

Vila-seca celebra la segona edició de la Mostra Gastronòmica TASTVM

Hi haurà tastos, degustacions, vins i música en viu per reivindicar la gastronomia del territori del 18 al 20 de maig de 2018 al jardí del castell de Vila-seca



'Showcooking' d'Eduard Xatruch al TASTVM 2017

Del 18 al 20 maig, Vila-seca torna a acollir la Mostra Gastronòmica TASTVM Vila-seca, la celebració del producte gastronòmic de Tarragona. Promogut pel Patronat Municipal de Turisme de Vila-seca, TASTVM Vila-seca 2018 es presenta amb novetats i un nombre més gran d'activitats, amb la participació de diverses 'estrelles Michelin' i una programació especial per als més petits a càrrec de la Fundació Alícia. 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".

La mostra vol 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. Per això, amplia els horaris: el certamen obrirà les portes dissabte i diumenge, a les 12 h (l'any passat era a les 18 h), i tancarà a la 01 h (el diumenge, a les 22 h). En total, seran 33 hores de mostra gastronòmica, en què els visitants podran assistir a tallers i tastos 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 DO tarragonines. A més, enguany se suma a l'oferta vermut Miró i un 'food truck' de Gela't Barcelona.

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.

També es podrà gaudir de 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, tastos dirigits per dos dels professionals que més en 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, dissecionant algunes varietats autòctones de raïm, i repassant també algunes de les foranes. Com a curiositat, aquest any els set tastos liderats per Alcover i Naranjo sorprendran en temàtica però també en forma, en presentar-los "del revés". Seran tastos a cegues, on el comensal liderarà el tast, guiat pel consell dels professionals. "Tastar no té secrets", comenten els artífexs.

Completant el programa de l'aula, i aprofitant l'expansió de l'horari als matins del cap de setmana, quatre noves activitats seran per a un nou públic. Es tracta dels dos tallers que impartirà la Fundació Àlvia per a nens i nenes d'entre 7 i 12 anys, tallers titulats "Quin és el secret de la piràmide?" i que incidiran en la promoció de l'alimentació saludable i en el foment dels bons hàbits alimentaris a través del millor producte de temporada. Aquests tallers tindran lloc tant dissabte com diumenge, a les 12.30 h.

A l'Aula TASTVM 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 Pepa Manchón, especialista de Vermut Miró.

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 hi 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).

Per maridar, aquest any la proposta gastronòmica es presenta a través de les tapes proposades per nou restaurants de la demarcació. Amb productes del territori i propostes universals com el ravioli d'ànec amb taronja i Campari, l'arròs mariner de la barca, l'hamburguesa de peus de porc i botifarra negra amb guacamole i melmelada de tomàquet, hummus de cigrons amb sal de l'Himàlaia o mandonguilla amb sèpia i parmentier de Prades, l'espai gastronòmic comptarà amb les propostes de nou restaurants de la zona: 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 Misti (Vila-seca).