

Grupo afuegolento: [afuegolento](#) [gastroempleo...](#) [gastromarkets...](#) [allrestaurantsin...](#) [koldoroyo...](#) [prensaafuegolento...](#)

afuegolento 21 Años
1996-2017
Desde 1996, el magazine gastronómico en internet

RECETAS ARTÍCULOS AUTORES EMPLEO 

II Muestra Gastronómica TASTVM Vila-seca 'El maridaje de nuestra tierra'

10-05-2018 | Por Koldo Royo

ARTÍCULOS

     

   



Catas, degustaciones, vinos y música en vivo para reivindicar la gastronomía del territorio del 18 al 20 de mayo de 2018 en el jardín del Castell de Vila-seca.

Los chefs Eduard Xatruch, Carles Gaig y Fran López, entre otros, ofrecerán showcooking abiertos al público.



Eduard Xatruch, padrino de la Muestra, Carles Gaig, anfitrión de la presentación, y Pere Segura, concejal de Cultura y Excelencia del Ayuntamiento de Vila-seca, en la presentación de la Muestra. Alrededor de 7.000 personas certificaron el año pasado la primera edición de un festival gastronómico que encara ahora una nueva edición. Del 18 al 20 mayo, Vila-seca vuelve a acoger la Muestra Gastronómica **TASTVM Vila-seca**, la celebración del producto gastronómico de Tarragona. Promovido por el Patronat Municipal de Turisme de Vila-seca, **TASTVM Vila-seca 2018** se presenta con novedades y un número mayor de actividades, con la participación de varias estrellas Michelin y una programación especial para los más pequeños a cargo de la Fundació Alcía. Vuelve la muestra gastronómica **TASTVM Vila-seca** con horarios ampliados, vuelve el espacio único del Castell de Vila-seca, vuelve "el maridaje de nuestra tierra".

Acercar a toda la ciudadanía la gastronomía y los vinos de la zona de una manera lúdica y festiva; comer y descubrir, aprender y compartir de mano de chefs y productores locales; disfrutar en un evento festivo y gastronómico. TASTVM Vila-seca llega a su segunda edición con una ampliación de horario, que permitirá a los asistentes conjugar gastronomía y sol de mañana, pues el certamen abrirá sus puertas sábado y domingo a las 12h de la mañana (el año pasado era a las 18h) para cerrar a las 01h de la noche (domingo, a las 22h). En total, serán 33 horas de muestra gastronómica, en la que los visitantes podrán asistir a talleres y catas de vinos, así como a showcookings impartidos por prestigiosos cocineros de la zona durante todas las jornadas.

También podrán disfrutar de degustaciones gastronómicas de nueve restaurantes de la zona y de copas de vino de cerca de 14 bodegas de las seis Denominaciones de Origen tarraconenses. Además, este año se suma a la oferta vermut Miró y un food truck de Gela't Barcelona.

TASTVM Vila-seca pretende promover y poner en valor los vinos y la cocina del territorio, que cada vez más se están posicionando como motor del desarrollo y de la cohesión social de la región. Y es que el enoturismo tiene cada vez más fuerza y es un segmento de mercado especialmente importante en la zona.

Como hilo conductor, la gastronomía y los vinos de la región, por eso, en toda la feria, el producto local volverá a ser el gran protagonista. El objetivo de **TASTVM Vila-seca** es el de dar a conocer los valores que incorporan el vino y la gastronomía de Vila-seca y de los municipios vecinos como productos frescos, de calidad, sostenibles y vinculados a una dieta saludable y a la dieta mediterránea.

La parte más lúdica vendrá dada por la música en vivo y en directo. Cada noche, (viernes y sábado, a las 22h; domingo, a las 20.30h), el escenario del jardín del Castell cambiará cocineros y restauradores por instrumentos musicales y cantantes, para poner la guinda festiva a un acontecimiento de poder local, de cultura gastronómica.

Espacios y actividades

Como en su primera edición, TASTVM Vila-seca ocupará principalmente el jardín del emblemático Castell de Vila-seca de estilo neomedieval de la población y una parte de su interior con escenarios abiertos a todo el público y donde se podrá asistir a catas de producto o showcookings de los mejores chefs del territorio. Todo mientras disfrutas en la zona de degustación del jardín de las propuestas gastronómicas maridadas. La agenda es completa, por lo que la organización ha habilitado como novedad este año una **zona de chill out** para descansar y relajarse al aire libre con una propuesta de combinados de Royal Bliss.

Aula TASTVM

Relajado, podrás optar por las actividades bajo techo del Aula TASTVM, donde se celebrarán en total 13 actividades gratuitas relacionadas con el mundo del vino para un auditorio limitado a 40 personas por sesión.

Serán, principalmente, catas dirigidas por dos de los profesionales que más saben sobre los vinos que se elaboran en Cataluña, **Jordi Alcover Maestros y Sílvia Naranjo Rosales**, autores de la "Guía de Vinos de Cataluña". Ambos se encargarán de explicar de una manera ágil y amena los vinos y cavas de la zona, diseccionando algunas variedades autóctonas de uvas, y repasando también algunas de las foráneas. Como curiosidad, este año, las siete catas lideradas por Alcover y Naranjo sorprenderán en temática pero también en forma, al presentarlas "del revés". Serán catas a ciegas, donde el comensal liderará la cata, guiado por el consejo de los profesionales. "Catar no tiene secretos", comentan los artífices.

Completando el programa del aula, y aprovechando la expansión del horario a las mañanas del fin de semana, cuatro nuevas actividades acercarán a nuevo público. Se trata de los dos talleres que impartirá la Fundació Alcía para niños y niñas de entre 7 y 12 años, talleres titulados ¿Cuál es el secreto de la pirámide? y que incidirán en la promoción de la alimentación saludable y en el fomento de los buenos hábitos alimentarios a través del mejor producto de temporada. Estos talleres tendrán lugar tanto sábado como domingo a las 12.30h.

En el Aula TASTVM también tendrán lugar otros talleres magistrales de temáticas vinícolas en este caso conducidos por los reconocidos Federico Oldenburg, periodista gastronómico y editor; José Luis García Victorino, docente de la Escuela de Hostelería de la UAB; Cristina Losada, sumiller del restaurante Enigma y responsable de vinos del grupo elBarri, o por Pepa Manchón, especialista de Vermut Miró.

Escenario TASTVM

En paralelo, la acción no parará en el jardín del Castell de Vila-seca, el lugar escogido para las demostraciones culinarias de los mejores chefs del territorio. En el Escenario TASTVM se realizarán tres showcookings el viernes, seis el sábado y cinco el domingo, todos abiertos al público. Cada exhibición se centrará en una temática y tendrá una duración de unos 30 minutos, contando entre sus participantes con la presencia de afamados chefs de la zona. Entre ellos vuelve a la cita el hijo de Vila-seca **Eduard Xatruch**, del restaurante Disfrutar** (Barcelona) y Compartir (Cadaqués); el dos estrellas Michelin **Fran López**, de Villa-Retiro* (Xerta) y Xerta Restaurant* (Barcelona), o el siempre vigente **Arnau Bosch**, del restaurante Can Bosch* (Cambrils).

También hablarán y enseñarán desde el escenario al aire libre del Castell otros cocineros de reconocida trayectoria, como por ejemplo **Albert Marín**, del restaurant DO Vinoteca i cuina (Reus); **Marc Miró**, del restaurant La Llotja (L'Àmetlla de Mar), o **Diego Campos**, del restaurant Rincón de Diego (Cambrils), entre otros. El carismático **Carles Gaig** (Gaig*, Barcelona) visita el Tastvum por primera vez para acercarnos a la alta cocina catalana.

Espacio gastronómico

Además, y de forma permanente y abierta a todo el público, el camino central de acceso al Castell albergará una zona de degustaciones de tapas de productos locales y de vinos y cavas procedentes de las seis Denominaciones de Origen tarraconenses. De hecho, los vinos estarán presentes a través de cerca de una quincena de bodegas y cooperativas.

Se podrán catar vinos, por ejemplo, de Celler Masroig (DO Priorat); Vinyes Domenech y Ortovins (DO Montsant); Jané Ventura y Avgvstvs (DO Penedès); Vinyes del Terrer (DO Tarragona); Celler Carles Andreu (DO Conca de Barberà); Edetària, Vins del Tros y Herència Altes (DO Terra Alta), Cara Nord (DO Conca de Barberà), La Conreria d'Scala Dei Celler (DOQ Priorat) y Solà Clàssic, vinos ecológicos (DOQ Priorat).

Para maridar, este año la propuesta gastronómica se presenta a través de las tapas propuestas por nueve restaurantes de la provincia. Con productos del territorio y propuestas universales como el ravioli de pato con naranja y Campari, el arroz marinero de la barca, la hamburguesita de manitas de cerdo y butifarra negra con guacamole y mermelada de tomate, hummus de garbanzos con sal del Himalaia o albóndiga con sepia y parmentier de Prades, el espacio gastronómico contará con las propuestas de nueve restaurantes de la zona: **Quinoa** (Falset), **Més que Tapes** (Reus), **El Barretet** (Castellet), **Can Bosch** (Cambrils), **El Rincón de Diego** (Cambrils), **El Llagut** (Tarragona), **SORA Sushi** (Reus), **DO Vinoteca i cuina** (Reus) y **La Taberna del Mistí** (Vila-seca).

La venta de tapas y bebidas (vinos, cavas, cervezas, refrescos, vermut, aguas) se realizará mediante unos tickets que se podrán comprar en las taquillas de la Muestra y tendrán un precio que irá de los 1,5€ por los refrescos y las aguas, hasta los 2€ de la cerveza y vermut, los 3€ de la copa de vino o cava y los 4€ de la tapa. También habrá a disposición de los asistentes packs de 4 tapas a 14€. La copa de vidrio para el consumo de vino tendrá un coste de 1€. Los combinados tendrán un precio de 3€ (pequeño) y 5€ (grande).