

Tastvm Vila-seca s'avança al maig, amplia horaris i presenta grans xefs catalans

10/05/2018

Cercador de notícies

Buscar



Els cuiners Eduard Xatruch i Carles Gaig, als extrems, amb el regidor Pere Segura. Foto: Tarragona21

Canvi de dates per evitar la canícula del mes de juliol i un horari més ampli perquè les famílies hi puguin assistir amb els petits són les grans novetats, junt a un elenc de xefs 'estrelles Michelin', que viurà la segona edició del Tastvm, el maridatge entre gastronomia local i de la província i els vins de les sis denominacions d'origen de la demarcació. La posada de llarg s'ha fet al prestigiós restaurant Gaig de Casa, de Carles Gaig, a Barcelona. Gaig serà un dels convidats estrella als showcoking que tindran lloc al Tastvm, que se celebrarà de 18 i el 20 de maig.

Al voltant de 7.000 persones van certificar l'any passat la primera edició d'un festival gastronòmic que afronta ara una nova edició. Promogut pel Patronat Municipal de Turisme de Vila-seca, oferirà una programació especial per als més petits a càrrec de la Fundació Alcía. Torna la mostra gastronòmica Tastvm Vila-seca amb horaris ampliat, torna l'espai únic del Castell de Vila-seca, torna "el maridatge de la nostra terra".

“Apropar a tota la ciutadania la gastronomia i els vins de la zona d’una manera lúdica i festiva; menjar i descobrir, aprendre i compartir de la mà de xefs i productors locals; gaudir en un esdeveniment festiu i gastronòmic. Tastvm Vila-seca” arriba a la seva segona edició amb una ampliació d’horari, que permetrà als assistents conjugar gastronomia i sol de matí, ja que el certamen obrirà les seves portes dissabte i diumenge a les 12h del matí (l’any passat era a les 18h) per tancar a la 01h de la nit (diumenge, a les 22h), destacava el regidor Pere Segura, president del Patronat Municipal de Turisme.

Carles Gaig ha destacat la qualitat de la gastronomia de Tarragona, amb productes com l’oli Siurana, la carxofa o la galera. “He vingut poques vegades a esdeveniments com aquest a Tarragona i més que hi hauria de venir”, ha dit. El prestigiós xef vila-secà Eduard Xatruch tornarà a ser-ne el padrí i ‘professor’ d’un showcooking. Xatruch veu Tastvm com un proper “esdeveniment de referència”.

En total, seran 33 hores de mostra gastronòmica, en què els visitants podran assistir a tallers i tasts de vins, així com a showcookings impartits per prestigiosos cuiners de la zona durant totes les jornades. També podran gaudir de degustacions gastronòmiques de nou restaurants de la zona i de copes de vi de prop de 14 cellers de les sis Denominacions d’Origen tarragonines. A més, enguany se suma a l’oferta vermut Miró i un food truck de Gela’t Barcelona.

“Tastvm Vila-seca pretén promoure i posar en valor els vins i la cuina del territori, que cada vegada més s’estan posicionant com a motor del desenvolupament i de la cohesió social de la regió”. I és que l’enoturisme té cada vegada més força i és un segment de mercat especialment important a la zona. “Voem fer coses grans”, destacava el president del Patronat de Turisme, “però avançant pas a pas”. Situar el certamen com a referent tarragoní és un dels seus objectius a mig termini.

Com a fil conductor, la gastronomia i els vins de la regió, per això, en tota la fira, el producte local tornarà a ser el gran protagonista. L’objectiu de Tastvm Vila-seca és el de donar a conèixer els valors que incorporen el vi i la gastronomia de Vila-seca i dels municipis veïns com productes frescos, de qualitat, sostenibles i vinculats a una dieta saludable i a la dieta mediterrània.

La part lúdica

Definit com un esdeveniment eclèctic, la part més lúdica vindrà donada per la música en viu i en directe. Cada nit, (divendres i dissabte, a les 22h; diumenge, a les 20.30h), l’escenari del jardí del Castell canviarà cuiners i restauradors per instruments musicals i cantants, per posar la cirereta festiva a un esdeveniment de poder local, de cultura gastronòmica. Espais i activitats

Com en la primera edició, Tastvm Vila-seca ocuparà principalment el jardí de l’emblemàtic Castell de Vila-seca d’estil neomedieval i una part del seu interior amb escenaris oberts a tot el públic i on es podrà assistir a tastos de producte o showcookings dels millors xefs del territori. Tot mentre gaudeixes a la zona de degustació del jardí de les propostes gastronòmiques maridades. L’agenda és completa, de manera que l’organització ha habilitat com a novetat aquest any una zona de chill out per descansar i relaxar-se a l’aire lliure amb una proposta de combinats de Royal Bliss.

Jordi Alcover Mestres i Sílvia Naranjo Rosales

Relaxat, podràs optar per les propostes sota sostre de l'Aula Tastvm, on se celebraran en total 13 activitats gratuïtes relacionades amb el món del vi per a un auditori limitat a 40 persones per sessió. Seran, principalment, tastats dirigits per dos dels professionals que més saben sobre els vins que s'elaboren a Catalunya, Jordi Alcover Mestres i Sílvia Naranjo Rosales, autors de la "Guia de Vins de Catalunya". Tots dos s'encarregaran d'explicar d'una manera àgil i amena els vins i caves de la zona, dissecant algunes varietats autòctones de raïm, i repassant també algunes de les foranes. Com a curiositat, aquest any, els set tastats liderats per Alcover i Naranjo sorprendran en temàtica però també en forma, al presentar-"del revés". Seran tastats a cegues, on el comensal liderarà el tast, guiat pel consell dels professionals. "Tastat no té secrets", comenten els artífexs.

També es desenvoluparan altres tallers magistrals de temàtiques vinícoles, en aquest cas conduïts pels reconeguts Federico Oldenburg, periodista gastronòmic i editor; José Luis García Victorino, docent de l'Escola d'Hostaleria de la UAB; Cristina Losada, sommelier del restaurant Enigma i responsable de vins del grup elBarri, i per Pepa Manchón, especialista de Vermut Miró.

Els millors xefs

En paral·lel, l'acció no parerà al jardí del Castell de Vila-seca, el lloc escollit per a les demostracions culinàries dels millors xefs del territori. A

l'Escenari TASTVM es realitzaran tres showcooking el divendres, sis el dissabte i cinc el diumenge, tots oberts al públic. Cada exhibició se

centrarà en una temàtica i tindrà una durada d'uns 30 minuts, comptant entre els seus participants amb la presència de famosos xefs de la zona.

Entre ells torna a la cita el fill de Vila-seca Eduard Xatruch, del restaurant Disfrutar** (Barcelona) i Compartir (Cadaqués); el dos estrelles Michelin

Fran López, de Villa-Retiro * (Xerta) i Xerta Restaurant* (Barcelona), o el sempre vigent Arnau Bosch, del restaurant Can Bosch* (Cambrils).

També parlaran i ensenyaran des de l'escenari a l'aire lliure del Castell altres cuiners de reconeguda trajectòria, com ara Albert Mariné, del

restaurant DO Vinoteca i cuina (Reus); Marc Miró, del restaurant La Llotja (l'Ametlla de Mar), o Diego Campos, del restaurant Rincón de Diego

(Cambrils), entre d'altres. El carismàtic Carles Gaig (Gaig*, Barcelona) visita el TASTVM per primera vegada per apropar-nos a l'alta cuina catalana.

Espai gastronòmic

A més, i de forma permanent i oberta a tot el públic, el camí central d'accés al Castell acollirà una zona de degustacions de tapes de productes locals i de vins i caves procedents de les sis Denominacions d'Origen tarragonines. De fet, els vins estaran presents a través de prop d'una quinzena de cellers i cooperatives.

Es podran tastar vins, per exemple, del Celler Masroig (DO Priorat); Vinyes Domenech i Ortovins (DO Montsant); Jané Ventura i Avgstvs (DO Penedès); Vinyes del Terrer (DO Tarragona); Celler Carles Andreu (DO Conca de Barberà); Edetària, Vins del Tros i Herència Altes (DO Terra Alta), Cara Nord (DO Conca de Barberà), La Conreria d'Scala Dei Celler (DOQ Priorat) i Solà Clàssic, vins ecològics (DOQ Priorat).

La tria s'ha basat "en la qualitat", en "buscar els millors productes", ha destacat Segura.

Per maridar, aquest any la proposta gastronòmica es presenta a través de les tapes proposades per nou restaurants de la província: Quinoa (Falset), Més que Tapes (Reus), el Barretet (Castellet), Can Bosch (Cambrils), el Racó de Diego (Cambrils), El Llagut (Tarragona), SORA Sushi (Reus), DO Vinoteca i cuina (Reus) i La Taberna del Mistí (Vila-seca).

La venda de tapes i begudes (vins, caves, cerveses, refrescos, vermut, aigües) es realitzarà mitjançant uns tiquets que es podran comprar a les taquilles de la Mostra i tindran un preu que anirà dels 1,5 € pels refrescs i les aigües, fins als 2 € de la cervesa i vermut, els 3 € de la copa de vi o cava i els 4 € de la tapa. També hi haurà a disposició dels assistents packs de 4 tapes a 14 €. La copa de vidre per al consum de vi tindrà un cost d'1 €. Els combinats tindran un preu de 3 € (petit) i 5 € (gran).