

FIRES

Tortosa prepara una nova edició de Festast, que comptarà amb la presència de Christian Escribà

Festast tindrà lloc els dies 23 i 24 de març i el 25 es farà una jornada professional.

A la fira hi haurà demostracions de cuina en directe amb productes de proximitat.

Tortosa Redacció

La fira alimentària de les Terres de l'Ebre, Festast, tornarà a mostrar, del 23 al 25 de març, el potencial gastronòmic del territori. La cita, que té caràcter biennal, es durà a terme al pavelló firal de Remolins i comptarà amb diversos expositors vinculats amb el món de la restauració, l'hostaleria o la gastronomia. Amb presència de les denominacions d'origen del vi, l'oli o el cava, i altres productes de qualitat, a més de distribuïdors, productors, comerços, representants del turisme gastronòmic o d'escoles de cuina, a més d'expositors d'accessoris d'alimentació i parament de cuina, entre d'altres.

L'encarregat d'inaugurar esta edi-

ció de Festast, dissabte 23 al matí, serà el reconegut pastisser Christian Escribà, propietari de diversos establiments a Barcelona. El regidor de Promoció Econòmica, Comerç i Fires, Emili Lehmann, ha explicat que Escribà "té orígens familiars a Tortosa", i als seus establiments ofereix pastissos com els que s'elaboren a l'Ebre. Christian Escribà representa la quarta generació d'una nissaga de pastissers i, a més de ser un professional de prestigi és també un personatge força mediàtic, ja que va participar en un concurs televisiu a TV3.

A més d'inaugurar Festast, Escribà també oferirà una sessió de demostració de cuina en directe el mateix dissabte a la tarda, a l'espai de cuina. Precisament, este espai tornarà a ser



Christian Escribà inaugurarà la fira i farà una sessió de 'showcooking'.

un dels punts de referència de la fira i hi passaran al llarg de les dos jornades obertes al públic diferents cuiners, que elaboraran plats en directe amb productes de proximitat. Junta-ment amb esta proposta, enguany també es mantindrà i es potenciarà l'espai de cuina per a infants perquè els més menuts puguin endinsar-se en els fogons.

Lehmann ha assenyalat que, en els dos últims anys, el sector de la gastronomia ha sigut un dels que ha notat una millora de l'economia, especialment per la vinculació directa amb el turisme. És per això que esperen la presència destacada d'expositors en esta edició, i que puguin incorporar "alguns dels que en el passat no hi van poder

participar" pel context econòmic.

L'entrada a la fira seguirà sent gratuïta, i per a poder degustar els plats que oferiran els expositors caldrà adquirir uns tiquets de 3 euros que donen accés a dos consumicions. L'any 2017 es van fer 12.000 tastos de producte durant la fira. L'horari serà d'11.30 a 22.30 h, dissabte, i fins a les 21.30 h, diumenge.

JORNADA PROFESSIONAL EL DIA 25

L'últim dia de Festast, di-lluns 25, serà exclusiu per als professionals del sector. La jornada servirà per a potenciar el coneixement entre productors i restauradors, amb l'objectiu que puguin acabar creant noves experiències vinculades amb la gastronomia. A l'última edició hi van prendre part al voltant de 300 professionals, i en esta ocasió ho podran tornar a fer de manera gratuïta, amb una acreditació prèvia com a professional del sector. ■