

## TASTVM Vila-Seca. El maridaje de nuestra tierra”, en su segunda edición logra un gran éxito

Montse Carreño

[Actualidad](#) | [Gastronomía](#)

Durante un fin de semana Vila-seca se convirtió en el centro neurálgico de la gastronomía tarraconense celebrando la segunda edición de la Muestra Gastronómica “TASTVM Vila-seca. El maridaje de nuestra tierra”. Se realizaron 14 showcookings, 13 catas, colaboraron 9 restaurantes de la zona y 14 bodegas de las seis Denominaciones de Origen que existen en Tarragona, con esta colaboración y la masiva asistencia han logrado que la feria TASTVM se afiance como una muestra más representativa 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), valoró “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”.

Se celebró en los jardines del Castell de Vila-seca, al igual que el año pasado, fueron tres días intensos con diversas actividades dirigidas a darle el valor que merece el producto local y la gastronomía y los vinos de la región. Destacaron los showcookings que ofrecieron los chefs de restaurante con estrella Michelin, como fueron Eduard Xatruch (Disfrutar\*\* y Compartir), Fran López (Villa-Retiro\* y Xerta Restaurant\*), Arnau Bosch (Can Bosch\*) o Carles Gaig (Gaig\*), que su restaurante fue el elegido para realizar la presentación de esta Muestra Gastronómica.

Las catas de vinos y cavas lograron llenar las sesiones que ofrecieron José Peñin, escritor, periodista y fundador de la Guía Peñin, y también la de Federico Oldenburg, periodista y escritor especializado en gastronomía, vinos y destilados. También se realizaron catas de vermut Miró, y como novedad a los talleres de la Fundació Alicia que van dirigidos a los más pequeños se les quiso transmitir los valores de una buena alimentación que debe ser sana y equilibrada.

Las tapas que más fueron solicitadas fueron 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 butifarra negra con guacamole y mermelada de tomate del restaurante El Barretet (Castellet).

Aunque no tuvieran estrella otros restaurantes dieron a degustar sus creaciones como Quinoa (Falset), Més que Tapes (Reus), Can Bosch (Cambrils), El Rincón de Diego (Cambrils), SORA Sushi (Reus), y DO Vinoteca i cuina (Reus).

Bodegas de las seis Denominaciones de Origen de Tarragona presentaron sus vinos y cavas y dieron la oportunidad de que el público disfrutará de la calidad del producto local pudieron conocer a través de los mismos productores la características y variedades de los vinos y cavas, como 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 completó con los helados del food truck Gela't (Barcelona) y los combinados elaborados por Royal Bliss.

Montse Carreño, Mayo-2018

 Me gusta 3

Inicie sesión para enviar comentarios

 Twitlear