

Festast amplia el programa per atreure consumidors i professionals

Tortosa celebra aquesta fira alimentària, de caràcter biennal, del 8 a l'11 de març al pavelló de Remolins

M. M.

Tortosa es converteix aquest proper cap de setmana en la capital gastronòmica del territori amb la celebració de Festast, la fira alimentària de caràcter biennal que esdevé punt de trobada de professionals i consumidors, i on els visitants poden degustar els productes i els plats elaborats pels restauradors de les Terres de l'Ebre.

El director de l'Institut Català del Vi (Incavi), Jordi Bort, serà l'encarregat d'inaugurar Festast el proper divendres, a les 19 hores. La fira estarà oberta aquest primer dia fins a les 22.30 hores, dissabte de 12 a 22.30 h i diumenge de 12 a 21.30 h. Es posaran a la venda entrada més còpia i dos tastos per 6 euros i tiquets de 5 tastos a 5 euros. La fira comptarà amb un espai celler, un espai cuina per al *show* de fogons dels restauradors, una exposició dedicada al cuiner Llorenç Torrado i un mercat de petits productors. Escoles, com Via Magna o l'escola de l'Institut Joaquim Bau, professionals de la restauració i, enguany per primera vegada, també cuiners amateurs, participaran en les demostracions culinàries a l'espai central de la fira, ubicada com és habitual al pavelló de Remolins.

En el marc del certamen també tindrà lloc el lliurament dels tercers Premis gastronòmics Llorenç Torrado. Els guardonats són



Demostració de pastisseria, en l'última edició de Festast. FOTO: JOAN REVILLAS

APUNTS

Jornada professional

■ El dilluns, 11 de març, Festast centrarà la seva atenció en els professionals. La jornada arrencarà al migdia, a les 12.30 hores, amb la presentació de la campanya 'Cuina Catalana Patrimoni Immaterial de la Humanitat, UNESCO 2014'. Anirà a càrrec de Pepa Aymamí, directora general de la Fundació Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica (FICCG), i Jordi Bort, director de l'Incavi i conseller delegat de Prodeca; i esdevindrà un acte protocol·lari d'adhesions a la campanya per part d'institucions i col·lectius vinculats a la cuina i a la producció agroalimentària a Catalunya.

Entre altres activitats de la fira, cal destacar la xerrada sobre la cuina de proximitat, que comptarà amb la participació dels cuiners Fran López, del Torreó de l'Indià de Xerta (una estrella Michelin) i Albert Marimon, del restaurant La Cava de Tàrraga, Premial millor cuiner de l'Any al Fòrum Gastronòmic 2013, per votació popular a la vanguardia.com.

També s'han programat demostracions d'elaboració de còctels i una xerrada sobre la recuperació del pa dins de la gastronomia de qualitat. En parlarà Xavier Barriga, flequer i gerent de la fleca Turris Panem dedicada a la venda de pa artesà.

Josep Lluís Garcia, del Restaurant l'Estany-Casa de Fusta, en la categoria de cuiners i restauradors; Antoni Falgueras, del Celler de Gelida, en la categoria de productors i comerciants; i per últim, Eulàlia Fargas, de l'Escola de cuina per a nens i adolescents, en la categoria de divulgadors. L'acte de lliurament dels guardons es farà al mateix pavelló final, diumenge a les 18.30 h.

Espai Cuina i Espai Celler

Els restauradors faran demostracions de com elaboren alguns dels seus plats en l'anomenat Espai Cuina. Divendres hi haurà demostracions de l'Escola Via Magna i de Can Bunyoles d'Alcanar; dissabte els visitants podran gaudir de les demostracions dels cuiners d'establiments com el Sant Carles de Tortosa, el Molí dels Avis de l'Ametlla de Mar o la Ven-

MÉS INICIATIVES

Arrenquen les sisenes Jornades de l'Abadejo

■ Coincidint amb la celebració de Festast i amb el període de la Quaresma, ahir es van presentar també les sisenes Jornades Gastronòmiques de l'Abadejo, que organitza l'associació de restauradors Platigot de Tortosa. Fins a Setmana Santa, un total de 37 bars i restaurants de Tortosa, Campredó, Jesús i també del municipi veí de Roquetes oferiran uns menús on aquest peix tindrà un protagonisme destacat.

Enguany també es preveu repetir el paquet turístic per visitar Tortosa, a 69 euros, en què s'inclou una nit d'hotel, esmorzar, visita guiada al Centre d'Interpretació de la Setmana Santa de la ciutat, una degustació de productes típics de la zona i menús degustació a base d'abadejo, un producte molt apreciat i cuinat al conjunt de les Terres de l'Ebre.

ta de la Punta de Santa Bàrbara, entre altres.

Per últim, diumenge hi seran presents també, entre altres, els restaurants Les Moles i Antic Molí d'Ulldecona o el Torreó de l'Indià de Xerta, l'únic del territori que compta amb una estrella Michelin.

En aquest espai es podrà veure de primera mà i pas a pas com s'elaboren receptes amb productes de les Terres de l'Ebre, com la clotxa, la ventresca de tonyina roja o les galeres.

Pel que fa a l'Espai Celler, s'hi ha programat un tast de vins amb garnatxes de l'Agrícola Sant Josep, i la presentació del llibre *La clotxa i la seua festa. Cuina i patrimoni de les Terres de l'Ebre*, de Carme Queral.

■■■■
ebre@diaridetarragona.com