Patates braves de sobrassada picant

Països Baixos

Amanida d'endívia amb crema àcida i verat fumat

Canadà

Roll de llagostí i duxelle de bolets

Alemanya

Kartoffelsalat, amanida de patates amb salsitxa i mostassa

Suècia

Köttbullar, mandonguilles sueques amb salsa de tomàquet

Austràlia

Torrada de pa amb rilette de xai, nou de macadàmia 4 èpices



# OFERTA GASTRONÒMICA

## **ESPAI VI – CATALUNYA, REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMÍA 2025**

Selecció de vins i caves de Catalunya de la mà de: Canals & Munné / Clos Pons (Grup Pons) / Maset / Mas Rodó Vitivinícola / Vins i Caves Portell.

### **ESTRELLA DAMM**

Cerveses, aigua i refrescos.

### **SABOREA LANZAROTE**

Experiència Gastronòmica guiada a través d'un menjar informal maridat amb vins del volcà.

Bodegas de Lanzarote: Bodega Erupción / Bodega La Geria / Bodega Los Bermejos / Bodega Vulcano de Lanzarote / Lágrima de Malvasía Volcánica.

### **CENTROS DE ARTE, CULTURA Y TURISMO DE LANZAROTE**

Selecció de tapes de la gastronomia de Lanzarote.

### **APEROL SPRITZ & CRODINO**

Aperol Spritz, Crodino Spritz sense alcohol i vermutos Cinzano.

### **ANDORRA, GASTRONOMIA D'ALTA MUNTANYA**

Selecció d'embotits, formatges i vins.

### **SEGURA VIUDAS**

Selecció de vins i caves.

### **BICO DE XEADO**

Gelats artesanals.



Pots comprar  
TOKENS a les  
taquilles (targeta o  
efectiu), fins a 30  
minuts abans del  
tancament



# PREUS

## RESTAURANTS I PASTISSERIES

## TOKENS

Tapa

6

## BARCELONA AMERICA'S CUP. Dotze cultures, dotze gastronomies

## TOKENS

Tapa

5 o 6

## ESTRELLA DAMM

## TOKENS

Aigua Veri

2

Cervesa 33 cl (Estrella Damm · Damm Lemon · Voll Damm · Free Damm)

3

Cervesa 50 cl (Estrella Damm · Damm Lemon · Voll Damm)

5

Cervesa (33 cl) - Inedit · Malquerida · Complot IPA · Daura

4

Got retornable (entrega del got i devolució del token)

1

Refresc

2,5

## CRODINO / APEROL SPRITZ

## TOKENS

Cinzano Bitter Soda

3

Vermut rosso o bianco

3

Crodino Spritz sense alcohol

4

Aperol Spritz

5

## SABOREA LANZAROTE

## TOKENS

Vins de Malvasia Volcànica

4

Barra Gastronòmica - Experiència guiada

9 o 13

## CENTROS DE ARTE, CULTURA Y TURISMO DE LANZAROTE

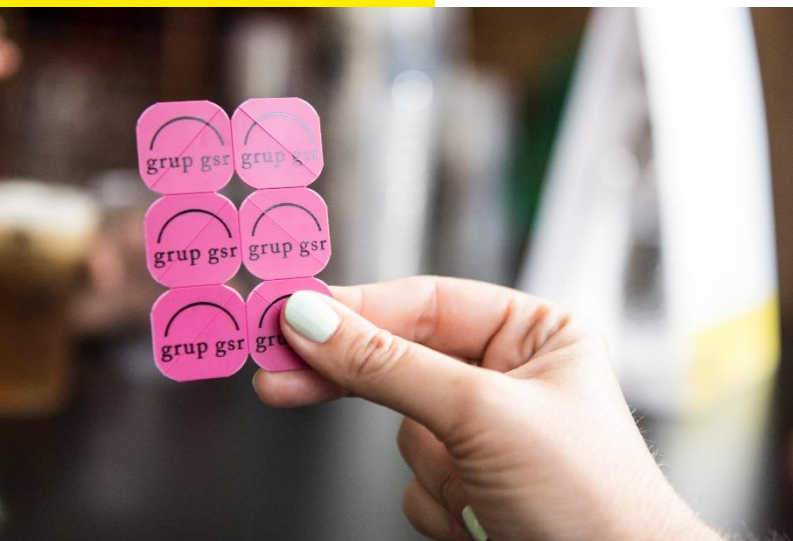
## TOKENS

Tapa

6



Pots comprar  
TOKENS a les  
taquilles (targeta o  
efectiu), fins a 30  
minuts abans del  
tancament



# PREUS

## ESPAI VI - CATALUNYA, REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA 2025

**TOKENS**

Vins i caves de Catalunya

4 o 5

## ANDORRA, GASTRONOMIA D'ALTA MUNTANYA

**TOKENS**

Degustació d'embotits i formatges

4

Degustació de vins

4 o 5

## SEGURAS VIUDAS

**TOKENS**

Vins i caves

4 o 5

## BICO DE XEADO

**TOKENS**

Gelat artesanal petit

4

Gelat artesanal gran

5

## COPA DE VIDRE

**TOKENS**

Copa de vidre (obligatòria pel consum de vi)

1,5



# PROGRAMACIÓ D'ACTIVITATS

## Showcooking #1

### DIJOUS 6

16.00 – 16.45

**Raül Balam**

17.15 – 18.00

**Cuina peruana amb producte local**

*Tomás de la Paz, Cap de cuina a Yakumanka*

18.30 – 19.15

**Pendent**

19.45 – 20.30

**Ceviche entre el Mediterrani i el Pacífic**

*Manu Alvarado, Xef executiu a Grupo Ceviche*

20.00 – 20.45

**10 anys de Terraza Martínez**

*Juanba Agreda, Director gastronòmic LRDM*

### DIVENDRES 7

**1.001 SABORES REGIÓN DE MURCIA**

12.30 – 13.45 / 14.00 – 14.45 / 15.00 – 15.45/  
16.00 – 16.45

**1.001 Sabores Región de Murcia (activitat amb invitació)**

*Rodi Fernández, Xef executiu del Grupo Taúlla*

17.00 – 17.45

**Tast de vins 1.001 Sabores Región de Murcia**

*Antonio Chacón, Sommelier de Región de Murcia*

18.00 – 18.45 / 19.00 – 19.45 / 20.00 – 20.45/  
21.00 – 21.45

**Showcooking 1.001 Sabores Región de Murcia**

*Rodi Fernández, Xef executiu del Grupo Taúlla*



# PROGRAMACIÓ D'ACTIVITATS

## Showcooking #1

### DISSABTE 8

#### **BARCELONA AMERICA'S CUP**

12.30 – 13.15

#### **SHOWCOOKING INAUGURAL - Lasarte i el seu entorn**

*Paolo Casagrande, Cap de cuina de Lasarte\*\*\**

13.45 – 14.30

#### **NOVA ZELANDA - Un viatge pel terroir de Nova Zelanda**

*Paula Cuenda, Sommelier a Vraba Restaurant America's Cup*

16.00 – 16.45

#### **REGNE UNIT – "Britania made"**

*Nick Hold, Xef a INEOS Britania*

17.15 - 18.00

#### **ITÀLIA - "Zuppetta di pesce con fregola"**

*Sandro Pilloni, Xef a Luna Rossa Prada Pirelli*

18.30 – 19.15

#### **FRANÇA - Showcooking Orient Express Racing Team**

*Thibaut Viat, Cuiner a l'Orient Express Racing Team*

19.45 – 20.30

#### **SUIZA - El Arte de la Raclette Suïsa**

*Pierre Yves Jorand, Consultor senior i membre d'Alinghi Red Bull Racing*

21.00 - 21.45

**EUA - Pendent**

### DIUMENGE 9

#### **RAÍZ CULINARIA CASTILLA-LA MANCHA**

12.30 – 13.00 / 17.30 – 18.00

#### **ALBACETE - Tobarra: Miguelito de galtes**

*Antonio Martínez, Cap de cuina i propietari del Restaurante Frontera*

13.15 – 13.45 / 18.15 – 18.45

#### **CIUDAD REAL - Fuente el Fresno: Bacallà manxec**

*Andrés Rodríguez, Xef a Restaurante Cocktail Gourmet*

14.00 – 14.30 / 19.00 – 19.30

#### **CUENCA - Tarancón: Tradició, gastronomia i avantguarda**

*José Francisco Atienza, Cap de cuina de Agrupación Provincial de Hostelería y Turismo de Cuenca*

14.45 – 15.15 / 19.45 – 20.15

#### **GUADALAJARA: Xai. Vida silvestre**

*Nacho Padín, Gerent i xef a Restaurante Fardel*

15.30 – 16.00 / 20.30 – 21.00

#### **TOLEDO: Tataki de cèrvol**

*Tomás Palencia, Cap de Cuina a l'Asador Palencia de Lara*



# PROGRAMACIÓ D'ACTIVITATS

## Showcooking #2

### DIJOUS 6

16.0 – 16.45  
**COYA**

17.15 – 18.00  
**Público, Cuina de Mercat: Mar i Muntanya en el plat**

*Edgar Martínez, Head Chef Público, Cuina de Mercat*

18.30 – 19.15  
**MYCIRCULARCOOKING – Alimentant el planeta: nens, cuina i sostenibilitat**  
*Neus Saura, Directora de Producció i Vendes Mygranchef*

19.45 – 20.30  
**CENTROS DE ARTE, CULTURA Y TURISMO DE LANZAROTE - Sabors volcànics de Lanzarote**  
*Ángel Morales, Encarregat de cuina a Jameos del Agua*



### DIVENDRES 7

12.30 – 13.15  
**ESTRELLA DAMM - Taller de cerveses Damm**  
*Yan Maia Auad, Beer Sommelier a Damm*

13.45 – 14.30  
**Cuina local amb despensa global**  
*Germán Espinosa i Diego Mondragón, Xefs a MAE Barcelona*

16.00 – 16.45  
**Tast amb les iaies**  
*Verónica Baena, Directora de Grandmas Cooking, Montse Rusinés i Cali Caparrós*

17.15 – 18.00  
**CONSORCI DE COMERÇ, ARTESANIA I MODA - La relació entre l'alta cuina i els mercats**  
*Carles Gaig, Xef a Gaig Barcelona*

18.30 – 19.15  
**APEROL SPRITZ - Taller de tapes amb Gipsy Chef**  
*Pablo Albuerne, Xef (Gipsy chef)*

19.45 – 20.30  
**CONSORCI DE COMERÇ, ARTESANIA I MODA - Sushi de mercat**  
*Albert Abelló, Propietari de Nipó Sushi*





# PROGRAMACIÓ D'ACTIVITATS

## Showcooking #2

### DISSABTE 8

12.30 – 13.15

#### **APEROL SPRITZ - Taller de tapes amb Gipsy Chef**

*Pablo Albuerne, Xef (Gipsy chef)*

13.45 – 14.30

#### **ANDORRA, GASTRONOMIA D'ALTA MUNTANYA - La Vaca Bruna dels ramaders d'Andorra**

*Carles Flinch, Xef a Can Manel by Carles Flinch*

16.00 – 16.45

#### **CONSORCI DE COMERÇ, ARTESANIA I MODA – Els menuts gourmet**

*Francisca i Rosa Gabaldà, Propietàries a Menuts Rosa*

17.15 – 18.00

#### **ESTRELLA DAMM - Taller de cerveses Damm**

*Yan Maia Auad, Beer Sommelier a Damm*

18.30 – 19.15

#### **SEGURA VIUDAS - Platlillos by Segura Viudas & Hofmann**

*Franco López i Diego Grimberg, Xef i Xef Executiu a Escola Hofmann*

19.45 – 20.30

#### **ANDORRA, GASTRONOMIA D'ALTA MUNTANYA - Gastronomia Andorrana**

*Roger Biosca, Xef a Hotel Isard*



### DOMINGO 9

12.30 – 13.15

#### **SEGURA VIUDAS - Tast de 3 vins Homenaje**

*Gloria Collell, Wine Expert de Segura Viudas*

13.45 – 14.30

#### **ROYAL HIDEAWAY HOTELS & RESORTS – Cuina aragonesa creativa en un viatge en tren per la història**

*Eduardo Salanova, Xef i Director gastronòmic a Canfranc Estación, a Royal Hideaway Hotel (Osca, Aragó)*

16.00 – 16.45

#### **Pendent**

17.15 – 18.00

#### **CONSORCI DE COMERÇ, ARTESANIA I MODA - El bacallà com a tret d'identitat de la gastronomia catalana**

*David Perelló, Propietari de la Bacallaneria Perelló - Mercat del Ninot*

18.30 – 19.15

#### **ANDORRA, GASTRONOMIA D'ALTA MUNTANYA - Productes artesans d'Andorra**

*Lluis de Juan, Representant de Productes Agrícoles i Artesans d'Andorra*



# ESCENARI TAST A LA RAMBLA

## DIJOURS 6 DE JUNY

12.00 a 13.15 Acte inaugural

14.30 a 15.00 Barcelona America's Cup - NOVA ZELANDA: Hiro'a Māohi

20.30 a 21.30 Kanela & Kaku

## DIVENDRES 7 DE JUNY

13.00 a 13.30 Barcelona America's Cup - EUA: Swing Maniacs

17.00 a 17.30 Barcelona America's Cup - FRANÇA: CHARADA - "Récital Sous le Ciel De Paris"

21.00 a 22.00 Aldala

22.45 a 23.45 La Banddarra

## DISSABTE 8 DE JUNY

16.00 a 16.30 Barcelona America's Cup - SUÏSSA: Taller infantil de xocolata suïssa(Sofía Janer)

17.00 a 17.30 Barcelona America's Cup - ITÀLIA: Trio Laura Milazzo

21.00 a 22.00 Aldala

22.45 a 23.45 Kanela & Kaku

## DIUMENGE 9 DE JUNY

12.00 a 12.30 Batukada Ssstrepits

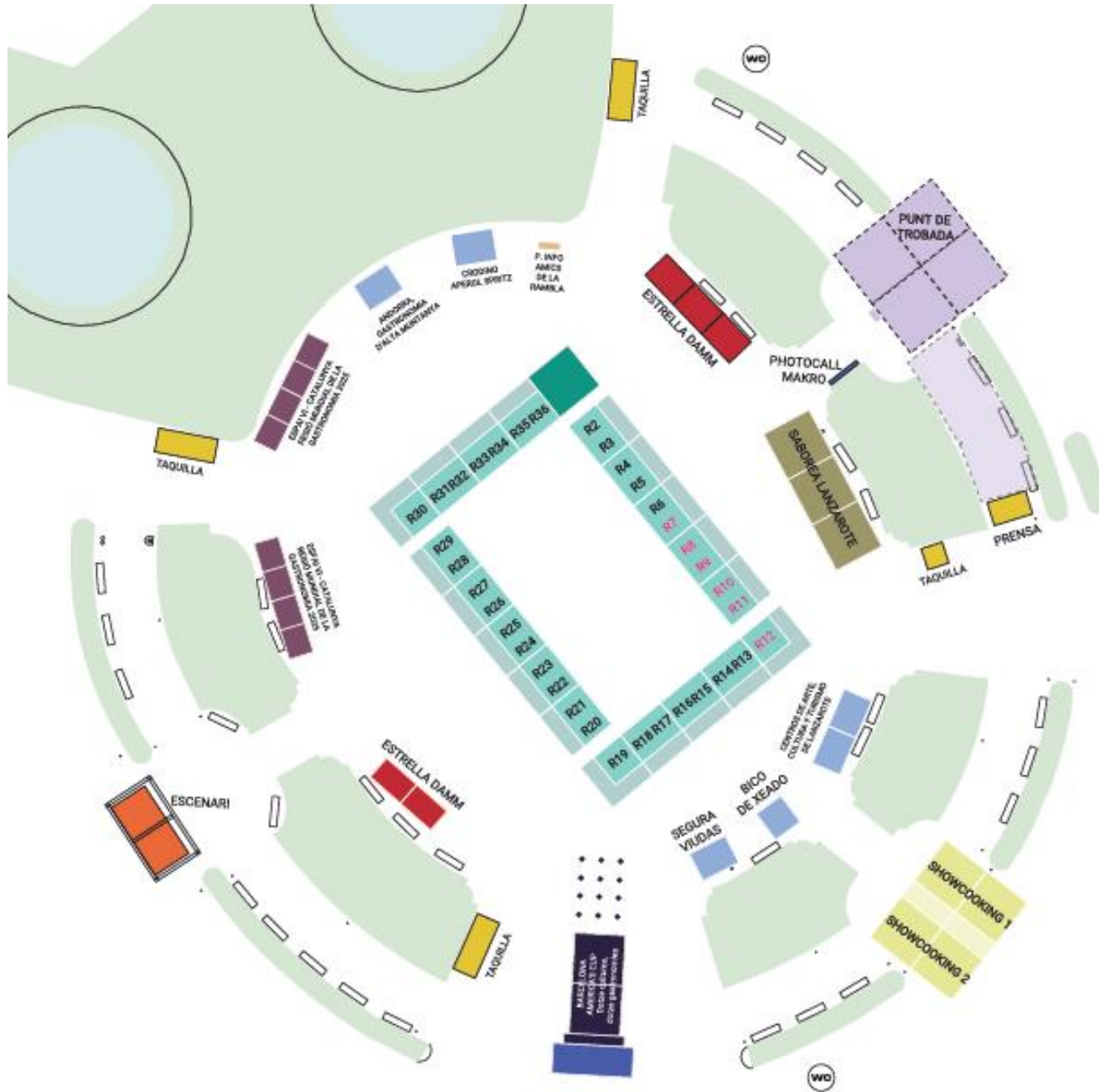
13.00 a 13.30 Barcelona America's Cup - REGNE UNIT: Nuala Irish Dancers

18.30 a 19.30 La Banddarra

20.30 a 21.30 La Noche Quilombera



# PLÀNOL



# EMPRESSES PARTICIPANTS

Organitzadors:



Promotors institucionals:



Patrocinador principal:



Patrocinadors:



Col·laboradors:



Proveïdor oficial:



Mitjà col·laborador:



Hotel oficial:



Amb el suport de:



Entitats col·laboradores:





**@TastaLaRambla**



**@TastaLaRambla**



**/TastaLaRambla**



**tastalarambla.cat**

**MÉS INFORMACIÓ DE PREMSA**

INTERPROFIT

Teresa Forcada / Andrea López

Tel: 93 467 02 32 / 608 83 13 52 / 722282929

Email: [teresa.forcada@interprofit.es](mailto:teresa.forcada@interprofit.es);

[andrea.lopez@interprofit.es](mailto:andrea.lopez@interprofit.es)