



INDISA

Miércoles 23 de mayo de 2018

La Muestra Gastronómica TASTVM Vila-seca se consolida en su segunda edición

Alrededor de 7.000 personas han disfrutado de los vinos y cavas del territorio, de las tapas de restaurantes de la zona y de actividades gastronómicas y lúdicas como catas de vinos, showcookings y actuaciones musicales.

Los showcookings de Eduard Xatruch, Fran López y Carles Gaig así como las catas presentadas por José Peñín y Federico Oldenburg han sido las actividades que más público han congregado.



Este fin de semana Vila-seca se ha convertido en el centro neurálgico de la gastronomía tarragonense con la segunda edición de la Muestra Gastronómica **“TASTVM Vila-seca. El maridaje de nuestra tierra”**. Con 14 showcookings, 13 catas, la presencia de 9 restaurantes de la zona y 14 bodegas de las seis Denominaciones de Origen que hay en Tarragona, la feria TASTVM se afianza como una de las muestras más representativas de la calidad y variedad del producto gastronómico de las comarcas de Tarragona. **Pere Segura**, presidente del Patronat de Turisme de Vila-seca (promotor del evento), valora “muy positivamente esta segunda edición del TASTVM pues ha conseguido consolidarse como un lugar de encuentro entre productores, restauradores y público de las comarcas de Tarragona”.

Han sido los jardines del Castell de Vila-seca los que han acogido, de nuevo, desde el pasado viernes hasta hoy domingo diversas actividades dirigidas a poner en valor el producto local y la gastronomía y los vinos de la región. Entre los showcookings que se han llevado a cabo destacan los ofrecidos por los chefs de restaurantes con estrella: **Eduard Xatruch** (Disfrutar** y Compartir), **Fran López** (Villa-Retiro* y Xerta Restaurant*), **Arnau Bosch** (Can Bosch*) o **Carles Gaig** (Gaig*). Las catas de vinos y cavas han conseguido llenos en cada una de sus sesiones, especialmente en las impartidas por **José Peñín**, escritor, periodista y fundador de la Guía Peñín, y por **Federico Oldenburg**, periodista y escritor especializado en gastronomía, vinos y destilados. En el Aula TASTVM también se ha podido asistir a catas de vermut, con Vermuts Miró, y como novedad a los talleres de la **Fundació Alicia** dirigidos a los más pequeños y con los que se les han transmitido los valores de una alimentación sana y equilibrada.

Experiencia gastronómica tarraconense de la mano de sus restaurantes y bodegas

En el espacio gastronómico de TASTVM Vila-seca, nueve restaurantes de la zona han ofrecido degustaciones creativas y genuinas de la gastronomía local. Entre las tapas con más éxito destacan los arroces marineros del restaurante **El Llagut** (Tarragona), el pan "Gua Bao" de ibérico asado, cebolla morada confitada y salsa hoisin de **La Taberna del Misti** (Vila-seca) y la hamburguesita de pies de cerdo y botifarra negra con guacamole y mermelada de tomate del restaurante **El Barretet** (Castellet). Pero los visitantes al TASTVM también han podido degustar las creaciones de restaurantes tan interesantes como **Quinoa** (Falset), **Més que Tapes** (Reus), **Can Bosch** (Cambrils), **El Rincón de Diego** (Cambrils), **SORA Sushi** (Reus), y **DO Vinoteca i cuina** (Reus) .

Asimismo, bodegas de las seis Denominaciones de Origen de Tarragona han presentado sus vinos y cavas al público asistente; que además de tener la oportunidad de disfrutar de la calidad del producto local han podido conocer a través de los mismos productores las características y variedades de los vinos y cavas ofrecidos por las siguientes bodegas: **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). La oferta se ha completado con los helados del food truck **Gela't** (Barcelona) y los combinados elaborados por **Royal Bliss**.

Con horario ampliado este año, incluyendo los mediodías de sábado y domingo, se cierran estos tres días de éxito de la **Muestra Gastronómica TASTVM Vila-seca** en la que el territorio se acerca al consumidor de la mano de sus productores y restauradores.