

Vuelve a Vila-seca la muestra gastronómica Tastvm

10-mayo-2018



Eduard Xatruch, Carles Gaig, Pere Segura – Gaig a Casa

Ayer se presentó en el espacio 'Gaig a casa' de Barcelona la II Muestra Gastronómica Tastvm Vila-seca, un festival gastronómico que tendrá lugar del 18 al 20 mayo en la localidad tarraconense de Vila-seca con el objetivo de 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.

La presentación corrió a cargo del concejal de Cultura y Excelencia de Vila-seca, Pere Segura; del chef Eduard Xatruch (con 1 estrella Michelin por el restaurante Disfrutar), padrino de la muestra, y del chef Carles Gaig, que ejerció de anfitrión.

El año pasado, en su primera edición, acudieron a Tastvm Vila-seca alrededor de 7.000 personas y este año se espera que se supere ampliamente esa cifra.

Eso sí, 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 Alicia. Además, se amplían los horarios, 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 *showcooking*s 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.

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. 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.

Destacar que 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 Misti (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). Más información: www.tastvmvila-seca.com

