

Alguns dels millors xefs de Catalunya elaboraran les seves propostes nadalenques al GastroNadal Online

L'esdeveniment tindrà lloc aquest dissabte dia 12 de desembre, de dos quarts de deu del matí fins a dos quarts de vuit del vespre.



El proper **dissabte 12 de desembre**, l'Antiga Fàbrica Estrella Damm de Barcelona es convertirà en el plató principal de la primera edició del **#GastroNadal2020**, un esdeveniment online en el qual reconeguts xefs d'arreu de Catalunya elaboraran les propostes gastronòmiques que han preparat per aquestes festes de Nadal als seus restaurants.

Un total de **vint xefs** de reconeguts restaurants repartits per tot el territori català participaran en aquesta iniciativa, promoguda i organitzada per **Estrella Damm** i **GastroEvents**, en la qual explicaran el que es courà per Nadal als seus establiments, posant a l'abast dels seus seguidors el receptari més complet i variat de la cuina nadalenca d'enguany.

Receptes d'ahir i d'avui que prepararan, des de l'Antiga Fàbrica Estrella Damm o des de les cuines dels seus restaurants, **des de dos quarts de deu del matí i fins a dos quarts de vuit de vespre**. Més de deu hores de la millor gastronomia que podran seguir-se en directe a través del canal de Youtube de GastroEvents.

Una iniciativa més que es fa sota el paraigües de **#quenosapaguinelsfogons**, amb el propòsit de donar suport al sector de l'hostaleria, un dels sectors que més ha patit les conseqüències de la crisi sanitària derivada de la COVID-19.



GastroNadal Online. Xefs participants. Foto: GastroEvents.

Els xefs i establiments participants del #GastroNadal2020 són:

Oriol Castro (Disfrutar, Barcelona)
David Andrés (Via Veneto, Barcelona)
Fermí Puig (Fermí Puig, Barcelona)
Carles Abellán (La Barra, Barcelona)
Fran López (Xerta, Barcelona)
Carles Gaig (Gaig Barcelona, Puigcerdà)
Marc Gascons (Els Tinars, Llagostera)
Albert Adrià (Torrans Vicens, Barcelona)
Nandu Jubany (Can Jubany, Vic)



Pere Arpa (Ca l'Arpa, Banyoles)
Quim Casellas (Casamar, Llafranc)
Joan Roca i Montserrat Fontané (Mas Marroch i Can Roca, Girona)
Jordi Roca (Casa Cacao, Girona)
Cesc Rovira (Fonda Xesc, Gombrèn)
Vicent Guimerà (L'Antic Molí, Ulldecona)
Carles Flinch (Cal Manel, Andorra)
Ada Parellada (Semproniana, Barcelona)
Quim Márquez (El Quim de la Boqueria, Barcelona)
Victor Quintillà (Lluerna, Santa Coloma de Gramenet)
Albert Raurich (Dos Palillos, Barcelona)