

# Referents en enologia i cuina, reunits a Riudellots



L'acte d'inauguració de la llotja, en què es va fer el reconeixement a Jaume Font Estival i Joaquim Nadal. Foto: LLU SERRAT.

Un acte de reconeixement a Jaume Font Estival, creador i impulsor de la Llotja de Regisa, i a Joaquim Nadal, pel seu suport al projecte, va servir per inaugurar la dinovena edició de les jornades tècniques de gastronomia de la Llotja de Xarcuteria Regisa. Aquesta trobada, que va néixer com un fòrum professional per a xarcuters i carnissers, ara és un esdeveniment que reuneix cuiners, sommeliers, caps de sala, pastissers i altres professionals del sector de la cuina i la restauració.

La jornada d'ahir va incloure un taller de formatges a càrrec de Marta Medrán, una sessió per a xarcuters dirigida per Pep Climent i

la presentació de carn Wagyu, per Eduard Sánchez i Carlos Trujillo.

Avui es repetiran algunes conferències i es farà una sessió de capacitació per a cuiners i restauradors, amb Víctor Gómez, i un taller de xocolata amb Valrhona i productes de Cap Fruit.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 14-03-2016 Pàgina 14

Font del document:

[http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/949653-referents-en-enologia-i-cuina-reunits-a-riudellots.html?piwik\\_campaign=rss&piwik\\_kwd=nacional&utm\\_source=rss&utm\\_medium=nacional&utm\\_campaign=rss&f=El+Punt+Avui](http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/949653-referents-en-enologia-i-cuina-reunits-a-riudellots.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui)