

Ebre

Tortosa

Festast mostra tota la riquesa gastronòmica de les Terres de l'Ebre

La setena edició de la fira torna amb més espais, productors i demostracions de cuina

M.MILLAN
TORTOSA

Tortosa ultima els detalls de Festast, la setena edició de la fira alimentària de les Terres de l'Ebre que torna al pavelló firal de Remolins del 21 al 24 d'octubre. El certamen no se celebrava des de l'any 2019 i enguany presenta nombroses novetats. Així, amplia tant l'espai, ocupant tot el pavelló, com també l'horari d'obertura, fins a les 23.00 hores. Comptarà amb una vuitantena de marques i productes del territori, repartits en una quarantena d'estands, i oferirà un ampli programa d'activitats, amb degustacions i demostracions de cuina, acompanyades de concerts i altres propostes lúdiques.

Hi seran presents els tres cuiners amb estrella Michelin del te-

rritori: Jeroni Castell, de Lès Moles; Vicent Guimerà, de L'Antic Molí; i Fran López, de Villa Retiro), a més del també ebrenc amb estrella, Rafel Muria, del restaurant Quatre Molins de Cornudella de Montsant, al Priorat. Festast comptarà també amb les cuineres del restaurant Les Cols, o Pep Moreno, del restaurant Deliranto, a més de diversos restauradors de les Terres de l'Ebre, com és el cas de la mediàtica Gessamí Caramés.

Festast disposarà d'un espai de maridatge on es podran conèixer i degustar vins de la DO Terra Alta, així com una nova zona de lleure, situada al costat de l'escenari del pavelló, on els visitants podran gaudir de les degustacions mentre es duen a terme diferents actuacions musicals. L'entrada serà gratuïta i els tiquets de



Una passada edició de Festast, al pavelló firal de Remolins, a Tortosa. FOTO: JOAN REVILLAS

les degustacions tindran un preu d'entre 2 i 6 euros.

Una altra de les novetats és la posada en marxa d'una aplicació mòbil (app) per tal de poder adquirir aquests tiquets de forma telemàtica (amb un paquet mínim de despesa de 10 euros), i on també es podran reservar degustacions o algunes experiències gastronòmiques que tinguen la capacitat limitada.

Entre el 23 i el 25 d'octubre, el mateix recinte firal acollirà la cinquena edició de GastroEbre, trobada gastronòmica centrada en la cuina dolça, la pastisseria i les postres, que es du a terme de

manera itinerant al territori i que enguany s'ubica a Tortosa coincidint amb Festast. Comptarà amb conferències i demostracions culinàries que, malgrat que tenen un component més adreçat a professionals del sector, també estaran obertes a la ciutadania de manera gratuïta.

Falcaldessa, Meritxell Roigé, ha destacat la bona resposta que ha tingut el sector. «Això és clau per poder posar en valor els nostres productes», afirma, tot remarcant la implicació d'entitats com Plat i Got, l'Associació de Venedors del Mercat o l'Escola d'Hostaleria de les Terres de l'Ebre.