

# La Torre del Visco

3, 4 y 5 de abril de 2022



## ***Confitando Territorio: Relatos de la gastronomía circular***

*Para nosotros este lema significa escoger lo mejor de nuestros territorios, cultivado o silvestre, fruta o brote, carne que cuida el bienestar animal y semilla ecológica, para conservarlo de una manera pausada, constante y respetuosa.*

Los próximos días 3, 4 y 5 de abril nos encontraremos en La Torre del Visco cocineros, viticultores, artesanos, agricultores, pastores y periodistas para compartir y explorar diferentes proyectos con una misma filosofía: el impacto positivo de la gastronomía circular.

Un programa de relatos de los propios protagonistas, de sus proyectos y experiencias, mesas redondas, tertulias, actividades y catas llenarán estos intensos días que confiamos animarán a que surjan más iniciativas que reactiven económicamente y socialmente el medio rural.



Domingo 3 de abril

12h Inauguración

12h30 Mesa redonda

### **GASTRONOMÍA CIRCULAR Y APROVECHAMIENTO DEL MEDIO**

Participantes:

Ricard Camarena (Chef)

Raúl Igual (Sumiller)

Fernando Robres (Ganadero trashumante)

Carmen Ferrer (Bodega Bárbara Forés D.O. Terra Alta)

Rosalía Molina (Viticultora en Cuenca, Altolandon)

Moderadora: Patricia Sola

14h Almuerzo Ricard Camarena

18h Paseo y cata de quesos con maridaje de vinos en la Ermita San Pere Martir  
Imparten Amador Sánchez y Raúl Igual



Lunes 4 de abril

10.30h Mesa redonda

### **CULTIVAR EL RESPETO A LA NATURALEZA**

Participantes:

Pep Raventós (Viticultor)

Bernd Knöllner (Chef)

Marta Fernández (Artesanía con lana de oveja)

Jorge Guitián (Bonviveur, TVE)

Tomás Rodríguez (INTEROVIC)

Alfredo Maluenda (Heraldo de Aragón)

Moderadora: Alejandra Sumasi

12h30 Taller de elaboración de un cuenco con lana de oveja

14h Almuerzo Bernd Knöllner

16h Visita exposición Bestiarium Ovino

18h Demostración de Perros pastores

20h Cena Rubén Catalan – degustación de cordero de la raza maellana



Martes 5 de abril

10h30 Mesa redonda

### **VARIEDADES y RAZAS AUTÓCTONAS**

Participantes:

Miguel Barrera (Chef)

Víctor Enrique Vidal (Agricultor ecológico)

José Barea (fotografo Bestiarium)

Sara Pérez (Viticultora del Priorat)

Eduard Susanna (Mas de Flandi AOVE)

Cristina Mallor (CITA Banco de semillas)

Moderadora: Eva Defior

14h Almuerzo Miguel Barrera

16h Conclusión



La **Torre**  
del **Visco**   
Hotel Restaurante



RELAIS &  
CHATEAUX

Hotel Restaurante La Torre del Visco  
Fuentespalda, Matarraña  
TERUEL

[www.torredelvisco.com](http://www.torredelvisco.com)