

MESCLA

CUINA PAISATGE TURISME



**Mescla té identitat,
personalitat, caràcter**

Del 22 al 24 de maig de 2026
Parc Fluvial del Delta,
a Deltebre

Organitza:



Amb el suport de:



Amb el patrocini de:



Divendres

22

de maig



🕒 11.00 h

Inauguració i parlament inaugural

🕒 12.30 h

Showcooking inaugural:
estrella Michelin Jeroni Castell (Les Moles)

🕒 13.00 h

Mescla a Bord:
Vermut fluvial amb DJ Raül Sech

🕒 13.30 h

Showcooking:
Joan SaborArt

🕒 14.30 h

Música ambient:
DJ Morezzo

🕒 15.45 h

Masterclass:
combinats amb Adrià de la Rosa (Royal Bliss)

🕒 16.00 h

Mescla a Bord:
Tardeo amb DJ Henna (+18)

🕒 16.15 h

Reconeixement:
Jie Guan (Asoc. de Amistad Unida de Mujeres de China en España)

🕒 16.30 h

Showcooking:
Òscar Alba Notario (Restaurant D'Aprop)

🕒 17.30 h

Showcooking:
estrella Michelin Iñaki Aldrey Teruel (Atempo)

🕒 18.00 h

Mescla a Bord:
Còctels Royal Bliss al ritme d'Adam Deosdad (+18)

🕒 18.30 h

Showcooking:
Arnau Paris (3Cat)

🕒 19.30 h

Mescla a Bord:
Sunset Vi & Flow amb DO Terra Alta i DJ Forés (+18)

🕒 19.30 h

Showcooking:
Alexis de Paca (Delta Hotel)

🕒 20.30 h

Showcooking i xerrada:
Sergi Piñol (Les Dunes) i Roser Martí (Col·legi de Dietistes-Nutricionistes de Catalunya)

🕒 21.30 h

Mescla a Bord:
Sota les estrelles amb Heineken i Elma (+18)

🕒 21.30 h

Concert:
Golden Grooves (l'Espiga d'Or)

🕒 23.00 h

Concert:
The Flaming Shakers

🕒 01.00 h

Música ambient:
DJ de la Torre



Dissabte 23 de maig



🕒 10.30 h

Taller infantil:
"Mini xefs"

🕒 11.00 h

Showcooking:
Josep Margalef
(El Molí dels Avis)

🕒 11.45 h

Mescla a Bord:
Tast & Trivial amb
La Galana

🕒 12.00 h

Showcooking:
Associació
Gastronòmica
de Riumar

🕒 13.00 h

Showcooking:
Clàudia Arderiu,
Gemma Navarro i Maria Bonet
(Granja Gil i Forn de
Pa-Pastisseria Neus)

🕒 14.00 h

Mescla a Bord:
Techno Cervesa amb DJ
Lluís Ramírez (+18)

🕒 14.30 h

Música ambient:
DJ Sergi Guillen

🕒 16.00 h

Showcooking:
Laura Negre
i Tonyi Martin
(La Galana)

🕒 16.00 h

Mescla a Bord:
Tardeo Vins i Arrels amb
DO Terra Alta i Montse
Castellà

🕒 17.00 h

Showcooking:
David del Campo
(CAMPITÖS pastry
& choco)

🕒 17.15 h

Mescla a Bord:
Explorem el riu Ebre
en família!

🕒 18.30 h

Showcooking:
Albert Guzmán
(Restaurant Albert
Guzmán)

🕒 18.30 h

Mescla a Bord:
Ostres & Violin amb
La Musclera

🕒 19.30 h

Mescla a Bord:
Sunset Aniversari de Casa
Nicanor amb Mariano
Casanova (+18)

🕒 19.30 h

Showcooking:
Tomàs Also, Madolphi
(Circustuna)

🕒 21.30 h

Mescla a Bord:
Tast nocturn Harmonia
de Sensacions amb
Tot Selecta

🕒 23.00 h

Concert:
Los Mejores Tribut

🕒 01.00 h

Música ambient:
DJ Raül Sech



Diumenge

24

de maig



🕒 11.00 h

Taller infantil:

“Modernitzant la cuina”
(La Sifoneria)

🕒 11.30 h

Showcooking:

Laura Mendoza
(Les Veles)

🕒 11.30 h

Mescla a Bord:

Vermut musical amb
DJ de la Torre (+18)

🕒 12.30 h

Showcooking:

Pepo Reverter
(Pepo's Gastrobar)

🕒 13.30 h

Showcooking:

Vincenzo Rocco i
Marta Bayerri (La Risaia)

🕒 13.30 h

Mescla a Bord:

Cervesa Time & World
Music amb DJ Carlos Frank
(+18)

🕒 14.30 h

Música ambient:

DJ Rocco

🕒 16.00 h

Mescla a Bord:

Tardeo & Sabors amb
Les Dunes, Fills del
Fang i Sa Tuna Gin (+18)

🕒 16.00 h

Presentació:

Carta de maridatges
Mescla 2024-2025

🕒 16.30 h

Showcooking:

Cristian López
(Moments Tortosa)

🕒 17.30 h

Showcooking:

estrella Michelin
Raúl Resino
(rest. Raúl Resino)

🕒 17.30 h

Mescla a Bord:

Cervesa & Rhythm
amb Sofía Royo

🕒 18.30 h

Showcooking:

estrella Michelin Rafel
Muria (Quatre Molins)

🕒 19.00 h

Mescla a Bord:

Sunset Italy amb
La Risaia i DJ Cosheirm
(+18)

🕒 19.30 h

Showcooking:

Gessamí Caramés
(Meleta de Romer)

🕒 20.45 h

**Cloenda de
Mescla 2026**

🕒 23 h

Concert:

Momo





**Programa
Mescla 2026**



Programa Mescla 2026

Divendres 22 de maig



11.00 h | Inauguració de Mescla 2026

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

📍 Barcassa del Parc Fluvial del Delta

11.00 h | Parlament inaugural

A càrrec de l'Il·lm. Sr. **Javier Reverté Balada**, alcalde de la Ràpita; l'Il·lm. Sr. **Lluís Soler i Panisello**, alcalde de Deltebre, i **Lola Casanova Domingo**, regidora d'Enfocament Turístic, Sostenibilitat i Platges.

📍 Barcassa del Parc Fluvial del Delta

12.30 h | Showcooking inaugural amb l'estrella Michelin Jeroni Castell

Els fogons de Mescla 2026 els posarà en marxa **Jeroni Castell**! Ell és xef i propietari, juntament amb la seva esposa, del restaurant Les Moles (Ulldecona), amb 1 estrella Michelin, 1 estrella verda Michelin i 2 Sols Guia Repsol. La seva vocació gastronòmica va arribar per casualitat i, a poc a poc, i de forma autodidàctica, el món dels sabors es va convertir en la seva gran passió. La seva cuina s'ha anat esculpint a través d'una filosofia única que la fa singular i reconoscible.

📍 Barcassa del Parc Fluvial del Delta

13.00 h | Mescla a Bord: Vermut fluvial amb DJ Raül Sech

L'hora del vermut amb tapa, amenitzada per la música en directe de **DJ Raül Sech**, durant un passeig en barca pel riu Ebre. Info i tiquets a mescla.cat.

📍 Embarcador de Mescla



13.30 h | Showcooking amb el creador digital Joan SaborArt

Potser et sona per les seves *smash burgers*, però sabies que **Joan SaborArt** també és creador de contingut gastronòmic? Conegut per portar el sabor i l'espectacle a cada esdeveniment, en aquesta demostració de cuina ens farà una proposta autèntica i molt visual. Prepara't per veure com transforma una simple hamburguesa en tota una experiència!

📍 Barcassa del Parc Fluvial del Delta

14.30 h | Música ambient amb DJ Morezzo

DJ Morezzo posarà el ritme a migdia perquè continueu assaborint Mescla. Gentilesa de **Cafè Clàssic**.

📍 Escenari "La Terrassa de Mescla"

15.45 h | Masterclass de combinats amb Adrià de la Rosa

Vols portar els teus còctels a un altre nivell? Vine a aprendre alguns truquets en la classe exprés d'**Adrià de la Rosa**, ambaixador de Royal Bliss!

📍 Escenari "La Terrassa de Mescla" 

16.00 h | Mescla a Bord: Tardeo amb DJ Henna (+18)

Prepara't per gaudir d'un bon gintònic en aquest tardeo electrònic, amb **DJ Henna** en directe, mentre naveguem pel riu Ebre. Info i tiquets a mescla.cat.

📍 Embarcador de Mescla



16.15 h | **Reconeixement a Jie Guan**

Jie Guan és l'actual presidenta de l'Asociación de Amistad Unida de Mujeres de China en España. L'homenatge es farà en reconeixement a la seva tasca en la promoció del diàleg intercultural, l'empoderament femení i l'enfortiment de vincles entre comunitats.

📍 Barcassa del Parc Fluvial del Delta

16.30 h | **Showcooking amb Òscar Alba Notario**

Cuina en directe amb **Òscar Alba Notario**, xef del Restaurant D'Aprop (la Ràpita), un espai gastronòmic modern que aposta per una cuina d'autor molt vinculada al territori, i que combina tècnica contemporània i producte de proximitat.

📍 Barcassa del Parc Fluvial del Delta

17.30 h | **Showcooking amb l'estrella Michelin Iñaki Aldrey Teruel**

Precisió tècnica, sensibilitat pel producte i visió creativa... Aquesta unió de factors defineix la cuina d'**Iñaki Aldrey Teruel**, xef d'Atempo (Barcelona), restaurant guardonat amb una estrella Michelin. Amb experiència en alta gastronomia, desenvolupament de producte, showcookings i esdeveniments gastronòmics, la seva mirada exigent, contemporània i molt personal... ens deixarà amb molt bon sabor de boca.

📍 Barcassa del Parc Fluvial del Delta

18.00 h | **Mescla a Bord: Còctels Royal Bliss al ritme d'Adam Deosdad (+18)**

En aquest Mescla a Bord, ens deixarem sorprendre per les habilitats d'un bartender professional del nostre col·laborador **Royal Bliss**. Pur estil i destresa que encara tindrà més sabor amb la música en directe d'**Adam Deosdad**, mentre recorrem el riu Ebre. Info i tiquets a mescla.cat.

📍 Embarcador de Mescla



18.30 h | Showcooking amb el televisiu Arnau Paris

Cuiner i comunicador, **Arnau Paris** compagina la feina a la televisió i les xarxes socials amb el Molí de la Vansa (Lleida), la masia familiar on desenvolupa una cuina arrelada al producte i al territori. A molts ens ha ajudat a cuinar gràcies a les seves receptes “pim-pam” que ens ensenya al programa “Cuines” de 3Cat. Què ens mostrarà en directe en aquest showcooking?

📍 Barcassa del Parc Fluvial del Delta



19.30 h | Mescla a Bord: Sunset Vi & Flow amb DO Terra Alta i DJ Forés (+18)

Imagina-t'ho per un moment. Els tons rogencs de la posta del sol en contrast amb el verd blavós del riu... En la copa, **DO Terra Alta** ... I, en el plat, tapes de Mescla... Només ens faltaria un detall: qui posarà el ritme? Serà l'inconfusible **DJ Forés**, mentre naveguem per l'Ebre! Info i tiquets a mescla.cat.

📍 Embarcador de Mescla 



19.30 h | Showcooking amb Alexis de Paca

Entre textures, sabors, aromes i colors... veure un xef cuinar és gairebé un espectacle hipnòtic. En aquesta ocasió, la coreografia gastronòmica l'orquestrarà **Alexis de Paca**, xef del restaurant de Delta Hotel (Deltebre).

📍 Barcassa del Parc Fluvial del Delta



20.30 h | Showcooking amb Sergi Piñol i xerrada de Roser Martí

Cuina, canta i és còmic! Sí, parlem de **Sergi Piñol**, propietari i xef del restaurant Les Dunes (Riumar). Guardonat amb el Premi Gastronomia als Premis Deltebre 2025, la seva cuina innovadora i d'alt nivell tècnic posa en valor el producte de qualitat del nostre territori. Durant la demostració, també aprendrem molt amb **Roser Martí Cid**, doctora en Nutrició i Metabolisme que desenvolupa una trajectòria professional en nutrició clínica en diversos centres a les Terres de l'Ebre, i en l'assessorament i seguretat alimentària; és docent a la URV i a la UOC, i és la presidenta del Col·legi de Dietistes-Nutricionistes de Catalunya.

📍 Barcassa del Parc Fluvial del Delta



Programa Mescla 2026 | **Divendres 22 de maig**

21.30 h | Mescla a Bord: Sota les estrelles amb Heineken i Elma (+18)

Que màgica que és la nit! Per això, sota les estrelles, pujarem a bord per gaudir plegats d'un concert íntim amb **Elma** mentre ens delectem amb **La Rubia 18/70** de Heineken i tapes de Mescla. Info i tiquets a mescla.cat.

📍 Embarcador de Mescla *18/70*

21.30 h | Concert de Golden Grooves

Quan **Golden Grooves** entra en escena, l'energia, el bon ambient i la complicitat, estan assegurats. La nit començarà amb aquest fantàstic grup de versions de l'Espiga d'Or de Deltebre!

📍 Escenari "La Terrassa de Mescla"

23.00 h | Concert de The Flaming Shakers

Un any més, comencem fort! **The Flaming Shakers** ens portarà el millor tribut a The Beatles d'Europa. El més a prop que estaràs d'escoltar una de les bandes més mítiques de la història i que va revolucionar tota una època. PREPARA'T!

I, després del concert (**01.00 h**), continuarem movent-nos amb **DJ de la Torre**, gentilesa de **Cafè Clàssic!**

📍 Barcassa del Parc Fluvial del Delta



Programa Mescla 2026

Dissabte 23 de maig



10.30 h | Taller infantil “Mini xefs”

Els més petits de casa també són grans cuiners. Són creativitat, curiositat i diversió en estat pur. És per això que els hem reservat un espai fet a la seva mida, perquè a través de la descoberta culinària també puguin gaudir de Mescla.

📍 Escenari “La Terrassa de Mescla”

11.00 h | Showcooking amb Josep Margalef

Josep Margalef és un cuiner autodidacte que va passar la infància jugant entre els fogons de la seva mare. El 2006, va prendre el relleu familiar d'El Molí dels Avis (l'Ametlla de Mar) amb la clara idea de dotar l'establiment d'un segell propi i d'una personalitat ben marcada. Enguany, aquest xef calero farà 20 anys que va iniciar el seu viatge a la cuina.

📍 Barcassa del Parc Fluvial del Delta

11.45 h | Mescla a Bord: Tast & Trivial amb La Galana

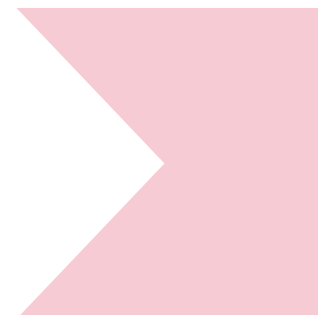
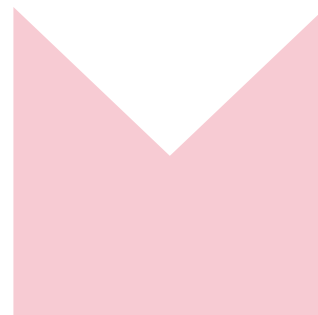
Posa el cervell en marxa, que toca jugar una intensa partida de Trivial amb una dificultat afegida: un tast de 3 vins amb maridatge de 3 degustacions gastronòmiques elaborades per **La Galana**. Qui encertarà més respostes? Info i tiquets a mescla.cat.

📍 Embarcador de Mescla

12.00 h | Showcooking amb l'Associació Gastronòmica de Riumar

Compartir taula, productes i receptes, és una forma meravellosa de mantenir viva la cultura gastronòmica de les nostres terres. Amb aquest esperit, un bon grup d'amics amants de la cuina va crear l'**Associació Gastronòmica de Riumar** ara fa uns anys.

📍 Barcassa del Parc Fluvial del Delta



Programa Mescla 2026 | **Dissabte 23 de maig**

13.00 h | Showcooking amb Clàudia Arderiu, Gemma Navarro i Maria Bonet

Ets de dolç o salat? No passa res, perquè a Mescla tenim per a tots els gustos! I, com a mostra, aquest serà el torn de dues pastisseries. Sucre, creativitat i molta dolçor en directe de la mà de **Clàudia Arderiu Gil**, **Gemma Navarro Fumadó** i **Maria Bonet Mateu**, de la Granja Gil (Deltebre) i el Forn de Pa-Pastisseria Neus (Sant Jaume d'Enveja).

📍 Barcassa del Parc Fluvial del Delta

14.00 h | Mescla a Bord: Techno Cervesa amb DJ Lluís Ramírez (+18)

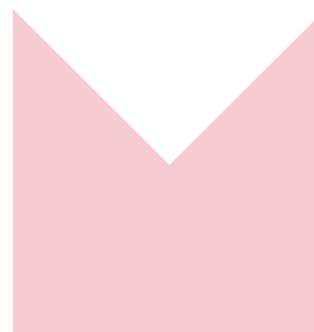
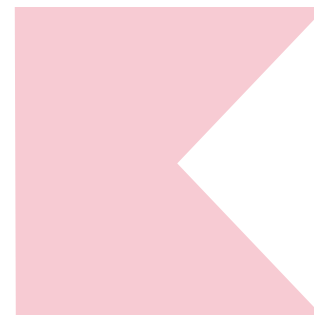
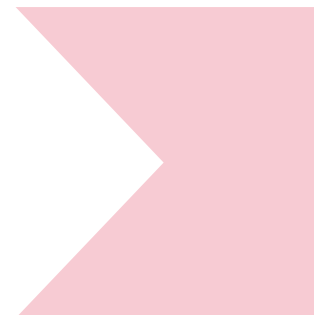
Donem la benvinguda al solet del migdia amb una deliciosa cervesa i la brisa del passeig en barca pel riu Ebre. Una proposta ben refrescant que ens farà moure l'esquelet amb el tecno en directe de **DJ Lluís Ramírez**. Info i tiquets a mescla.cat.

📍 Embarcador de Mescla *18/70*

14.30 h | Música ambient amb DJ Sergi Guillen

Quan ell entra, l'atmosfera es transforma. La sessió de **DJ Sergi Guillen** et convidarà a desconnectar del món per reconnectar amb la teva essència en aquesta ubicació tan privilegiada on celebrem Mescla, al costat del riu Ebre.

📍 Escenari "La Terrassa de Mescla"



16.00 h | Showcooking amb Laura Negre i Tonyi Martin

Mare i filla faran una demostració irresistible per als amants del dolç. **Laura Negre**, propietària de La Galana (Sabadell), posarà veu a l'experiència, compartint detalls, textures i emocions mentre **Tonyi Martin**, pastissera de La Galana, elabora en directe una delicada tartaleta.

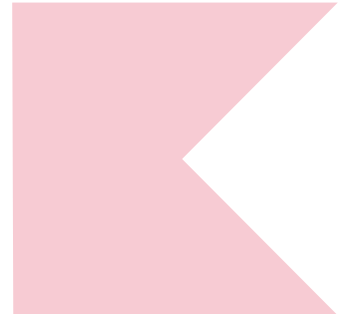
📍 Barcassa del Parc Fluvial del Delta



16.00 h | Mescla a Bord: Tardeo Vins i Arrels amb DO Terra Alta i Montse Castellà

Cedim el micro a la cantautora **Montse Castellà** perquè ens abraci amb la seva veu i melodies. Un escenari perfecte perquè les nostres papil·les gustatives es relaxin i assaboreixin plenament el maridatge de vins de la **DO Terra Alta** amb tapes de Mescla. Info i tiquets a mescla.cat.

📍 Embarcador de Mescla 



17.00 h | Showcooking amb David del Campo


El pastry chef **David del Campo**, pastisser de CAMPITÖS pastry & choco (el Perelló), ens endolcirà la tarda amb la seva demostració de cuina en directe. La creativitat, la passió i la tècnica seran una invitació a deixar-te temptar.

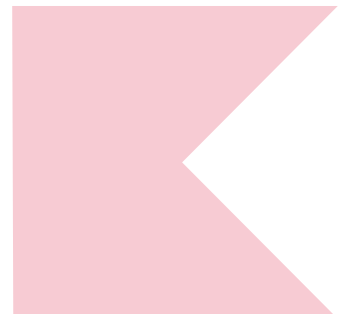
📍 Barcassa del Parc Fluvial del Delta



17.15 h | Mescla a Bord: Explorem el riu Ebre en família!

Mescla també es gaudeix en família! Amb els més petits de casa, prepareu-vos per descobrir el Delta a través del joc. Una experiència a bord (sense alcohol), pensada per a tots els públics i amb especial atenció als infants. Info i tiquets a mescla.cat.

📍 Embarcador de Mescla 



Programa Mescla 2026 | **Dissabte 23 de maig**

18.30 h | Showcooking amb Albert Guzmán

La cuina d'**Albert Guzmán** neix del respecte, la nostàlgia, el cor i l'avantguarda. Xef i propietari del Restaurant Albert Guzmán (la Ràpita), Albert dona la volta a la cuina de la seva mare, així com a les receptes tradicionals, oferint una proposta molt original que integra producte local, fruites i hortalisses de l'Ebre, i peix de llotja.

📍 Barcassa del Parc Fluvial del Delta



18.30 h | Mescla a Bord: Ostres & Violin amb La Musclera

En aquest Mescla a Bord prèmium, viuràs una experiència sensorial delicada i elegant de la mà de **La Musclera**. La frescor salina de les ostres s'entrellaçaran amb la dolçor envoltant del violí, creant una harmonia subtil entre mar, riu i música que et convidarà a assaborir cada segon. Info i tiquets a mescla.cat.

📍 Embarcador de Mescla

19.30 h | Mescla a Bord: Sunset Aniversari de Casa Nicanor amb Mariano Casanova (+18)

Casa Nicanor, un dels restaurants més emblemàtics de Deltebre, està d'aniversari: enguany, fan 67 anys! Així que, com a festa prèvia a l'oficial, ens conviden a pujar a bord per gaudir tots junts de la posta del sol mentre escoltem en directe a **Mariano Casanova**. Info i tiquets a mescla.cat.

📍 Embarcador de Mescla

19.30 h | Showcooking amb Tomàs Also, Madolphi

Endinsa't en "La cuina nòmada. Tradició reinventada!" de la mà de **Tomàs Also, Madolphi**, creador de l'experiència gastronòmica nòmada Circustuna. En aquest viatge gastronòmic al voltant de la supervivència, la memòria i la creativitat, 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.

📍 Barcassa del Parc Fluvial del Delta



21.30 h | Mescla a Bord: Tast nocturn Harmonia de Sensacions amb Tot Selecta

Per un costat, una selecció de vins (blanc, rosat, ancestral i negre) representant l'essència de la garnatxa de la **DO Terra Alta**. Per l'altre, la degustació del producte estrella de l'Ametlla de Mar reconeguda mundialment per la seva qualitat, la tonyina roja de Balfegó, i l'arròs Akita Komachi d'Illa de Riu que, cultivat al Delta de l'Ebre, és molt apreciat pel seu ampli ús en la gastronomia japonesa i asiàtica. L'últim ingredient d'aquest maridatge tan especial serà la música ambiental en una increïble travessa pel riu Ebre. Info i tiquets a mescla.cat.

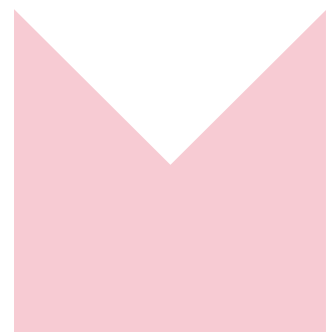
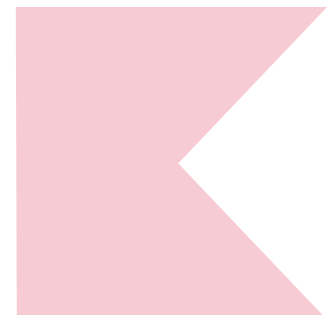
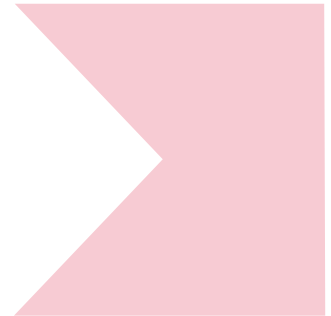
📍 Embarcador de Mescla **TOTSELECTA**
VINS & GOURMET

23.00 h | Concert de Los Mejores Tribut

Estopa, Melendi, Fito i El Canto del Loco en mode **Los Mejores Tribut**. Amb un directe fresc i molt elaborat, aquest tribut a alguns dels grans del pop rock et farà reviure molts bons moments durant la 2a nit de Mescla!

I, quan acabi el concert (**01.00 h**), **DJ Raül Sech** ens posarà la música per espremer la nit una mica més!

📍 Barcassa del Parc Fluvial del Delta



Programa Mescla 2026

Diumenge 24 de maig



11.00 h | Taller infantil “Modernitzant la cuina”

Aprendrem a fer “Lo Sandwich Arcoiris de Clara” amb **La Sifoneria** (Amposta). I és que, aquesta proposta gastronòmica té una història molt bonica. Quan va obrir el McDonald's d'Amposta, Clara (de només 5 anys) va tenir una idea perquè la gent continués anant al restaurant del seu pare: crear una sopa “arcoiris”. D'aquella ocurrència tan creativa i innocent, va acabar naixent el popular sandwich del restaurant.

📍 Escenari “La Terrassa de Mescla”

11.30 h | Showcooking amb Laura Mendoza

Laura Mendoza, xef del restaurant Les Veles (l'Ametlla de Mar), portarà a la cuina en directe de Mescla més de 20 anys d'experiència i sensibilitat culinària!

📍 Barcassa del Parc Fluvial del Delta

11.30 h | Mescla a Bord: Vermut musical amb DJ de la Torre (+18)

L'última oportunitat per fer un vermut a bord a Mescla 2026! Tenim tots els elements per començar el diumenge de la millor manera: vermut, tapa i la música en directe de **DJ de la Torre**, mentre naveguem pel riu Ebre. Info i tiquets a mescla.cat.

📍 Embarcador de Mescla

12.30 h | Showcooking amb Pepo Reverter

Aquest programa té gust de territori i aroma de cuina autèntica. Per això, no podia faltar entre els nostres fogons la proposta en directe de **Pepo Reverter**! Ell és el xef executiu de Pepo's Gastrobar (la Ràpita), un cuiner que acumula experiència i un estil propi al capdavant de diversos projectes gastronòmics en espais com Nudo Beach (Peñíscola) o el restaurant Somnifabrik (Vall-de-roures).

📍 Barcassa del Parc Fluvial del Delta



13.30 h | **Showcooking amb Vincenzo Rocco i Marta Bayerri**

La cuina italiana prendrà protagonisme de la mà de **Vincenzo Rocco i Marta Bayerri**, els propietaris i l'ànima de La Risaia (Deltebre), en un showcooking on el producte fresc, l'essència mediterrània i la passió pels sabors es combinaran en directe.

📍 Barcassa del Parc Fluvial del Delta



13.30 h | **Mescla a Bord: Cervesa Time & World Music amb DJ Carlos Frank (+18)**

Alemanya, Itàlia, Anglaterra, Eivissa... **DJ Carlos Frank** ha fet vibrar pistes de tot el món. Ara, arriba el nostre torn amb Mescla a Bord! Deixa't sorprendre per la seva sessió mentre et refresques amb una cervesa de primera qualitat i navegues pel riu Ebre. Info i tiquets a mescla.cat.

📍 Embarcador de Mescla *18/70*

14.30 h | **Música ambient amb DJ Rocco**

Bona musiqueta mentre assaboreixes el teu vermut, vinet o cervesa i tapes de Mescla 2026! Aquest toc ideal de ritme arribarà de la mà de **DJ Rocco**. Gentilesa de **Cafè Clàssic**.

📍 Escenari "La Terrassa de Mescla"

16.00 h | **Mescla a Bord: Tardeo & Sabors amb Les Dunes, Fills del Fang i Sa Tuna Gin (+18)**

Ens sembla realment fascinant el que pot aconseguir una bona fusió d'ingredients. Aquest moment, a bord del riu Ebre, serà una unió perfecta entre les innovadores creacions gastronòmiques de **Les Dunes**, la gamma gin prèmium de **Sa Tuna Gin**, i la música en directe de **Fills del Fang**. Info i tiquets a mescla.cat.

📍 Embarcador de Mescla



16.00 h | Presentació de la Carta de maridatges Mescla 2024-2025

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 Cristian López

Cristian López és el xef de Moments Tortosa (Tortosa), restaurant que lidera juntament amb la seva esposa i sommelier, Soraya, i que és el resultat d'una història cuinada a foc lent. El seu recorregut, però, va començar molt abans entre cuines que han marcat la seva manera de comprendre la professió. Entre aquestes, Ca l'Enric (1 estrella Michelin), Rincón de Diego (1 estrella Michelin), Villa Retiro (1 estrella Michelin) i Espai Kru (ara RiasKRU).

📍 Barcassa del Parc Fluvial del Delta

17.30 h | Showcooking amb l'estrella Michelin Raúl Resino

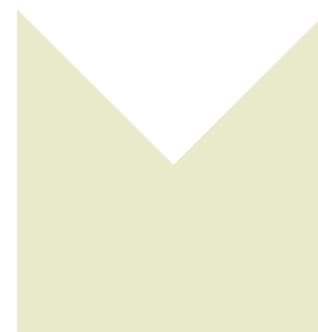
Raúl Resino va néixer amb l'ADN de cuiner. El 1993, la cuina el va trobar i, des del primer moment, es va enamorar del seu ofici. Sense haver-se marcat cap meta, i amb l'única obsessió d'aprendre l'ofici, va començar des de baix per anar escalant a poc a poc. El resultat? Estrella Michelin, des de 2016; 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

17.30 h | Mescla a Bord: Cervesa & Rhythm amb Sofía Royo

Deixa't seduir per una romàntica tarda amb la veu de la cantant local **Sofía Royo** en harmonia amb un tast de cervesa i tapes de Mescla. Una experiència inoblidable mentre naveguem pel riu Ebre. Info i tiquets a mescla.cat.

📍 Embarcador de Mescla *18/70*



18.30 h | Showcooking amb l'estrella Michelin Rafel Muria

Rafel Muria és el xef del restaurant Quatre Molins (Cornudella de Montsant), on desenvolupa una cuina d'autor profundament lligada al territori, al producte i a l'emoció. La seva proposta uneix tradició i tècnica contemporània, però sempre amb sensibilitat per emocionar els comensals. La seva manera de fer l'ha portat a aconseguir 1 estrella Michelin, 1 Sol Guia Repsol, i el 1r premi del Chef Balfegó 2018.

📍 Barcassa del Parc Fluvial del Delta



19.00 h | Mescla a Bord: Sunset Italy amb La Risaia i DJ Cosheirm (+18)

L'últim Mescla a Bord 2026 serà un viatge a l'essència italiana de la mà **La Risaia**. Sabors autèntics que ens faran somiar amb la bella Itàlia mentre la brisa del riu Ebre i la música de **DJ Cosheirm** ens hi acompanyen. Info i tiquets a mescla.cat.

📍 Embarcador de Mescla

19.30 h | Showcooking amb Gessamí Caramés

Gessamí Caramés és la xef del seu restaurant Meleta de Romer (l'Ametlla de Mar). Passa el dia entre fogons, forns i càmeres, compaginant la cuina amb la seva faceta televisiva. Comunicadora audiovisual, cuinera, pastissera i barista, ha treballat amb grans xefs i participa en múltiples projectes gastronòmics, com ara el programa "Cuines" de 3Cat o diversos llibres de receptes.

📍 Barcassa del Parc Fluvial del Delta



20.45 h | Cloenda de Mescla 2026

Unes paraules abans de finalitzar oficialment la mostra de cuina, paisatge i turisme de les Terres de l'Ebre, de la mà de l'I·l·Im. Sr. **Lluís Soler i Panisello**, alcalde de Deltebre.

📍 Barcassa del Parc Fluvial del Delta

23.00 h | Concert de Momo

Tancarem Mescla 2026 de la millor manera! **Momo** ens portarà a Queen, però atenció, que tal com diuen ells "no som un tribut, sinó una reinterpretació de la seva música". No et perdis aquest recorregut pels grans èxits de la icònica banda. *The show must go on!*

📍 Barcassa del Parc Fluvial del Delta



Espai Mescla



Informació pràctica



Venda de tiquets per a les tapes i begudes

Pots comprar tiquets individuals d'1 i 2 €, per bescanviar pel valor de les begudes i tapes dels diferents estands. També tens l'opció de comprar aquests tiquets en paquets. **Novetat:** venda d'ulleres per a l'eclipsi del 12 d'agost, per valor de 2 €.



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 en aquelles sortides específicament indicades en la seva fitxa web. En el cas dels vaixells que sí acceptin l'accés de menors: -5 anys tenen entrada gratuïta (sense dret a degustació ni seient) / +5 anys: entrada de pagament / Els menors de 18 anys han d'anar acompanyats dels seus tutors legals.

*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 **majors de 3 anys**, que comptarà amb personal format en atenció a infants amb necessitats educatives especials. **Places limitades.**



Divendres 22, dissabte 23 i diumenge 24 de maig:
de 12.00 a 22.00 h



Centre Fluvial del Delta

Mescla per a tothom

Mesures per garantir una experiència accessible i inclusiva



1. Cascos de protecció auditiva (en préstec)

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



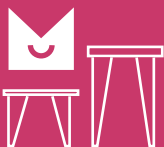
2. Interpretació en llengua de signes catalana

Durant l'acte inaugural de Mescla, el divendres 22 de maig.



3. Servei gratuït de guarderia inclusiva

Amb personal format en atenció a infants amb necessitats educatives especials. 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 silencioses fins a les 20 h. I amb disminució de freqüència a partir de les 23.30 h.

Concursos Vine, gaudeix i participa!

Concurs d'estands i tapes Mescla 2026

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 Tapa de Mescla 2026: valora la qualitat gastronòmica, la presentació i la creativitat de la tapa



Millor Estand de Mescla 2026: valora la decoració, l'originalitat i l'atractiu visual de l'estand

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 infantil de dibuix ràpid

Creativitat, colors i molta imaginació! Una oportunitat fantàstica perquè els petits de casa gaudeixin d'una estona divertida transformant les seves idees en dibuixos. A més, hi haurà premi!



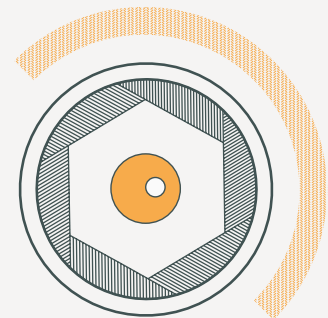
Divendres 22 de maig, a les 16.30 h



Zona "La Terrassa de Mescla"

Exposició de fotografia: 26è Concurs de Fotografia de les Terres de l'Ebre

Descobreix les fotografies guanyadores i finalistes del 26è 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 22, dissabte 23 i diumenge 24 de maig:
d'11.00 a 00.00 h



Centre Fluvial del Delta



MESCLA

CUINA PAISATGE TURISME



“M” dels Mescla a Bord
amb maridatges únics



“M” dels moments
enogastronòmics deliciosos



“M” de la música
en viu tan top



“M” de les mostres de cuina en
directe amb estrelles Michelin i
molt de talent ebrenc



“M” de la màgia de l'entorn
natural privilegiat que l'acull



“M” de més i millor en cada
nova edició!



“M” de Mescla, la mostra de
cuina, paisatge i turisme de les
Terres de l'Ebre que no et pots
perdre!

Organitza:



Amb el suport de:



Generalitat
de Catalunya



Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura

Amb el patrocini de:



DENOMINACIÓ D'ORIGEN
TERRA ALTA