

Organitza / Organiza:



Patrocinadors / Patrocinadores:



Col·laboradors / Colaboradores:



del 13 d'agost al 21 de setembre de 2010  
de agosto al 21 de septiembre de 2010

## III Jornades de Cuina Aplicada al Llagostí de Vinaròs I Tour de la Tapa del Llagostí de Vinaròs

## III Jornadas de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs I Tour de la Tapa del Langostino de Vinaròs

Tourist Info Vinaròs

Plaça de Jovellar, 2 | 12500 Vinaròs | Castellón  
Tel. +34 964 453 334 | Fax +34 964 455 625  
vinaros@touristinfo.net

[www.turisme.vinaros.es](http://www.turisme.vinaros.es)  
[www.llagostidevinaros.com](http://www.llagostidevinaros.com)

VIII Concurs de Cuina Aplicada al Llagostí de Vinaròs | 27 de setembre 2010  
VIII Concurso de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs | 27 de septiembre 2010



**Jordi Romeu Llorach**  
*Alcalde de Vinaròs*  
*Alcalde de Vinaròs*

El Concurs Nacional de Cuina Aplicada al Llagostí de Vinaròs, tal i com es ve desenvolupant des de l'any 2003, recupera les antigues essències d'aquest esdeveniment que va deixar de realitzar-se en la dècada dels anys 70 del passat segle, i que tracta d'incentivar noves tendències culinàries a Vinaròs.

Així, des de l'any 2003, el Patronat Municipal de Turisme fa coincidir encertadament el Concurs amb els actes de commemoració de la Carta Poble de Vinaròs.

Tanmateix i d'acord amb el sector gastronòmic s'han anat afegint altres actes al Concurs com ara, les Jornades de Cuina Aplicada al Llagostí de Vinaròs, les activitats d'animació infantil oferides pel reconegut cuiner vinarossenc Juanjo Roda i enguany, com a novetat, la realització del I Tour de la Tapa del Llagostí de Vinaròs, que desitgem que siga tot un èxit de participació.

Espero que conjuntament amb els actes de l'estiu a Vinaròs i els de Commemoració de la Carta Poble en el mes de setembre, gaudiu d'aquesta excel·lent oferta gastronòmica.

El Concurso Nacional de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs, tal y como se viene desarrollando desde el año 2003, recupera las antiguas esencias de este acontecimiento que dejó de realizarse en la década de los 70 del pasado siglo, y que trata de incentivar nuevas tendencias culinarias en Vinaròs.

Así, desde el año 2003, el Patronato Municipal de Turismo hace coincidir acertadamente el Concurso con los actos de conmemoración de la Carta Puebla de Vinaròs.

Asimismo y de acuerdo con el sector gastronómico, se han ido añadiendo otros actos al Concurso como por ejemplo, las Jornadas de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs, las actividades de animación infantil ofrecidas por el reconocido cocinero vinarocense Juanjo Roda y este año, como novedad, la realización del Tour de la Tapa del Langostino que esperamos que sea todo un éxito de participación.

Espero que conjuntamente con los actos del verano en Vinaròs y los de Conmemoración de la Carta Puebla en el mes de septiembre, disfruten de esta excelente oferta gastronómica.

Un any més, des de la recuperació del Concurs Nacional de Cuina Aplicada al Llagostí de Vinaròs l'any 2003, el Patronat de Turisme de l'Ajuntament de Vinaròs organitza aquest destacat esdeveniment al què, des de fa dos anys, s'han afegit les Jornades de Cuina Aplicada al Llagostí de Vinaròs.

La gastronomia s'ha afermat com un dels components indispensables de la cultura en el món contemporani. Qualsevol ciutat o país ha de tenir una bona oferta gastronòmica portada per establiments de restauració amb uns bons professionals i amb el suport d'un públic fidel i exigent.

L'oferta turística espanyola està aprofitant la gran riquesa gastronòmica del nostre país per a complementar i donar valor al principal producte turístic espanyol, el sol i platja. La nostra destinació, Vinaròs, és una clara prova d'aquesta aposta on el sector de la restauració conjuntament amb el Patronat de Turisme de l'Ajuntament de Vinaròs han unit els seus esforços per a crear el club de turisme gastronòmic, anomenat Vinaròs Gastronòmic, i millorar si cap, l'oferta gastronòmica de la destinació.

Enguany, com a novetat, tenim el I Tour de la Tapa del Llagostí. En la cultura gastronòmica de Vinaròs sempre ha estat una tradició prendre el vermut amb una tapa abans del dinar. Amb aquesta iniciativa, els restaurants del club Vinaròs Gastronòmic volen recuperar el sabor d'aquesta tradició vinarossenca i mediterrània.

Espero que a través d'aquest llibret que té a les seues mans conega el Concurs Nacional de Cuina Aplicada al Llagostí, taste les Jornades de Cuina Aplicada al Llagostí i el I Tour de la Tapa del Llagostí, tres esdeveniments gastronòmics que es desenvoluparan al llarg del mes d'agost i setembre.

Un año más, desde la recuperación del Concurso Nacional de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs en el año 2003, el Patronato de Turismo del Ayuntamiento de Vinaròs organiza este destacado acontecimiento al que, desde hace dos años, se han sumado las Jornadas de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs.

La gastronomía se ha consolidado como uno de los componentes indispensables de la cultura en el mundo contemporáneo. Cualquier ciudad o país debe tener una buena oferta gastronómica a cargo de establecimientos de restauración con buenos profesionales y con el apoyo de un público fiel y exigente.

La oferta turística española está aprovechando la gran riqueza gastronómica de nuestro país para complementar y dar valor al principal producto turístico español, el sol y playa. Nuestro destino, Vinaròs, es una clara prueba de esta apuesta en la que el sector de la restauración junto con el Patronato de Turismo del Ayuntamiento de Vinaròs ha unido esfuerzos para crear el club de turismo gastronómico, llamado Vinaròs Gastronómico y mejorar, si cabe, la oferta gastronómica del destino.

Este año, como novedad se va a realizar el I Tour de la Tapa del Langostino. En la cultura gastronómica de Vinaròs siempre ha sido una tradición la toma del vermut acompañada de una tapa antes del almuerzo del mediodía. Con esta iniciativa, los restaurantes del club Vinaròs Gastronómico pretenden recuperar el sabor de esta tradición vinarocense y mediterránea.

Espero que a través de este dossier que tiene en sus manos conozca el Concurso Nacional de Cocina Aplicada al Langostino, deguste las Jornadas de Cocina Aplicada al Langostino y el I Tour de la Tapa del Langostino, tres eventos gastronómicos que se celebrarán a lo largo del mes de agosto y septiembre.



**Mamen Obiol**  
*Regidora de Turisme*  
*Concejala de Turisme*



**del 13** d'agost **al 21** de setembre  
III Jornades de Cuina Aplicada al Llagostí de Vinaròs i  
I Tour de la Tapa del Llagostí de Vinaròs.

Els restaurants del club Vinaròs Gastronòmic oferiran un  
menú especial dedicat al llagostí i una tapa dedicada també a  
aquest crustaci.

**del 13** de agosto **al 21** de septiembre  
III Jornadas de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs y  
I Tour de la Tapa del Langostino de Vinaròs.

Los restaurantes del club Vinaròs Gastronòmic ofrecerán un  
menú especial dedicado al langostino y una tapa dedicada  
también a este crustáceo.

**dia 16** de setembre  
El Llagostí Divertit.

Al saló d'actes de la Biblioteca Municipal, de 18 h a 19 h, el  
cuiner vinarossenc Juanjo Roda farà una activitat d'animació  
infantil gastronòmica.  
Inscripcions a la Tourist info Vinaròs.  
L'activitat és per a un màxim de 25 xiquets, d'edats compre-  
ses entre els 5 i els 8 anys.

**dia 27** de setembre  
VIII Concurs Nacional de  
Cuina Aplicada al Llagostí de Vinaròs.

**día 16** de septiembre  
El Langostino Divertido.

En el salón de actos de la Biblioteca Municipal, de 18 h a  
19 h, el cocinero de Vinaròs, Juanjo Roda impartirà una  
actividad de animación infantil gastronómica.  
Inscripciones en la Tourist Info Vinaròs.  
La actividad es para un máximo de 25 niños, de edades  
comprendidas entre los 5 y los 8 años.

**día 27** de septiembre  
VIII Concurso Nacional de  
Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs.



**1 Rte. Bergantín**  
C/ Varadero, s/n  
964 455 990

**2 Rte. La Cocina de Javier Ramos**  
Av. Barcelona, 11  
610 035 059

**3 Rte. Rafel, lo cristalero**  
C/ Cervantes, 2  
964 402 048

**4 Rte. La Isla**  
Pº San Pedro, 5  
964 452 358

**5 Rte. Lúgano**  
Pda. Saldonar, 6  
964 450 966

**6 Mesón de La Mera**  
Pl. San Antonio, 27  
964 401 617

**7 Rte. El Langostino de Oro**  
C/ San Francisco, 31  
964 451 204

**8 Rte. Vinya d'Alòs**  
Pº de Blasco Ibañez, 13  
964 454 962

**9 Rte. Càtering del Maestrat**  
C/ Santa Magdalena, 50  
964 453 555



*Restaurante Bergatín*

Gerent / Gerente: Carlos Albiol

C/ Varador, s / n.

964 455 990



*Restaurante*

*La Cocina de Javier Ramos*

Gerent / Gerente: Javier Ramos

Av. Barcelona, 11

610 035 059

Menú Jornades / *Menú Jornadas* 39 € (iva inclòs / *iva incluido*)

Menú Tapes / *Menú Tapas* 5 € (iva inclòs / *iva incluido*)

Menú Jornades / *Menú Jornadas* 39 € (iva inclòs / *iva incluido*)

Menú Tapes / *Menú Tapas* 5 € (iva inclòs / *iva incluido*)

Llagostins amb caviar d'eriqó de mar i fesols rojos  
Langostinos con caviar de erizo de mar y pintas

Llagostins amb mango picant  
Langostinos con mango picante

Barqueta de caragols de mar i llagostins sobre fulla fresca  
d'espínacs

Montadito de caracoles de mar y langostinos sobre hoja fresca de  
espínacas

Llobarro de canya amb saltat de llagostins ofegats amb allada  
Lubina de caña con salteado de langostinos rehogados al ajillo

Broqueta de fruites fresques amb xocolata, nous i cereals  
Brocheta de frutas frescas con chocolate, nueces y cereales

Vi blanc, rosat, negre o cava a elegir  
Aigua i café

Vino blanco, rosado, tinto o cava a elegir  
Agua y Café

Pasta fullada de llagostins,  
ceba confitada i emulsió de taronja

Hojaldre de langostinos,  
cebolla confitada y emulsión de naranja

Inclou copa de vi, cervesa o cava  
Horari d'establiment habitual

Incluye copa de vino, cerveza o cava.  
Horario de establecimiento habitual

Crudités d'amanida amb llagostins tebis  
Crudités de ensalada con langostinos tibios

3 llagostins a la sal  
3 langostinos a la sal

3 llagostins al vapor  
3 langostinos al vapor

3 llagostins amb ceba  
3 langostinos encebollados

Pimentons farcits  
Pimientos rellenos

Ous remenats amb bolets i llagostins  
Revuelto de setas con langostinos

Llom d'abadejo al forn amb alls confitats  
Lomo de bacalao al horno con ajos confitados

Postres de la casa  
Postres de la casa

Vi blanc o negre - Café  
Vino blanco o tinto - Café

Torrada Melba de foie caramel·litzat  
amb carpaccio de llagostí amb crema de taronja

Tostada melba de foie caramelizado  
con carpaccio de langostino a la crema de naranja

Inclou copa de vi, cervesa o cava  
Horari d'establiment habitual

Incluye copa de vino, cerveza o cava.  
Horario de establecimiento habitual



Restaurante  
Lúgano

Gerent / Gerente: Mercedes Escribano

Pda. Saldonar, 6  
964 450 966

Restaurante  
Mesón de La Mera

Gerent / Gerente: Mariano Luis Fernández Sánchez

Pl. San Antonio, 27  
964 401 617



Menú Jornades / Menú Jornadas 39 € (iva inclòs / iva incluido)

Menú Tapes / Menú Tapas 5 € (iva inclòs / iva incluido)

Menú Jornades / Menú Jornadas 39 € (iva inclòs / iva incluido)

Menú Tapes / Menú Tapas 5 € (iva inclòs / iva incluido)

Amanida de llagostins  
o Llagostins flamejats amb rom  
o Carpaccio de llagostins

Ensalada de langostinos  
o Langostinos flameados con rom  
o Carpaccio de langostinos

Lluç amb salsa verda i llagostins o  
Salmó amb salsa de vi negre  
o Dorada amb salsa de llagostins

Merluza con salsa verde y langostinos o  
Salmón con salsa de tinto  
o Dorada con salsa de langostinos

Brownie de xocolata blanc  
Brownie de chocolate blanco

Vi o cava - Café  
Vino o cava - Café

Varetes de llagostí  
farcides de fruits de mar  
i trompetes de la mort

Varitas de langostino  
reellenos de frutos de mar  
y trompetas de la muerte

Inclou copa de vi, cervesa o cava  
Horari d'establiment habitual

Incluye copa de vino, cerveza o cava.  
Horario de establecimiento habitual

Carpaccio de llagostins amb vinagreta de cítrics i xili  
Carpaccio de langostinos con vinagreta de cítricos y ají

Flam de llagostins amb brots tendres  
Flan de langostinos con brotes tiernos

Llagostins al vapor amb salsa tàrtara  
Langostinos al vapor con salsa tàrtara

Pimentons del piquillo farcits d'abadejo  
Pimientos del piquillo reellenos de bacalao

Lluç amb llagostins i espuma de pèsols  
Merluza con langostinos y espuma de guisantes

Postre "La Mera"  
Postre "La Mera"

Vi negre DO Rioja - Vi blanc DO Penedés - Aigües i café  
Vino tinto D.O. Rioja - Vino blanco D.O. Penedés - Aguas - Café

Solla-cru  
(Sopes rossejades amb carpaccio de llagostins  
amb un cruixent de llagostins)

Solla -cru  
(Sopes rossejades y carpaccio de langostinos con un cruixente  
de langostinos)

Inclou copa de vi, cervesa o cava  
Horari d'establiment habitual

Incluye copa de vino, cerveza o cava.  
Horario de establecimiento habitual



Restaurante  
Rafel, lo cristalero  
Gerent / Gerente: Emilia Doménech

C/ Cervantes, 2  
964 402 048

Menú Jornades / Menú Jornadas 39 € (iva inclòs / iva incluido)

Menú Tapes / Menú Tapas 5 € (iva inclòs / iva incluido)

Assortiment de fulles verdes amb llagostins en tempura, mermelada de figa verda i balsàmic de ximenes

Surtido de hojas verdes con langostinos en tempura, mermelada de higo verde y balsámico al Pedro Ximénez

Neula empanada farcida de llagostí confitat  
Neula empanada rellena de langostino confitado

Crema tèbia de llagostins i daus de pera  
Crema tibia de langostinos y dados de pera

Llagostins a la sal marina  
Langostinos a la sal marina

Rossejat amb llagostins a l'estil mariner  
Rossejat con langostinos al estilo marinero

Arròs melós amb llagostins  
Arroz meloso con langostinos

Caneló de pinya caramel·litzada, farcida de mascarpone i fruites del bosc  
Canelón de piña caramelizada, rellena de mascarpone y frutas del bosque

Vi blanc, rosat o negre a triar - Café  
Vino blanco, rosado, tinto, a elegir - Café

Llagostins sobre puré de patata amb foie gras d'ànec amb porto, carpaccio de peus de porc trufats amb cruixent de pernil ibèric

Langostinos sobre puré de patata con foie-gras de pato al Oporto, carpaccio de manitas de cerdo trufadas con crujiente de jamón ibérico

Inclou copa de vi, cervesa o cava  
Horari d'establiment habitual

Incluye copa de vino, cerveza o cava.  
Horario de establecimiento habitual

Menú Jornades / Menú Jornadas 39 € (iva inclòs / iva incluido)

Menú Tapes / Menú Tapas 5 € (iva inclòs / iva incluido)

Cloïsses a la marinera  
Almejas a la marinera

Sépia i coles de llagostí saltats amb verdures  
Sepia y colas de langostino salteado con verduras

Llagostins de Vinaròs a la planxa  
Langostinos de Vinaròs a la plancha

Arròs caldós amb llagostins  
Arroz caldoso con langostinos

Dama Blanca  
(gelat de vainilla amb nata i xocolata calent)  
Dama Blanca  
(helado de vainilla con nata y chocolate caliente)

Blanc Chardonnay - Café  
Blanc Chardonnay - Café

Marisc amb cues de llagostí i verdures sobre torrada  
Marisco con colas de langostino y verduras sobre tostada

Inclou copa de vi, cervesa o cava  
Horari d'establiment habitual

Incluye copa de vino, cerveza o cava.  
Horario de establecimiento habitual

Restaurante  
La Isla  
Gerent / Gerente: José Castell

Pº San Pedro, 5  
964 452 358





Restaurante  
El Langostino de Oro  
Gerent / Gerente: Salvador Alcaraz

C/ San Francisco, 31  
964 451 204



Restaurante  
Vinya d'Alòs  
Gerent / Gerente: Francisco Llopis

Pº de Blasco Ibañez, 13  
964 454 962

45 € (iva inclòs /iva incluido)

Menú Jornades / Menú Jornadas 39 € (iva inclòs /iva incluido)

Menú Tapes / Menú Tapas 5 € (iva inclòs /iva incluido)

Menú Jornades / Menú Jornadas 39 € (iva inclòs /iva incluido)

Menú Tapes / Menú Tapas 5 € (iva inclòs /iva incluido)

Consomé de tomata amb llagostins  
Consomé de tomate con langostinos

Amanida de ventresca de tonyina amb llagostins  
Ensalada de ventresca de bonito con langostinos

Crep de llagostins i xampinyons amb mermelada de pimentons  
Crêpe de langostinos con champiñones  
a la mermelada de pimientos

Albergínia farcida de llagostins amb llit de carabasseta  
Berenjena rellena de langostinos con su lecho de calabacín

o  
Arròs mariner amb llagostins (sec o melós)  
Arroz Marinero con langostinos (seco o meloso)

o  
Rap a la marinera amb ametla i llagostins  
Rape a la marinera con almendra y langostinos

Postres casolans de la casa  
Postres artesanos de la casa

Vins, aigües i cafè  
Vinos, aguas y café

Còctel de mariscos amb aigua de mar  
acompanyat de pa amb sabor de gamba

Cóctel de mariscos con agua de mar  
acompañado de pan con sabor a gamba

Inclou copa de vi, cervesa o cava  
Horari d'establiment habitual

Incluye copa de vino, cerveza o cava.  
Horario de establecimiento habitual

Piruleta de llagostí amb flocs d'arròs i salsa de soja  
Piruleta de langostino con copos de arroz y salsa de soja

Croquetes de llagostins del IV Centenari  
Croquetas de langostinos del IV Centenario

Llagostins cuits del tresmall  
Langostinos cocidos del trasallo

Llagostins fregits amb oli del Maestrat  
Langostinos fritos con aceite del Maestrat

Arròs amb llagostins a l'estil mariner  
Arroz con langostinos al estilo marinero

Pa i salses  
Pan y salsas

Postres Duo de Sabors  
Postre Dúo de Sabores

Vi o cava, aigua - Cafè  
Vino o cava, agua - Café

Golden Blue  
(Crep farcit de llagostí, rap, gambot i  
surimi amb salsa americana)

Golden Blue  
(Crêpe relleno de langostino, rape, carabinero y  
surumi con salsa americana)

Inclou copa de vi, cervesa o cava  
Horari d'establiment habitual

Incluye copa de vino, cerveza o cava.  
Horario de establecimiento habitual



Restaurante  
Càtering del Maestrat  
Gerent / Gerente: Mireia Folch

C/ Santa Magdalena, 50  
964 453 555

Menú Jornades / Menú Jornadas 22 € (iva inclòs / iva incluido)

Menú Tapes / Menú Tapas 5 € (iva inclòs / iva incluido)



(Menú exclusiu per a emportar)  
(Menú exclusivo para llevar)

Amanida tèbia amb llagostins  
Ensalada tibia con langostinos

Suquet de lloms de lluç amb llagostins  
Suquet de lomos de merluza con langostinos

Postres casolans  
Postre casero

Vi o cava (1 botella per a 2 persones)  
Vino o cava ( 1 botella para 2 personas)

Llagostins amb verdura sobre coca de la iaia

Langostinos con verduras sobre coca de la iaia

Inclou copa de vi, cervesa o cava  
Horari: de 12 a 16 h, tots els dies

Incluye copa de vino, cerveza o cava.  
Horario: 12 a 16 h, todos los días



El Concurs Nacional de Cuina Aplicada al Llagostí de Vinaròs, com ve fent-se des de l'any 2003, recupera l'antiga essència d'aquest esdeveniment que va deixar de realitzar-se als anys 70, i que tracta d'incentivar les noves tendències culinàries a Vinaròs

El Concurso Nacional de Cocina Aplicada al Langostino, tal y como se viene desarrollando desde el año 2003, recupera las viejas esencias de este evento que dejó de realizarse en la década de los años 70, y que trata de incentivar nuevas tendencias culinarias en Vinaròs.

Presidents del jurat de les edicions anteriors  
Presidentes del jurado de las ediciones anteriores

Agustí Torelló Sibill **2003**  
Jean Luc Figueras **2004**  
Oriol Rovira **2005**  
Carme Ruscalleda **2006**  
Jordi Roca **2007**  
Ricard Camarena **2008**  
Xosé Torres Cannas **2009**

**1** El cuiner Ricard Camarena amb l'Alcalde de Vinaròs, a València, durant la presentació del Concurs de l'any 2009.  
El cocinero Ricard Camarena con el Alcalde de Vinaròs durante la presentación del Concurso en Valencia en el año 2009.

**2** Un dels plats de la presentació a Saragossa de l'edició del Concurs 2005.  
Uno de los platos de la presentación en Zaragoza de la edición del Concurso 2005.

**3** Guanyadors del Concurs l'any 2006. Restaurante Dos Hermanos de Madrid amb Carme Ruscalleda, presidenta del jurat del Concurs.  
Ganadores del Concurso del año 2006. Restaurante Dos Hermanos de Madrid con Carme Ruscalleda, presidenta del jurado del Concurso.

**4** Llagostí divertit, a càrrec de Juanjo Roda.  
Langostino divertido, a cargo de Juanjo Roda.

**5** Alcalde de Vinaròs amb la recepta del llagostí al carbó de Martín Berasategui  
Presentació del Concurs 2006 al palau Kursaal de Donostia-San Sebastià.  
Alcalde de Vinaròs con la receta del langostino al carbón, de Martín Berasategui.  
Presentación del Concurso 2006 en el palacio Kursaal de Donostia-San Sebastián.

**6** Presentació del Concurs de l'any 2007 al Museu Nacional d'Art Contemporani Espanyol, Patio Herreriano a Valladolid.  
Presentación en Valladolid del Concurso del año 2007 en el Museo de Arte Contemporáneo Español, Patio Herreriano.

**7** Presentació del Concurs de l'any 2008 al Santuari de Meritxell del Principat d'Andorra  
Presentación del Concurso del año 2008 en el Santuario de Meritxell, del Principado de Andorra.





**Pere Planagumà**  
*President del jurat 2010*  
*Presidente del jurado 2010*

Aquest jove cuiner va néixer a Olot, comarca de la Garrotxa, a Girona. Va obtenir el títol d'Especialista en Hoteleria i Turisme, per a posteriorment realitzar diversos stages a Espanya i arreu d' Europa : La Tour d'Argent de París, en restaurants d'Anglaterra i d'Itàlia i a més a més en el Mas Pau Avinyonet i en el restaurant El Bulli de Roses, treballant amb el mestre Ferran Adrià (restaurant posseïdor de dos estrelles Michelin).

Ha treballat durant quatre anys al restaurant el Cellar de Can Roca (posseïdor de tres Estrelles Michelin) i els quatre anys següents va ser assessor gastronòmic del Sr. Aghostino Leal Neves Alves.

Ha col·laborat també en diversos programes de televisió i ràdio dedicats a la cuina. Ha exercit de professor impartint cursos de cuina creativa a Girona i Ripollès. Destacar la seua participació en importants esdeveniments, com la realització del sopar-demostració de Cuina Catalana al museu Salomon Gughenheim de Nova York (2006), així com el sopar de la Fira del Llibre de Frankfurt (2007) i al Saló Slow Food de Torino, Itàlia (2008).

Ha col·laborat també amb Pep Palau en la Fira Gastronòmica de Girona. Actualment és el cap de cuina del Restaurant Les Cols, de dos estrelles Michelin, a la seua ciutat natal, Olot. Pere realitza un tipus de cuina de avantguarda però sense oblidar els productes tradicionals de la seva terra.

Este joven cocinero proviene de Olot, comarca de la Garrotxa, en Girona. Obtubo el título de Especialista en Hotelería y Turismo en Girona, para posteriormente realizar varios stages tanto es España como en Europa; en la Tour d'Argent de París, en restaurantes de Inglaterra y de Italia y además en el Mas Pau Avinyonet y en el restaurante El Bulli de Roses, trabajando con el maestro Ferran Adrià (restaurante poseedor de tres Estrellas Michelin).

Ha trabajado durante 4 años en el restaurante El Cellar de Can Roca (poseedor de tres Estrellas Michelin) y los cuatro años siguientes fue asesor gastronómico del Sr. Aghostino Leal Neves Alves.

Ha colaborado también en diversos programas de televisión y radio dedicados a la cocina. Ha ejercido de profesor impartiendo cursos de cocina creativa en Girona y en Ripollés.

Destacar su participación en importantes eventos, como la realización de la cena demostración de Cocina Catalana en el museo Salomón Gughenheim de Nueva York (2006), así como la cena de la Feria del Libro de Frankfurt (2007) y en el Salón Slow Food de Torino, Italia (2008).

Ha colaborado también con Pep Palau en la Feria Gastronómica de Girona.

Actualmente es el jefe de cocina del Restaurante Les Cols poseedor de dos Estrellas Michelin, en su ciudad natal Olot, Girona. Lugar en el que practica un tipo de cocina de vanguardia pero con los productos tradicionales de su tierra.

**Pau Arenòs.** Vocal

**Garbancita Cristina Martínez.** Vocal

**José Aguilar.** Vocal

**Jorge Guitián.** Vocal



**Dia 27** de setembre  
**Concurs de Cuina Aplicada al Llagostí 2010.**

- 17.00 h | 19.00 h. Realització de les receptes per part dels participants al Concurs a la plaça de Sant Agustí
- 19.00 h | 20,00 h Tast de les receptes per part dels membres del jurat a l'Auditori Municipal Wenceslau Ayguals d'Izco
- 19.00 h | 20,00 h Tast de les Tapes guanyadores del I Tour de la Tapa del Llagostí (Preu:3€).Patrocina Bodegas Vicente Gandía.
- 20.30 h. Lliurament de premis del Concurs Nacional de Cuina Aplicada al Llagostí 2010
- 22.00 h. Sopar de gala a les cavallerisses del Santuari de la Misericòrdia.  
Sopar ofert per Luis Arrufat Calbet del restaurant El Casino Antiguo, de Castelló, cuiner guanyador del Concurs Nacional de Cuina Aplicada al Llagostí en l'edició 2009.

**Día 27** de septiembre  
**Concurso de Cocina Aplicada al Langostino 2010**

- 17.00 h | 19.00 h. Realización de las recetas por parte de los participantes al Concurso, en la plaza de San Agustín
- 19.00 h | 20,00 h Valoración de las recetas por el jurado, en el Auditorio Municipal Wenceslau Ayguals d'Izco
- 19.00 h | 20,00 h Cata de las Tapes ganadoras del I Tour de la Tapa del Langostino. (Precio: 3€).  
Patrocina Bodegas Vicente Gandía.
- 20.30 h. Entrega de premios del Concurso Nacional de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs 2010
- 22.00 h. Cena de gala en las caballerizas del Santuario de la Misericordia.  
Cena ofrecida por Luis Arrufat Calbet del restaurante El Casino Antiguo, de Castelló, cocinero ganador del Concurso Nacional de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs en la edición 2009.



## Sopar de gala

a càrrec de Luis Arrufat Calbet del restaurant El Casino Antiguo, de Castelló.  
Guanyador del Concurs Nacional de Cuina Aplicada al Llagostí de Vinaròs 2009  
Preu del menú: 75 €

## Cena de gala

a cargo de Luis Arrufat Calbet del restaurante El Casino Antiguo, de Castelló.  
Ganador del Concurso Nacional de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs 2009  
Precio del menú: 75 €



Luis Arrufat Calbet neix a Castelló l'any 1980. Ben jove, una volta finalitzats els estudis primaris, marxa a estudiar hostaleria a "l'Escola d'Hostaleria Sol de Madrid". Una volta finalitzats els estudis entra a treballar al RESTAURANT EPICURE de Madrid. Després decideix ampliar els seu currículum treballant arreu del país en restaurants com ara MUGARITZ de Renteria, amb 2\*, torna després d'un temps a Madrid per treballar al CHAFLAN, reconegut amb 1\*. Decideix aleshores instal·lar-se a Catalunya i entra a treballar al restaurant DROLMA de l'hotel Majestic de Barcelona, a les ordres de Fermí Puig, també amb 1\* Michelin; mentre reforça els seus coneixements al l'Escola de Postres ESPAI SUCRE de Barcelona amb Jordi Butrón. Ja en Girona, des del 2006, treballa al Restaurant EL BULLI amb 3\*, alternant els períodes de descans del Bulli per treballar amb xefs de reconegut nom com ara JUAN MARI ARZAK, JOSE ANDRÉS a Washington (EEUU) i amb PEDRO SUBIJANA a Sant Sebastià, així com al Casino Antic de Castelló. Actualment segueix treballant al restaurant EL BULLI com a 2n xef.

*Luis Arrufat Calbet nació en Castelló en el año 1980. Siendo muy joven, se traslada a Madrid a estudiar hosteleria en la Escuela de Hosteleria Sol. Finalizados sus estudios comienza a trabajar en el RESTAURANT EPICURE de Madrid. Después decide ampliar su currículum trabajando alrededor del país en restaurantes como MUGARITZ de Renteria, amb 2\* Michelin, después de un tiempo regresa a Madrid para trabajar en el CHAFLAN, reconocido con 1\* Michelin. Posteriormente decide instalarse en Catalunya y comienza a trabajar en el restaurante DROLMA del hotel Majestic de Barcelona, a las ordenes de Fermí Puig, también con 1\* Michelin; mientras refuerza sus conocimientos en l'Escola de Postres ESPAI SUCRE de Barcelona con Jordi Butrón. Ya en Girona, desde el 2006, trabaja en el Restaurant EL BULLI amb 3\* Michelin, alternando los períodos de descanso de El Bulli para trabajar con chefs de reconocido nombre como por ejemplo, JUAN MARI ARZAK, JOSE ANDRÉS en Washington (EEUU) y con PEDRO SUBIJANA en San Sebastián, así como en el Casino Antiguo de Castelló. Actualmente sigue trabajando en el restaurante EL BULLI como 2º chef.*

### APERITIU A PEU DRET

Olives esfèriques

Gaspatxo de remolatxa, botifarra i panís torrat.

Llagostins kataifi

Bescuit al microones

### A LA TAULA

Llagostí d'or 09

Rap, tinta i calamar

Galta, carabassa, taronja i safrà, amb oli de gingebre

Pastís de xocolata 2010

Celler de Vicente Gandía (DO València)

Cafés a càrrec d'Antiqua Cafés & Tés

### APERITIVO

Aceitunas esféricas

Gazpacho de remolacha, morcilla y kikos

Langostino kataifi

Bizcocho microondas

### EN MESA

Langostino de oro 09

Rape, tinta y calamar

Carrillera, calabaza, naranja y azafrán, y aceite de jengibre

Postre de chocolate 2010

Bodega de Vicente Gandía (DO València)

Cafés Antiqua Cafés & Tés



Bodegas Vicente Gandia, fundada el 1885, és el primer celler de la Comunitat Valenciana i pioner dels vins valencians de qualitat. Es tracta d'un celler familiar, dirigit per la tercera i quarta generació, que conjuga sàviament els mètodes tradicionals amb les més avançades tècniques de viticultura i vinificació.

En la Finca Hoya de Cadenas, un modèlic vinyar de 250 hectàrees, el celler elabora grans vins com Ceremonia, Hoya de Cadenas Reserva Privada, Generació 1 o Fusta Nova. La Finca compta amb un celler ultramodern a peu de vinya, concebut per a preservar totes les característiques del terreny i complementada amb una cava subterrània de 14.000 barriques de roure, on s'afinen els vins d'aquesta firma centenària.

L'últim gran èxit del celler és El Miracle, una gamma de vins i caves de tall modern, que sedueixen pel seu estil frutal i cosmopolita; viticultura de precisió adaptada als paladars del segle XXI.

Bodegas Vicente Gandia, fundada en 1885, es la primera bodega de la Comunidad Valenciana, y pionera de lo vinos valencianos de calidad. Se trata de una bodega familiar, dirigida por la tercera y cuarta generación, que conjuga con maestría los métodos tradicionales con las más avanzadas técnicas de viticultura y vinificación.

En la Finca Hoya de Cadenas, un modèlico viñedo de 250 hectàreas, la bodega elabora grandes vinos como Ceremonia, Hoya de Cadenas Reserva Privada, Generació 1 o Fusta Nova. La Finca cuenta con una bodega ultramoderna a pie de viña, concebida para preservar todas las características del terruño y complementada con una cava subterránea de 14.000 barricas de roble, donde se afinan los vinos de esta firma centenaria.

El último gran logro de la bodega es El Miracle, una gama de vinos y cavas de corte de moderno, que seducen por su estilo frutal y cosmopolita, viticultura de precisión adaptada a los paladares del siglo XXI.



"L'espressió" de la perfecció Antiqua Cafés & Tes, torra únicament café de varietat aràbica, molt més escàs que la varietat robusta, recol·lectat després d'una exhaustiva selecció dels millors grans i de forma manual. L'aràbica és molt exigent per al seu creixement i es troba especialment en zones d'altituds a partir dels 900 m., pel que també se li coneix com "café d'altura".

Alguna cosa tan especial no podia tractar-se més que amb la cura d'un artista, el mestre torrador que utilitzant la tècnica del microtorrat, en quantitats màximes de 12 kg. solament i de forma totalment artesanal, li concedeix el temps exacte, la temperatura adequada, la humitat perfecta, a cada gra de café perquè arriben a la seua màxima "espressió". L'objectiu d'una producció tan limitada és lliurar, sempre, un producte acabat de torrat i en perfectes condicions. El resultat és l'excel·lència en el café. Cafès 100% naturals i amb 0% de torrefacte.

Antiqua Cafés, naturalment millor.

La "espresión" de la perfección Antiqua Cafés & Tes, tuesta únicamente café de variedad arábica, mucho más escaso que la variedad robusta, recolectado tras una exhaustiva selección de los mejores granos y de forma manual. El arábica es muy exigente para su crecimiento y se encuentra especialmente en zonas de altitudes a partir de los 900 m., por lo que también se le conoce como "café de altura".

Algo tan especial no podía tratarse más que con el cuidado de un artista, el maestro tostador que utilizando la técnica del microtostado, en cantidades máximas de 12 kg. solamente y de forma totalmente artesanal, le concede el tiempo exacto, la temperatura adecuada, la humedad perfecta, a cada grano de café para que alcancen su máxima "espresión".

El objetivo de una producción tan limitada es entregar, siempre, un producto recién tostado y en perfectas condiciones. El resultado es la excelencia en el café. Cafés 100% naturales y con 0% de torrefacto Antiqua Cafés, naturalmente mejor.

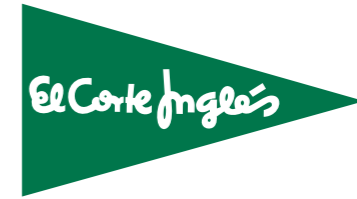
VIII Concurs Nacional de Cuina Aplicada al Llagostí de Vinaròs.  
VIII Concurso Nacional de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs

Patrocinadors  
Patrocinadores



La Fundació Caixa Vinaròs, és una institució cultural depenent de l'entitat bancària Caixa Vinaròs. Va ser constituïda en el mes d'abril de l'any 2010 i el seu objectiu primordial és organitzar tot tipus d'actes relacionats amb la cultura i la seua difusió. La Fundació realitza les seues activitats en les infraestructures que disposa: L'Espai d'Art i la Casa Membrillera, recentment rehabilitada i convertida en una interessant seu cultural de la localitat.

La Fundación Caixa Vinaròs, es una institución cultural dependiente de la entidad bancaria Caixa Rural Vinaròs. Constituida en abril del año 2000, su objetivo primordial es organizar todo tipo de actos relacionados con la cultura y su promoción y difusión. La Fundación realiza sus actividades en las infraestructuras que dispone: Espai d'Art y la Casa Membrillera, recientemente rehabilitada y convertida en una interesante sede cultural de la localidad



Descobrir Castelló.  
La seua cultura, la seua gent, la seua gastronomia, el seu saber fer.  
Sabors de la terra, mossos al mar,  
paisatges gastronòmics per descobrir,  
una finestra oberta al mar amb aires de muntanya  
fent l'ullet als sentits.

Aquesta és « Nostra Cuina » aquesta és "Nostra Gastronomia".

Descubrir Castellón  
Su cultura, su gente, su gastronomía, su saber hacer.  
Sabores de la tierra, bocados al mar,  
Paisajes gastronómicos por descubrir  
Una ventana abierta al mar con aires de montaña  
con un guiño a los sentidos

Esta es "Nostra Cuina" esta es "Nostra Gastronomia"