

Ebre

Tortosa

Cap de setmana gastronòmic amb la sisena edició del Festast

Hi participen el pastisser Christian Escribà i cinc xefs Estrella Michelin d'arreu del país

REDACCIÓ
TORTOSA

La gastronomia i l'agroalimentació de Tortosa i el conjunt de les Terres de l'Ebre seran protagonistes, aquest cap de setmana, a la sisena edició de Festast. El pavelló firal de Remolins acollirà del 23 al 25 de març una fira que vol remarcar la qualitat dels productes de proximitat, així com dels cuiners que els transformen.

En aquesta edició, Festast presentarà una atenció destacada a dos sectors clau de la gastronomia local: la pastisseria, i els arrossos. D'una banda, vol posar de manifest la importància de la rebosteria i la pastisseria.

Ho exemplificarà amb la presència del pastisser Christian Escribà, propietari de la pastisseria Escribà, de Barcelona, que a més de ser l'encarregat de fer la inauguració també oferirà una



Imatge d'un taller de cocteleria de l'edició passada. FOTO: JOAN REVILLAS

demonstració a la tarda de pastisseria de fantasia.

Al llarg de tot el dissabte, altres pastissers i cuiners del territori també elaboraran postres amb un element en comú: la xocolata. El mateix dissabte al vespre, Festast

inclou una *master class* sobre cocteleria amb la presència del campió del món de Cocteleria Clàssica.

Diumenge, el vessant culinari comptarà amb els primers cuiners amb estrella Michelin d'aquesta

edició: a les 6 de la tarda tindrà lloc un *show cooking* amb dos dels tres xefs amb estrella de les Terres de l'Ebre, Vicent Guimerà i Jeroni Castell, i amb el cuiner del restaurant l'IO, de Sant Fruitós de Bages, Jordi Llobet.