

FIRES

Festast i Gastroebre tanquen portes al Pavelló Firal de Tortosa deixant molt bon regust



Imatge dels diferents premiats d'esta edició de Festast.

Tortosa Redacció

El pavelló firal de Tortosa va acollir el passat cap de setmana una nova edició de la fira gastronòmica Festast. Fins al dimarts, l'espai va mostrar més de 80 referències alimentàries, agrupades en una quarantena d'estands, una extensa llista que inclou productes dels camps i de l'horta del territori, així com també menjars elaborats a la cuina, postres i pastisseria o begudes.

La inauguració de la setèima edició de Festast va anar a càrrec de l'empresari agrari i ramader de la Palma d'Ebre Jordi Ciuraneta, que va ser conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació entre el 2015 i 2016. La fira va oferir tota mena de degustacions i un seguit de demostracions culinàries amb la presència d'alguns cuiners reconeguts.

Així mateix, enguany, Gastroebre que s'ha celebrat en el marc del Festast, (del diumenge 23 al dimarts 25 d'octubre), ha ajudat a convertir Tortosa durant una setmana en un gran aparador de tot el potencial gastronòmic i culinari del territori català, perquè els productes i els seus protagonistes, tant petits productors d'oli, mel, cítrics, vi o arròs, així com xefs i restauradors, s'han donat cita durant estos dies a la ciutat del Baix Ebre per a compartir experiències,



El sopar de les Estrelles, celebrat dilluns la nit

coneixements i inquietuds.

ELS PREMIATS DE FESTAST

2022 El diumenge va tindre lloc l'acte de lliurament dels premis d'esta edició. La relació de premiats va ser: Millor estand, L'Antic Molí; producte més innovador, Mirador Bahía (hamburguesa de musclo) i Saisan Ceràmica (vaixel·la ceràmica); millor degustació, Villa Retiro i Les Moles; millor experiència, Circus Tuna i Túnel del vi de la DO Terra Alta; millor iniciativa de la indústria alimentària, DO Terra Alta i Cambra Arrossera del Montsià; reconeixement a la trajectòria i l'excel·lència al sector alimentari, Maheso i Mercat de Tortosa; i el reconeixement a la formació en hosta-

leria i hotelaria: Escola d'Hostaleria de l'Institut de Tortosa.

GASTROEBRE, JORNADA DE PROFESSIONALS DEDICADA A LA CUINA DOLÇA

Gastroebre ha tan- cat 5a edició amb un gust dolç a la boca. El certamen, organitzat per GastroEvents, ha reunit professionals de la cuina dolça de la talla d'Oriol Balaguer, Olivier Bajard, Fran López, Miquel Guarro, o les germanes Puigvert dels Cols, entre d'altres. Els assistents han pogut gaudir de les sessions magistrals i *show cookings* de més d'una vintena de professionals.

Per l'escenari del Pavelló Firal de Remolins s'han pogut veure des d'e-



laboracions d'avantguarda, com les que va elaborar Miquel Guarro, director de pastisseria a l'Escola Hofmann, fins a una mostra de les postres de bufet, proposades per Sergi Vallès, xef corporatiu d'Hotansa; i des de pastisseria de la terra, com la que va mostrar Valero Munté, fins a pastisseria d'autor, com la d'Oriol Balaguer. Han estat tres jornades intenses en les quals s'ha ofert una radiografia de l'oferta més dolça de restaurants i pastisseries, fins i tot, de gelateries.

EL SOPAR DE LES ESTRELLES Un altre dels actes ja consolidats del Gastroebre és el seu sopar de gala, el denominat Sopar de les Estrelles. Este dilluns passat es va celebrar este àpat únic i irreplicable, que va comptar amb plats dissenyats i elaborats per xefs amb estrella Michelin. En esta ocasió, va anar a càrrec de Rafel Múria (Quatre Molins), Fran López (Villa Retiro), Pep Moreno (De- l'iranto*) i els joves cuiners i cuineres de l'Escola d'Hostaleria de l'Institut de Tortosa (Tortosa).