

DEL 14 AL 16 DE
JULIOL DE 2017

CASTELL DE
VILA-SECA

EL MARIDATGE DE
LA NOSTRA TERRA



TASTVM
VILA-SECA
CANALS | EDICIONS

www.tastvmvila-seca.com
imgid=19336989&insid=6913565&pgid=7440secadiari%2fnoticia%2f6077%2fneix-tastvm-vila-seca-la-mostra-gastronomica-que-marida-els-productes-de-la-nosttra-terra&go=http%3a%2fwww.estacionauti

(<http://delcamp.cat/vila-secadiari>)

MENÚ

CERCA

SOCIETAT (/VILA-

SEGUEIX

SOCIETAT ()

Neix TASTVM Vila-seca: la mostra gastronòmica que marida els productes de la nostra terra

Tastos de tapes, zona de restauració, 'showcookings' de cuiners reconeguts i moltes altres activitats tindran lloc del 14 al 16 de juliol als jardins del Castell

per **Carla Bergadà**
11/07/2017



Pere Segura, president del Patronat de Turisme de Vila-seca, i el xef Eduard Xatruch. | CARLA BERGADÀ



(<http://www14.smartadserver.com/click?imgid=19336989&insid=6913565&pgid=7440secadiari%2fnoticia%2f6077%2fneix-tastvm-vila-seca-la-mostra-gastronomica-que-marida-els-productes-de-la-nosttra-terra&go=http%3a%2fwww.estacionauti>)

Neix TASTVM Vila-seca, **una mostra gastronòmica que el municipi de la Costa Daurada acollirà per primera vegada del 14 al 16 de juliol**. Amb l'objectiu de promoure i valorar els vins i la gastronomia del territori i donar a conèixer els seus valors com a productes de proximitat i qualitat, els jardins del Castell acolliran, durant els tres dies, tastos de tapes i vins, 'showcookings' de prestigiosos cuiners, una zona de restauració, activitats infantils i música en viu.

El món gastronòmic hi serà representat mitjançant espais de tast de tapes cuinades amb productes típics del país elaborades per vuit establiments diferents del territori –que podeu consultar **en aquest enllaç** ([http://lapinedaplatja.info/arxiu/noticies/Programa%20Tastvm%20Vila-seca%20\(baja\).pdf](http://lapinedaplatja.info/arxiu/noticies/Programa%20Tastvm%20Vila-seca%20(baja).pdf)). A més, es comptarà amb espais d'activitats oberts al públic amb un programa que ocupa les franges principals de la mostra. En total, als jardins del Castell es veuran representades sis cooperatives del territori i dotze cellers. **Tot plegat s'estrena amb molt bones expectatives i amb la intenció de repetir-se any rere any.**

La presentació de la mostra va tenir lloc la tarda d'aquest dilluns, 10 de juliol, al restaurant Disfrutar del xef vila-secà Eduard Xatruch. Ell serà un dels reconeguts cuiners que participaran en el TASTVM. De fet, **quatre dels cinc professionals amb estrella Michelin de la demarcació hi posaran el seu gra de sorra** –les classes magistrals també seran d'Arnau Bosch, del restaurant Can Bosch (Cambrils); Fran López, de Villa-Retiro (Xerta); Vicent Guimerà, de L'Antic Molí (Ulldecona) i Jeroni Castell, de Les Moles (Ulldecona), entre d'altres.

La venda de tapes i begudes –vins, caves, cerveses, refrescs, aigües– es realitzarà mitjançant uns tiquets que es podran comprar a les taquilles de la mostra i tindran un preu que anirà dels 1,5 euros pels refrescs i les aigües, fins als 2 euros la cervesa, 3 euros la copa de vi o cava –4 euros pel vi o cava Prèmium–, i 4 euros la tapa. També hi haurà a disposició dels assistents paquets de quatre consumicions de vi o cava a 12 euros –16 euros si és Prèmium. Els combinats tindran un preu de 7 euros.



La presentació de TASTVM va tenir lloc al restaurant Disfrutar d'Eduard Xatruch. | CARLA BERGADÀ

Showcookings a l'Escenari TASTVM

Divendres 14 de juliol

- 18.30 h. Inauguració Oficial.
- 19.15 h. Eduard Xatruch, restaurant Disfrutar (Barcelona) i Compartir (Cadaqués). L'experiència al Disfrutar i al Compartir.



Catalunya Météo
225.024 Me gusta

Me gusta esta página

Compartir

Sé el primero de tus amigos en indicar que te gusta esto.



MÚSICA, BALL, DJ'S, TALLERS, SORTEIGS...
Del 7 de juliol al 26 d'agost

LA FIRA
CENTRE COMERCIAL REUS

VIU EL TEU AMOR D'ESTIU

(<http://www14.smartadserver.com/click?imgid=19440448&insid=6958922&pgid=744secadiari%2fnoticia%2f6077%2fneix-tastvm-vila-seca-la-mostra-gastronomica-que-marida-els-productes-de-la-nuestra-terra&go=http%3a%2f%2fwww.lafracentrec>)



Necrològiques

(/vila-

secadiari/noticies/17/seccio)

Antonio Teresa Abrazos (52 anys)

(/vila-secadiari/noticia/6047/antonio-teresa-abrazos-52-anys)

Joaquín Ruiz Ocaña (68 anys) (/vila-secadiari/noticia/5921/joaquin-ruiz-ocana-68-anys)

Tomás Manjón Contreras (67 anys)

(/vila-secadiari/noticia/5836/tomas-manjon-contreras-67-anys)

Francisco Molero Garcia (59 anys)

(/vila-secadiari/noticia/3733/francisco-molero-garcia-59-anys)

Andres Claverias Ruiz (92 anys)

(/vila-secadiari/noticia/3730/andres-claverias-ruiz-92-anys)

- 19.45 h. Josep Maria Sans Travé, restaurant Cal Travé (Solivella). Bases de proximitat.
- 20.15 h. 'Ronqueo' de la tonyina roja del Mediterrani de Balfegó (L'Ametlla de Mar).
- 22.00 h. Actuació musical Ignasi Terraza Trio.
- 23.45 h. Dj's.

Dissabte 15 de juliol

- 18.30 h. Sergio Domínguez, restaurant La Taberna de Misti (Vila-seca). El mar «milla nàutica».
- 19.00 h. Mohamed Quach, restaurant Sol de Mar (Vila-seca). Tastant la Mediterrània propera.
- 19.30 h. Arnau Bosch, restaurant Can Bosch (Cambrils). Sopes fredes amb producte de temporada.
- 20.00 h. Fran López, restaurant Villa-Retiro (Xerta). Les sorprenents cuines del Delta.
- 22.00 h. Actuació musical Pixi Dixi Band.
- 23.45 h. Dj's.

Diumenge 16 de juliol

- 18.30 h. Jeroni Castell, restaurant Les Moles (Ulldecona). Crear avantguarda amb els voltants.
- 19.00 h. Angel Solé, restaurant Ca l'Angel (Valls). Esmorzar de forquilla i ganivet.
- 19.45 h. Vicent Guimerà, restaurant L'Antic Molí (Ulldecona). Gastronomia de compromís 'slow food'.
- 20.15 h. Eduard Xatruch, restaurant Disfrutar (Barcelona) i Compartir (Cadaqués). L'experiència a Disfrutar i Compartir.
- 21.30 h. Actuació musical AFÀRÀ Ancestors Group.

Tastos i vins a l'Aula TASTVM

Divendres 14 de juliol

- 19.45 h. El cava a Tarragona.
- 21.15 h. Garnatxes negres; des de l'estil comercial fins a l'expressió del territori.
- 22.45 h. Garnatxes blanques; des del vi popular fins a l'excel·lència.
- 00.15 h. Carinyena; concentració i potència contra elegància i frescor.

Dissabte 15 de juliol

- 18.30 h. Varietats foranes i les seves característiques; de "millorants" a problema de territori. El concepte de la novetat en el vi de DO.
- 20.00 h. Els cupatges tradicionals blancs: la seva raó de ser, diferents estils i propostes.
- 21.30 h. El cupatge tradicional negre: raons per la tria de garnatxa i carinyena.
- 23.00 h. La recuperació de la vinya catalana antiga: sumoll, trepat, morenillo, xarel·lo vermell i altres varietats en procés de creixement.

Diumenge 16 de juliol

- 18.30 h. Els nous vins comercials: moscatell i syrah com a fil conductor.
- 20.00 h. La bota com a element de criança: de l'equilibri a l'excés.
- 21.30 h. Els grans vins del sud català: diferents conceptes de l'excel·lència.



(<https://www.repsol.es/es/>)

WEBCAM

Vols una **webcam** com aquesta?

(<http://delcamp.cat/noticia/1441/voleu-una-webcam-al-vostre-municipi>)



Imatge de la presentació de TASTVM Vila-seca. | CARLA BERGADÀ



Eduard Xatruch, xef de Disfrutar, és de Vila-seca. | CARLA BERGADÀ

COMENTARIS

Escriu l'any actual amb 4 xifres

el teu nom

Escriu aquí el teu missatge

envia el comentari