



La gastronomia serà una de les protagonistes de la pròxima Festa del Renaixement. FOTO: J. REVILLAS

Festes

Renaixement Gastronòmic amb dos dies de cuina en directe i tastos al Mercat

Serà el 17 i 18 de juliol amb Ada Parellada i els xefs de set restaurants de renom de la ciutat, durant la Festa del Renaixement

DIARI DE TARRAGONA
TORTOSA

La plaça del Mercat serà l'escenari del Renaixement Gastronòmic, una iniciativa per posar en valor la gastronomia, el productes locals i el sector de restauració al voltant de la XXIX Festa del Renaixement, que enguany serà del 16 al 19 de juliol. «Les arts renaixentistes a la Tortosa del segle XVI són l'eix temàtic d'enguany, i ningú pot negar que la cuina també és un art», ha afirmat l'alcalde, Mar Lleixà.

«En concret, el Renaixement Gastronòmic serà els dies 17 i 18 de juliol, amb una sèrie de showcookings o demostracions de cuina en viu, que farem a la plaça del Mercat», ha detallat Jordi Jordan, regidor de la Festa del Renaixement, qui ha afegit que a la mateixa plaça, davant d'una de les portes principals del mercat municipal, s'instal·larà una cuina i una pantalla gegant, en què tothom podrà seguir en directe l'elaboració dels plats.

Això es farà de la mà de diferents xefs de restaurants de renom de la ciutat: Equitor, La Morruda, Lo Llaüt, Lo Llèpol Gastrobar, Moments, Lo Punyetero i Taula de Canvis. «Tots es-

tos restaurants prepararan receptes del Renaixement, i ho faran amb el màxim de rigor històric, amb estris de fusta, ceràmica, i ingredients i receptes de l'època», ha assenyalat Jordan. «En este sentit, cada xef cuinarà un plat, però a més a més tindrem com a convidada la cuinera Ada Parellada, coneguda per dirigir el restaurant Semproniana de Barcelona, així com per la seua forta presència als mitjans de comunicació», ha avançat el regidor.

L'objectiu és posar en valor el producte local i el sector de la restauració

Per la seua banda, la presidenta de Plat i Got, Joana Merchán, ha agraït que l'Ajuntament de Tortosa haja confiat en l'agrupació per a esta nova activitat. A més, ha detallat els diferents plats que elaboraran els restaurants participants: tajine de xai amb prunes (Equitor); espatlla de moltó a l'ast (La Morruda); lluç amb panses i pinyos (Lo Llaüt); arròs amb llet i menja-blanc (Lo Llèpol Gastrobar); ca-

birol amb sobrefusa (Moments); vedella amb sosengua (Lo Punyetero) i Arròs al forn amb brou de carn (Taula de Canvis).

De fet, des de l'1 de juliol, i durant tot el mes de juliol, els restaurants participants ja tindran a la seua carta el plat dels Renaixement que prepararan els dies 17 i 18 de juliol a les diferents demostracions en directe. També hi haurà diverses sessions de tast amb Isidre Peralta, que prepararà una coca del Renaixement, i amb el forn de pa d'Aldover, que farà uns pastissos de brossat. Així, s'han previst tastos gratuïts per a totes les persones assistents.

L'organització del Renaixement Gastronòmic anirà a càrrec de l'empresa Sud Gastronòmic. Clara Tena ha agraït l'aposta de l'Ajuntament de Tortosa per la gastronomia de les Terres de l'Ebre, i que els donin l'oportunitat de fer «cuina en directe i temàtica» de la Festa del Renaixement. «La idea del Renaixement Gastronòmic també és que hi ha un nou moviment a Tortosa, pel que fa a la restauració, amb una nova fornada de restaurants i de nous xefs», ha explicat Tena. Finalment, també han anunciat que es farà un sorteig a través de les xarxes.