

COSTA DAURADA

Milers de persones gaudeixen de la mostra gastronòmica Tastvm Vila-seca

Desenes de showcookings, tastos i la presència d'estands amb tapes d'alt nivell han atret més de 7.000 persones per gaudir d'una nova edició de la mostra Tastvm Vila-seca

per **Redacció**

21/05/2018



El vila-secà Eduard Xatruch va ser un dels que van oferir un showcooking. | LAIA SOLANELLAS

L'imponent Castell de Solcina ha tornat a ser durant **tres dies** l'escenari d'una de les **mostres gastronòmiques de més alt nivell del Camp de Tarragona**. Es tracta de Tastvm Vila-seca, que amb aquesta segona edició ha demostrat que ha arribat per establir-se en el calendari de mostres gastronòmiques del territori amb l'augment de participants, ja que pel recinte **més de 7.000 persones** han gaudit dels nombrosos tastos, showcookings, música i tapes i vins molt elaborats. El president del Patronat de Turisme de Vila-seca, Pere Segura, ha assegurat que es valora «molt positivament aquesta segona edició, doncs ha aconseguit **consolidar-se com un punt de trobada** entre productors, restauradors i públic de les comarques de Tarragona».

L'experiència gastronòmica tarragonina

Durant tres dies, –de divendres a diumenge–, al **Tastvm Vila-seca s'hi han realitzat un total de 14 showcookings, 13 tastos i ha comptat amb la presència de 9 restaurants** d'alt nivell de la zona i **14 cellers de les sis Denominacions d'Origen** que hi ha a Tarragona, representant la qualitat i la varietat del producte gastronòmic del Camp de Tarragona en un sol recinte. De fet aquesta mostra va néixer amb la voluntat de posar en valor el producte local i la **gastronomia i vins del nostre territori**, és per això que al capdavant dels showcookings hi ha hagut xefs de reconegut prestigi, però amb arrels al territori, com el vila-secà Eduard Xatruch, Fran López, Arnau Bosch o Carles Gaig.

Pel que fa els tastos de vins, han estat dirigits per **José Peñín** —escriptor, periodista i fundador de la **Guía Peñín**— i per Federico Oldenburg —periodista i escriptor especialitzat en gastronomia, vins i destil·lats—. A l'Aula Tastvm també s'hi van realitzar tastos de vermut, amb Vermuts Miró, i enguany com a novetat s'han dut a terme els **tallers de la Fundació Àlicia**, dirigits als petits de casa per transmetre els valors d'una alimentació sana i equilibrada.

La importància del producte local

A més dels showcookings i tastos, al Tastvm Vila-seca també **s'ha pogut gaudir amb família o amics tot fent unes tapes i uns vins**, això sí, amb molt més nivell del que és habitual en diverses rutes de tapes estàndard que es fan a molts municipis. Nou restaurants de la zona han ofert degustacions creatives i genuïnes de la gastronomia local, com arrossos mariners del restaurant El Llagut de Tarragona; l'hamburgueseta de peus de porc i **botifarra negra amb guacamole i melmelada de tomàquet del restaurant El Barretet** (Castellet); o les creacions de diversos restaurants de nivell com el Quinoa de Falset, el Més que Tapes de Reus, el Can Bosch de Cambrils, El Rincón de Diego de Cambrils, el SORA Sushi de Reus i la DO Vinoteca i Cuina de Reus.



Per maridar amb aquestes elaborades tapes, calia un bon vi, és per això que **totes les DO de Tarragona han estat representades amb estands**. El Celler Masroig (DO Priorat), les Vinyes Domenech i Ortovins (DO Montsant), Jané Ventura i Avgvstvs (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) han estat els encarregats d'aportar el vi en aquesta exitosa edició del Tastvm Vila-seca 2018.

#TASTVM

#GASTRONOMIA

#VILA-SECA