

M



E



**Gaudeix
del bo i millor
de les Terres
de l'Ebre!**

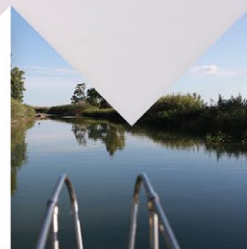
S



C



L



A



**CUINA
PAISATGE
TURISME**

Del 23 al 25 de maig de 2025
Parc Fluvial del Delta, a Deltebre

mescla.cat




Ajuntament de
Deltebre

Deltebre
atracció natural

DIVENDRES

23 de maig

11.00 h | Inauguració i parlament inaugural

12.30 h | Showcooking inaugural: estrella Michelin Fran López (Villa Retiro)

12.45 h | Mescla a Bord: Vermut Electrònic amb DJ Lluís Ramírez

13.30 h | Showcooking: Oscar Manresa (Torre d'Altamar)

14.30 h | Música ambient: DJ Morezzo (gentilesa de Cafè Clàssic)

16.00 h | Mescla a Bord: Tardeo amb DJ de la Torre

16.15 h | Presentació: Carta de maridatges Mescla 2024

16.30 h | Showcooking: David del Campo (CAMPITÖS pastry & choco)

17.30 h | Showcooking: estrella Michelin Aitor López (Citrus del Tancat)

18.30 h | Showcooking: "La cuina nòmada. Tradició reinventada!" (Circustuna)

19.00 h | Mescla a Bord: Sunset Jazz amb Anna Arques i Sergi Trenzano

19.30 h | Showcooking: Josep Margalef (El Molí dels Avis)

20.30 h | Showcooking: Sergi Piñol (Les Dunes)

21.15 h | Mescla a Bord: Tast Musical Nocturn amb Eye Tana

21.30 h | Concert: Golden Grooves

23.00 h | Concert: Band The Cool

Després del concert | Música ambient: DJ Raül Sech (col·labora #DeltebreJove)

DISSABTE

24 de maig

11.00 h | Taller infantil: “Petits cuiners. La cosmètica dels aliments”

11.30 h | Showcooking i xerrada: Albert Guzmán (Restaurant Albert Guzmán) i Roser Martí (ALIMENTANT)

12.00 h | Mescla a Bord: Ritme Caribeny amb Chameley Hernandez & Mila Cintra

12.30 h | Showcooking: Maria Bonet i Yasmina Fabra (REVERSIBLE)

13.30 h | Showcooking: Cristian López (Moments Tortosa)

14.30 h | Masterclass: cocteleria amb Adrià de la Rosa

15.00 h | Mescla a Bord: Cervesa & Rock amb The Winding Roads

15.30 h | Música ambient: DJ Sergi Guillen

16.30 h | Showcooking: Laura Mendoza (Les Veles)

17.00 h | Mescla a Bord: Copes i Acords amb Marc Andurell

17.30 h | Showcooking: Aida Reverté (Les Palmeres)

18.30 h | Showcooking: Alexis de Paca i Josep Casanova (Delta Hotel)

19.00 h | Mescla a Bord: Sunset Musical amb Double Trouble

19.30 h | Showcooking: Gerard Fresquet (Pâtisserie Fresquet)

20.30 h | Presentació: Teq'Rice de Segadors del Delta

21.15 h | Mescla a Bord: Tast Musical Nocturn amb DJ Forés

23.30 h | Concert: Manel Fuentes & The Spring's Team

Després del concert | Música ambient: DJ de la Torre (gentilesa de Cafè Clàssic)

DIUMENGE

25 de maig

11.00 h | Ecotaller infantil

11.30 h | Showcooking: Vincenzo Rocco i Marta Bayerri Royo (La Risaia) amb Quique (Angulas y Mariscos Roset)

12.00 h | Mescla a Bord: Vermut Electrònic amb DJ Cosheirm

12.30 h | Showcooking: Dani Jové (Nudo Beach)

13.30 h | Showcooking: Associació Gastronòmica de Riumar

14.30 h | Música ambient: DJ ON DA MOON (gentilesa de Cafè Clàssic)

16.00 h | Mescla a Bord: Moments Màgics de Circ amb Guasoski

16.30 h | Demostració i concurs d'obrir ostres: Musclarium

17.30 h | Showcooking: estrella Michelin Raúl Resino (Raúl Resino)

18.30 h | Showcooking: estrella Michelin Rafel Muria (Quatre Molins)

19.00 h | Mescla a Bord: Tast Literari amb 7 d'històries

19.30 h | Showcooking i xerrada: estrella Michelin Jeroni Castell (Les Moles) i Roser Martí (ALIMENTANT)

21.00 h | Cloenda de Mescla 2025

23.00 h | Concert: COCO

PROGRAMA MESCLA 2025

DIVENDRES
23 de maig

11.00 h | Inauguració de Mescla 2025

Inauguració de Mescla, la **mostra de cuina, paisatge i turisme de les Terres de l'Ebre**!

📍 Barcassa del Parc Fluvial del Delta

11.15 h | Parlament inaugural

A càrrec de l'Hble. Sr. **Miquel Sàmper i Rodríguez**, conseller d'Empresa i Treball de la Generalitat de Catalunya, i de l'Il·lm. Sr. **Lluís Soler i Panisello**, alcalde de Deltebre.

📍 Barcassa del Parc Fluvial del Delta

12.30 h | Showcooking inaugural amb l'estrella Michelin Fran López

La primera demostració de cuina en directe de Mescla 2025 anirà a càrrec de **Fran López**, reconegut xef per la seva cuina innovadora amb essència tradicional. Quan només tenia 25 anys, va aconseguir la 1a de 2 estrelles Michelin, sent el 4t xef més jove del món a obtenir-ne una. Actualment, és xef del restaurant Villa Retiro (Xerta) i director de la Catedral del Vi del Pinell de Brai.

📍 Barcassa del Parc Fluvial del Delta

12.45 h | Mescla a Bord: Vermut Electrònic amb DJ Lluís Ramírez

L'hora del vermut amb tapa, amenitzada pel tecno i house moderat en directe de la mà de **DJ Lluís Ramírez** (de l'Associació 33 Revolucions), durant un passeig en barca pel riu Ebre. Durada total d'1 h 30 min.

€ 20 € / Places limitades

📍 Embarcador de Mescla



13.30 h | Showcooking amb Oscar Manresa

En aquesta ocasió, serà **Oscar Manresa** qui ens sorprendrà amb el seu talent en directe als fogons de Mescla. Propietari i xef del restaurant Torre d'Altamar (Barcelona), és molt conegut per la seva relació amb La Boqueria.

📍 Barcassa del Parc Fluvial del Delta

14.30 h | Música ambient amb DJ Morezzo

Bona música de **DJ Morezzo** per continuar assaborint Mescla, gentilesa de **Cafè Clàssic**. T'ho perdràs?

📍 Barcassa del Parc Fluvial del Delta

16.00 h | Mescla a Bord: Tardeo amb DJ de la Torre

L'hora del gin amb tardeo pel riu Ebre de la mà de **DJ de la Torre** amb l'Associació 33 Revolucions. Durada total d'1 h 30 min.

€ 20 € / Places limitades

📍 Embarcador de Mescla

16.15 h | Presentació de la Carta de maridatges Mescla 2024

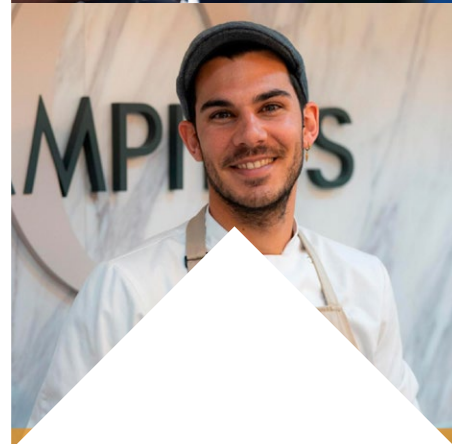
Recollim en aquesta carta els maridatges creats a partir de les elaboracions que els i les xefs van preparar-nos en directe a la cuina de Mescla 2024. Propostes ideals que ens van encantar!

📍 Escenari "La Terrassa de Mescla"

16.30 h | Showcooking amb David del Campo

A qui no li agrada un bon dolç? **David del Campo**, pastisser de CAMPITÖS pastry & choco (el Perelló), ens delectarà amb una demostració de cuina en directe ben dolça.

📍 Barcassa del Parc Fluvial del Delta



17.30 h | Showcooking amb l'estrella Michelin Aitor López

Així és! El valencià **Aitor López**, xef de Citrus del Tancat (Alcanar), ja té la seva primera estrella Michelin, aconseguida el 2024 per la seva rellevant tasca en el sector culinari.

📍 Barcassa del Parc Fluvial del Delta

18.30 h | Showcooking “La cuina nòmada. Tradició reinventada!”
Amb motiu de la Regió Mundial de la Gastronomia 2025

La cuina de la tonyina es transformarà, des de les arrels més marineres fins a la fusió més atrevida, en una sorprenent proposta: arròs, col i fesols amb tonyina roja! Vine i endinsa't en un viatge gastronòmic al voltant de la supervivència, la memòria i la creativitat, de la mà de **Tomàs Also, Madolphi**, creador de l'experiència gastronòmica nòmada Circustuna.

📍 Barcassa del Parc Fluvial del Delta

**19.00 h | Mescla a Bord: Sunset Jazz amb Anna Arques i Sergi Trenzano**

Donem pas a la posta de sol amb “La vida és rara”, música jazz, bossa nova i boleros, de la mà d'**Anna Arques i Sergi Trenzano**, acompanyats per 3 tapes i 3 vins, durant un passeig en barca pel riu Ebre. Durada total d'1 h 30 min.

€ 25 € / Places limitades

📍 Embarcador de Mescla

19.30 h | Showcooking amb Josep Margalef

Josep Margalef és xef i copropietari d'El Molí dels Avis (l'Ametlla de Mar), restaurant amb una llarga tradició gastronòmica. La seva carta de presentació combina dos conceptes clau: tradició i progrés. Què ens prepararà a Mescla? Vine a descobrir-ho!

📍 Barcassa del Parc Fluvial del Delta



20.30 h | Showcooking amb Sergi Piñol

Propietari i xef del restaurant Les Dunes (Riumar), **Sergi Piñol** ha estat recentment guardonat amb el Premi Gastronomia als Premis Deltebre 2025. El seu tarannà es tradueix en una cuina innovadora i d'alt nivell tècnic que posa en valor el producte de qualitat del nostre territori. A veure amb quina demostració ens impacta enguany!

📍 Barcassa del Parc Fluvial del Delta

21.15 h | Mescla a Bord: Tast Musical Nocturn amb Eye Tana

Explosió de sabors amb les tapes de **Manel Escurriola**, de Casa Nicanor (Deltebre), acompanyades de vins i cava, amb les versions de **Eye Tana**, finalista del festival de música OP FEST. Durada total d'1 h 30 min.

€ 40 € / Places limitades

📍 Embarcador de Mescla

21.30 h | Concert de Golden Grooves

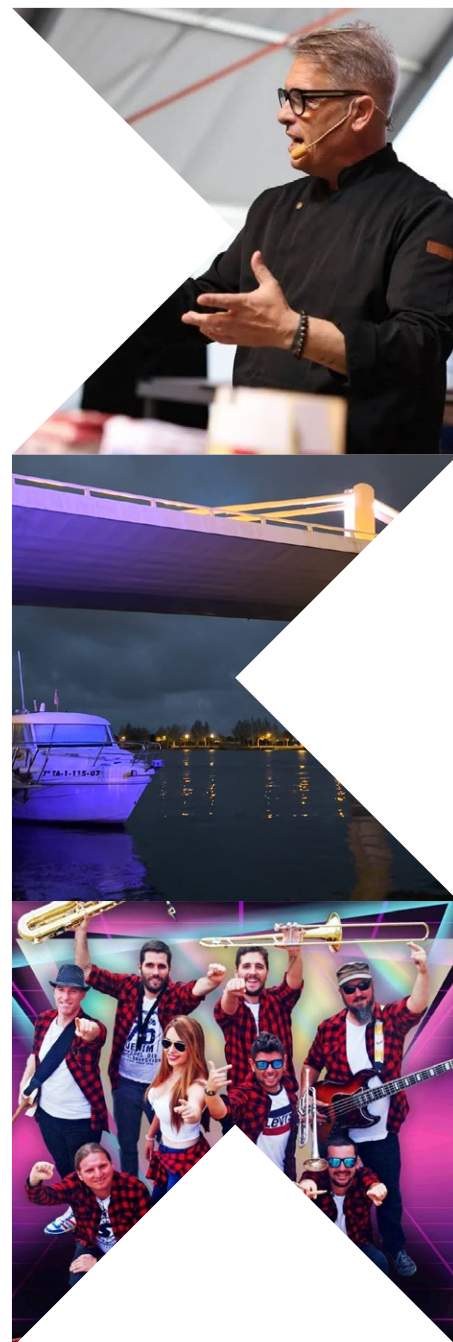
Les primeres notes de la nit ens les tocaran **Golden Grooves**, la secció de l'Espiga d'Or de Deltebre que repassa grans èxits dels 80 fins a l'actualitat. Prepara't per cantar, perquè el ritme i la bona energia t'atraparan!

📍 Escenari "La Terrassa de Mescla"

23.00 h | Concert de Band The Cool

Més de 150 hits compactats en un concert explosiu amb el grup de versions **Band The Cool!** Així serà el 1r dels concerts de Mescla 2025! No pots faltar a aquest repàs dels èxits que han marcat tota una època. I, quan finalitzi el concert, seguirem encara una estona més amb la música de **DJ Raül Sech**. Col·labora **#DeltebreJove**.

📍 Barcassa del Parc Fluvial del Delta



DISSABTE 24 de maig

11.00 h | Taller infantil “Petits cuiners. La cosmètica dels aliments”

Treballarem les flors comestibles, plantarem llavors de calèndula i prepararem una crema facial d'arròs, de la mà de l'**Associació de Cosmètica Artesana de les Terres de l'Ebre (ACATE)**.

📍 Escenari “La Terrassa de Mescla”

11.30 h | Showcooking amb Albert Guzmán i xerrada de Roser Martí

Albert Guzmán, xef i propietari del Restaurant Albert Guzmán (la Ràpita), destaca per revitalitzar la cuina tradicional amb un toc modern i d'autor, fusionant tècniques avantguardistes i receptes clàssiques amb producte local. En la demostració de cuina, també ens acompanyarà **Roser Martí**, dietista-nutricionista; tecnòloga dels Aliments; doctora en Nutrició i Metabolisme per la URV; especialista en Seguretat i Higiene; professora de la UOC i de la URV, i formadora al SOC, UGT i en altres entitats; directora d'ALIMENTANT, i presidenta del Col·legi de Dietistes-Nutricionistes de Catalunya.

📍 Barcassa del Parc Fluvial del Delta

12.00 h | Mescla a Bord: Ritme Caribeny amb Chameley Hernandez & Mila Cintra

Amb motiu de la Regió Mundial de la Gastronomia 2025

Degustarem el sabor del marisc deltaic harmonitzat amb la dansa del duo cubà compost per les ballarines **Chameley Hernandez & Mila Cintra**, durant un passeig en barca pel riu Ebre. Durada total d'1 h 30 min.

€ 20 € / Places limitades

📍 Embarcador de Mescla



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025

12.30 h | Showcooking amb Maria Bonet i Yasmina Fabra

Elles són les creadores i propietàries del restaurant REVERSIBLE by MB (Deltebre). En la demostració, la xef **Maria Bonet** ens portarà una explosió de sabors, símbol d'identitat de la seva fusió entra cuina d'autor i "vanguardia callejera", utilitzant com a element principal el producte de qualitat.

📍 Barcassa del Parc Fluvial del Delta

13.30 h | Showcooking amb Cristian López

Després de treballar a Ca l'Enric (1 estrella Michelin), al Rincón de Diego (1 estrella Michelin) i a l'Espai Kru (ara RiasKRU), **Cristian López** ara lidera el restaurant Moments Tortosa (Tortosa), on elabora plats innovadors i originals, imaginant noves versions de receptes tradicionals provinents dels records de la seva àvia, amb tècniques avantguardistes i donant especial protagonisme al producte del territori.

📍 Barcassa del Parc Fluvial del Delta

14.30 h | Masterclass de cocteleria amb Adrià de la Rosa

Com preparar còctels increïbles? Vine a aquesta classe exprés on **Adrià de la Rosa**, ambaixador de Royal Bliss, ens ensenyarà alguns trucs.

📍 Escenari "La Terrassa de Mescla"



15.00 h | Mescla a Bord: Cervesa & Rock amb The Winding Roads

Tast de cerveses harmonitzat amb la música en directe de **The Winding Roads**, mentre gaudim d'un passeig en barca pel riu Ebre. Durada total d'1 h 30 min.

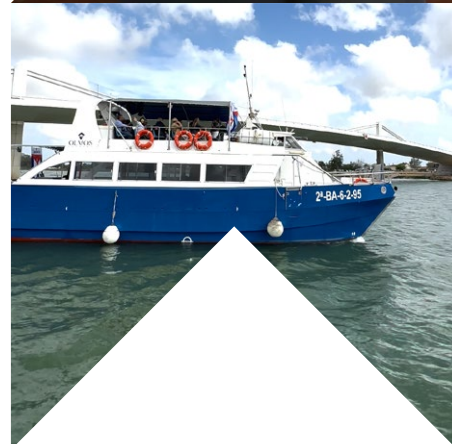
€ 25 € / Places limitades

📍 Embarcador de Mescla

15.30 h | Música ambient amb DJ Sergi Guillen

La música de **DJ Sergi Guillen** serà ideal per gaudir, a un altre ritme, de l'entorn màgic de Mescla al costat del riu Ebre.

📍 Escenari "La Terrassa de Mescla"



16.30 h | Showcooking amb Laura Mendoza

No et perdis l'oportunitat de veure en acció **Laura Mendoza**, xef del restaurant Les Veles (l'Ametlla de Mar) amb més de 20 anys d'experiència en el sector gastronòmic!

📍 Barcassa del Parc Fluvial del Delta

17.00 h | Mescla a Bord: Copes i Acords amb Marc Andurell

Tastarem 3 vins i 3 tapes mentre gaudim de la veu de **Marc Andurell**, guanyador del festival de música OP FEST. Durada total d'1 h 30 min.

€ 25 € / Places limitades

📍 Embarcador de Mescla

17.30 h | Showcooking amb Aida Reverté

Quin és el restaurant més singular de les Terres de l'Ebre? Segons el programa *Joc de cartes* de TV3, ho és el restaurant Les Palmeres (les Cases d'Alcanar). **Aida Reverté**, la responsable dels sabors que podeu tastar al local, ens mostrarà en directe aquesta singularitat als fogons de Mescla!

📍 Barcassa del Parc Fluvial del Delta

18.30 h | Showcooking amb Alexis de Paca i Josep Casanova

Què pot passar si combines dos talents del sector gastronòmic? Ho comprovarem en aquesta demostració de cuina en directe de la mà d'**Alexis de Paca** i **Josep Casanova**, xefs del restaurant de Delta Hotel (Deltebre).

📍 Barcassa del Parc Fluvial del Delta

19.00 h | Mescla a Bord: Sunset Musical amb Double Trouble

Tast de 3 vins i 3 tapes amenitzat amb la música en directe de **Double Trouble**, grup integrat per Miquel Rullo i Rubén Castellà, mentre gaudim d'un passeig en barca pel riu Ebre. Durada total d'1 h 30 min.

€ 25 € / Places limitades

📍 Embarcador de Mescla



19.30 h | Showcooking amb Gerard Fresquet

Creatiu i inquiet, **Gerard Fresquet** forma part de la 3a generació d'artesans de la Pastisseria Fresquet (Deltebre), recentment guardonats amb el Premi Acció Empresarial als Premis Deltebre 2025. Acció, passió... i pastisseria a Mescla! No et perdis la màgia del directe!

📍 Barcassa del Parc Fluvial del Delta

20.30 h | Presentació del nou licor de Segadors del Delta

Segadors del Delta ens presentarà Teq'Rice, el seu nou licor d'arròs amb tequila.

📍 Escenari "La Terrassa de Mescla"

21.15 h | Mescla a Bord: Tast Musical Nocturn amb DJ Forés

Explosió de sabors amb diferents vins i les tapes de **Sushi MC** (Deltebre), mentre **DJ Forés** ens amenitza el passeig en barca pel riu Ebre. Durada total d'1 h 30 min.

€ 40 € / Places limitades

📍 Embarcador de Mescla

23.30 h | Concert de Manel Fuentes & The Spring's Team

El carismàtic presentador **Manel Fuentes** i la banda **The Spring's Team** arriben a Mescla per fer-nos un recorregut pels principals èxits del mític cantant Bruce Springsteen! Després del concert, continuarem amb **DJ de la Torre**, gentilesa de **Cafè Clàssic**. T'hi esperem!

📍 Barcassa del Parc Fluvial del Delta



DIUMENGE 25 de maig

11.00 h | Ecotaller infantil

Construirem mini refugis per a insectes utilitzant troncs, fulles i pedres, per crear petits espais per a la biodiversitat, de la mà de **WOOW Events**.

♥ Escenari "La Terrassa de Mescla"

11.30 h | Showcooking amb Vincenzo Rocco, Marta Bayerri Royo i Quique

A La Risaia (Deltebre), **Vincenzo Rocco i Marta Bayerri Royo** elaboren autèntica cuina italiana. Si bé destaquen per un tracte proper, encara ho fan més per la seva originalitat i per usar ingredients frescos i de qualitat, que, en aquesta ocasió, serà anguila del Delta de l'Ebre, un dels productes estrella oferts per **Quique** a Angulas y Mariscos Roset (Deltebre). Un gran viatge del Delta a Itàlia!

♥ Barcassa del Parc Fluvial del Delta

12.00 h | Mescla a Bord: Vermut Electrònic amb DJ Cosheirm

L'hora del vermut amb tapa, amenitzada per l'afrotecno moderat en directe de la mà de **DJ Cosheirm**, durant un passeig en barca pel riu Ebre. Durada total d'1 h 30 min.

€ 20 € / Places limitades

♥ Embarcador de Mescla



12.30 h | Showcooking amb Dani Jové

Dani Jové, xef de Nudo Beach (Peñíscola), porta la cuina a les venes... però també la música. De fet, abans de fer salivar amb les seves propostes gastronòmiques, feia ballar amb la música que punxava com a DJ! El veurem en directe en aquesta demostració de cuina!

♥ Barcassa del Parc Fluvial del Delta

13.30 h | Showcooking amb l'Associació Gastronòmica de Riumar

La cuina és capaç de reunir persones i alimentar converses. N'és prova l'**Associació Gastronòmica de Riumar**, sorgida com un grup d'amics amants de la gastronomia en general i de la cuina del Delta en particular.

♥ Barcassa del Parc Fluvial del Delta

14.30 h | Música ambient amb DJ ON DA MOON

Bona música per continuar assaborint Mescla, gentilesa de **Cafè Clàssic**. T'ho perdràs?

♥ Barcassa del Parc Fluvial del Delta

16.00 h | Mescla a Bord: Moments Màgics de Circ amb Guasoski

Gaudirem d'un passeig en barca pel riu Ebre amb gelats i begudes sense alcohol, i amb l'actuació de clown i circ de la mà de **Guasoski**. Un espectacle per a tots els públics. Durada total d'1 h 30 min.

€ 15 € / Places limitades

♥ Embarcador de Mescla



16.30 h | Demostració i concurs d'obrir ostres amb Musclarium Amb motiu de la Regió Mundial de la Gastronomia 2025

Vine i aprèn a obrir i servir ostres de la manera més ràpida i efectiva de la mà d'**Albert Grasa Catalán**, propietari de Musclarium, empresa dedicada a la producció de musclos i ostres, i al turisme aquícol a la badia dels Alfacs (la Ràpita). Seguidament, es farà un **concurs d'obrir ostres** entre els assistents! Vols participar-hi? Inscriu-t'hi en el punt d'info de Mescla (places limitades).

♥ Barcassa del Parc Fluvial del Delta



17.30 h | Showcooking amb l'estrella Michelin Raúl Resino

Cuina en directe amb **Raúl Resino**, estrella Michelin, des de 2016; 2 Sols Guia Repsol, des de 2020; guanyador del concurs "Cuiner de l'Any" en diverses ocasions, i Premi Gastronomia 2017 (per Onda Cero), 2022 (per Cadena SER) i 2024 (per COPE Castellón), entre altres premis.

♥ Barcassa del Parc Fluvial del Delta

18.30 h | Showcooking amb l'estrella Michelin Rafel Muria

Xef del restaurant Quatre Molins (Cornudella de Montsant), on elabora una cuina contemporània que fusiona territori, tradició culinària i innovació. **Rafel Muria** té 1 estrella Michelin, 1 Sol Guia Repsol, i va obtenir el 1r premi del Chef Balfegó 2018, sent el més jove dels 12 candidats en aquest prestigiós concurs de cuina professional a escala europea.

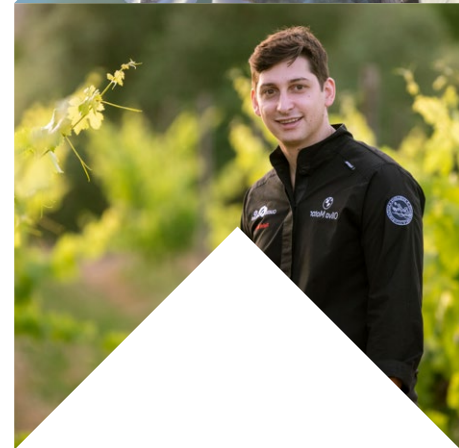
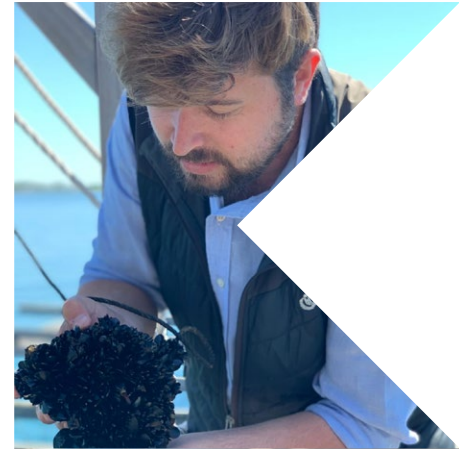
♥ Barcassa del Parc Fluvial del Delta

19.00 h | Mescla a Bord: Tast Literari amb 7 d'històries

Tast de vins i cava mentre gaudim d'una lectura dramatitzada de la mà de **7 d'històries**, per posar en valor com el vi i la literatura caminen plegats, durant un passeig en barca pel riu Ebre. Durada total d'1 h 30 min.

€ 25 € / Places limitades

♥ Embarcador de Mescla



19.30 h | Showcooking amb l'estrella Michelin Jeroni Castell i xerrada de Roser Martí

Amb motiu de la Regió Mundial de la Gastronomia 2025

Jeroni Castell és xef i copropietari del restaurant Les Moles (Ulldecona), amb 1 estrella Michelin, 1 estrella verda Michelin i 2 Sols Guia Repsol. En aquesta demostració de cuina en directe, estarà acompanyat per **Roser Martí**, qui ens parlarà dels nutrients que ens aporten les ostres, musclos i peix de la costa catalana. Roser és dietista-nutricionista; tecnòloga dels Aliments; doctora en Nutrició i Metabolisme per la URV; especialista en Seguretat i Higiene; professora de la UOC i de la URV, i formadora al SOC, UGT i en altres entitats; directora d'ALIMENTANT, i presidenta del Col·legi de Dietistes-Nutricionistes de Catalunya.

♥ Barcassa del Parc Fluvial del Delta



21.00 h | Cloenda de Mescla 2025

Finalitzarem la mostra de cuina, paisatge i turisme de les Terres de l'Ebre, de la mà de l'Il·lm. Sr. **Lluís Soler i Panisello**, alcalde de Deltebre.

♥ Escenari "La Terrassa de Mescla"

23.00 h | Concert de COCO

Tancarem Mescla 2025 com cal: ballant, cantant i amb molt bon ambient! Ho farem amb un còctel de cançons de tots els temps que ens portarà **COCO**, la banda 100 % femenina que està revolucionant l'escena musical de les versions. Pura energia que no et pots perdre!

♥ Barcassa del Parc Fluvial del Delta





INFORMACIÓ

PRÀCTICA

Venda de tiquets per a les tapes i begudes

Pots comprar tiquets individuals d'1,5 €, 2 € i 3 €, per bescanviar pel valor de les begudes i tapes dels diferents estands. També tens l'opció de comprar aquests tiquets en paquets de 5.

- 📍 **Venda online:** mescla.cat (rebràs un codi QR per recollir els teus tiquets a les cues ràpides del recinte de Mescla)
- 📍 **Venda física anticipada:** recepció del Centre Esportiu del Delta i de l'Arrossera
- 📍 **Durant Mescla:** màquines expenedores (en efectiu i amb targeta) i punts de venda del recinte de Mescla

Per a les begudes:

*Els tiquets de beguda de Mescla inclouen vi, vermut, cava o cafè que ofereixen els estands.

*Els refrescos, aigua, cervesa o combinats s'adquireixen directament a la barra de Mescla.

Venda de tiquets per als Mescla a Bord

- 📍 **Venda online:** mescla.cat (rebràs un codi QR per recollir els teus tiquets al punt de venda de l'Embarcador de Mescla)
- 📍 **Venda física anticipada:** recepció del Centre Esportiu del Delta

*Com a màxim, es podran comprar 4 entrades per persona i viatge.

*Es prohibeix l'accés als vaixells als menors de 18 anys (excepte al "Mescla a Bord: Moments Màgics de Circ amb Guasoski", que és per a tots els públics).

*Per fer l'activitat, necessites 1 copa, que podràs adquirir en un dels dos punts de venda de tiquets del recinte de Mescla.

Servei de guarderia



L'Ajuntament de Deltebre posa a la vostra disposició el servei de guarderia gratuït per a infants. Així mateix, comptarem amb personal format en atenció a infants amb necessitats educatives especials.

📅 Divendres 23, dissabte 24 i diumenge 25 de maig: de 12.00 a 22.00 h

📍 Centre Fluvial del Delta

MESCLA PER A TOTHOM

Mesures per garantir una experiència inclusiva

Enguany, a Mescla incorporarem el següent conjunt de mesures d'accessibilitat i inclusió:



1. Cascos de protecció auditiva (en préstec)

Per a persones amb sensibilitat sensorial (infants i adults). Podeu sol·licitar-los al punt d'informació.



2. Transcripció en directe dels showcookings

Amb SCRIBAL, es proporcionarà una transcripció automàtica per facilitar l'accés a persones amb discapacitat auditiva. SCRIBAL és una eina de transcripció i traducció basada en intel·ligència artificial que, recentment, ha desenvolupat la Universitat de Barcelona.



3. Servei de guarderia inclusiva

Amb personal format en atenció a infants amb necessitats educatives especials. Servei gratuït, al Centre Fluvial del Delta.



4. Taules de diferents alçàries

Per facilitar l'accessibilitat a persones amb mobilitat reduïda o a infants.



5. Cartelleria inclusiva

FECOTUR col·labora aportant cartelleria inclusiva, dissenyada amb criteris de lectura fàcil i pictogrames per millorar la comprensió de la informació.



6. Tram tranquil

Espai d'atraccions infantils sense música durant els dies de Mescla.

VINE, — GAUDEIX I PARTICIPA!

Concurs d'estands i tapes Mescla 2025

Durant el cap de setmana, vine, gaudeix i vota la creativitat en la presentació dels estands i la qualitat gastronòmica de les tapes participants!

Categories:

- **Millor Estand de Mescla 2025:** valora la decoració, l'originalitat i l'atractiu visual de l'estand
- **Millor Tapa de Mescla 2025:** valora la qualitat gastronòmica, la presentació i la creativitat de la tapa

Com participar-hi?

1. Accedeix a la plataforma de votació, que estarà disponible durant tot el cap de setmana
2. Podràs votar 1 vegada en cada categoria. Tens fins a l'últim dia per fer-ho!

Més info: **mescla.cat**

Concurs de dibuix ràpid infantil i juvenil

Hora de posar en acció la creativitat dels menuts i les menudes de la casa! La temàtica serà "Els arrossars", reflex dels paisatges, cultura, tradició, colors i textures que ens envolten. Volem que els joves expressin, a través de l'art i la seva curiositat i imaginació, com veuen i entenen aquest meravellós entorn del Delta de l'Ebre.

📅 Divendres 23 de maig, a les 12.00 h

📍 Centre Fluvial del Delta

EXPOSICIÓ DE FOTOGRAFIA: **25è CONCURS DE FOTOGRAFIA DE LES TERRES DE L'EBRE**

Acosta't a veure les fotografies guanyadores i finalistes del 25è Concurs de Fotografia de les Terres de l'Ebre, organitzat conjuntament per l'Àrea de Turisme de Deltebre i la de l'Ametlla de Mar, amb el patrocini del Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona - Terres de l'Ebre.

📅 Divendres 23, dissabte 24 i diumenge 25 de maig: d'11.00 a 00.00 h

📍 Centre Fluvial del Delta





MESCLA

CUINA PAISATGE TURISME



Mescla,
l'experiència gastronòmica
de referència
que no et pots perdre!

Organitza:



Col·labora:



Amb el suport de:



Generalitat
de Catalunya

Patrocina:

