

SNACKS

Tarragona habla al mundo desde Vila-seca



David Salvador Ibarz

15/7/2017 [Comentarios](#)

La gastronomía como factor de unión, confianza y motor económico. Y lejos de las capitales. Este fin de semana se celebra en un no tan pequeño pueblo de la costa de Tarragona la primera *Muestra Gastronómica Tastvm Vila-seca*, un certamen que nace de la mano de **Pere Segura**, president del Patronato Municipal de Turismo de Vila-seca, con el objetivo de acercar a sus vecinos –y aledaños, y turistas y curiosos- la gastronomía y los vinos de la provincia de una manera lúdica y festiva. Son tres días de gastronomía y pedagogía que ocupan el recinto del emblemático Castillo de Vila-seca, tres días que cuentan con el apadrinamiento de un chef ilustre.



Tastvm Vila-seca, al Castell de Vila-seca

Una de las tres partes del ser de los restaurantes **Compartir** (Cadaqués) y **Disfrutar*** (Barcelona), **Eduard Xatruch**, es de Vila-seca “y presumo de ello”, comentaba ante un público entregado. “Están mis padres aquí. Viven al lado”. No se lo creía. Xatruch pasó 18 años en **elBulli** y allí conoció a su “otra familia”, a **Oriol Castro** y **Mateu Casañas**, con



Síguenos en:



Buscar



SNACKS

Redacción | 18/07/2017



Diego Hernández Baquedano en el quinto aniversario de Punto MX

El quinto aniversario del restaurante Punto MX se celebra como merece: c...

Redacción | 18/07/2017



La última cena... de Coque en Humanes

El día 29 de julio, Coque cerrará la persiana del número 8 de la calle F...

Redacción | 17/07/2017



Quispe Formentera, el peruano de la isla balear

Un grupo de emprendedores peruanos, liderados por César Figari y Christi...

quien erigió posteriormente los dos restaurantes que lidera. "En el mundo de la cocina, Tarragona es conocida. Sólo hace falta que nos lo creamos los propios tarraconenses, y para ello sirven eventos como éste".

Y sirve. Mirabas en derredor y veías caras alegres, que hablaban en catalán o en castellano. "El turismo es bueno porque nos permite sacar y presentar lo mejor de nuestra tierra, pero debemos empezar por nosotros", repetía Xatruch sin parar. Eran caras de oriundos, de Reus, de Tarragona, de Ulldecona, de Cambrils. "Vila-seca habla en este evento en nombre de un territorio, Tarragona y las Terras del Ebre, con seis Denominaciones de Origen de vino, una de cava, tres de aceite y 40 productos alimentarios de calidad certificados", certificaba el alcalde de la localidad y presidente de la Diputación de Tarragona, **Josep Poblet**.



Algunas de las tapas de territorio de Tastvm Vila-seca

Y eso es Tastvm Vila-seca. Los mejores chefs de la provincia (con o sin Michelin categorizando) ofrecen showcookings, hablan y pasean por el recinto, y muchos colegas cocineros, agricultores o bodegueros secundan con calidad. **Fran López** (de **Villa Retiro***, Xerta), **Arnau Bosch** (**Can Bosch***, Cambrils), **Vicent Guimerà** (**L'Antic Molí***, Ulldecona), **Àngel Solé** (**Ca l'Àngel**, Valls) o **Jeroni Castell** (**Les Moles***, Ulldecona) hablan desde el escenario situado a los pies del castillo, brindan después bajo los árboles por la calidad del sector en la región, "donde nacieron las calçotades...", recordaba Xatruch.



Con el gusto no se juega



Tweets by @7canibales

7canibales
@7canibales

La última cena de @CoqueMadrid en Humanes. Menú especial de 21 bocados. Con posibilidad de maridaje. Hasta el 29/7 ow.li/Sv8o30dlr2



5h

BIBLIOCANIBAL

Palabra
de
CHEF

Citas, ocurrencias y

Es la Tarragona más sabrosa, la que se presenta al vecino en un marco incomparable y bajo diferentes fórmulas. En formato showcooking para aprender y profundizar en el conocimiento de tal técnica o producto, o en formato gustoso mediante la selección de tapas y vinos dispuestos. Futomaki crujiente con reducción de vermut, sam de atún rojo Balfegó con cremoso de verduras en escabeche, tartar de sardina o longaniza de Alforja y mejillones del Delta del Ebro. Tapas disponibles, todas de territorio y firma, para maridar con un Costers del Segre blanco. También.



El chef Eduard Xatruch ha ejercido de padrino de la primera edición de Tastvm Vila-seca

"No se trata de ser talibán", explicaba Xatruch, "se trata de explotar lo bueno que tenemos, que es mucho, sin menospreciar lo de fuera. Pero para ello, y repito, debemos empezar por creérnoslo. Aquí está, por ejemplo, la Cooperativa agrícola de Vila-seca de donde yo saco el aceite para elaborar las olivas esferificadas del restaurante. Y hay clientes que, en Barcelona, tras degustarlas, me piden comprar el aceite con el que están hechas. Pues es de Vila-seca, presumo orgulloso". Xatruch lo sabe y sus vecinos también. Que se entere el mundo. Tarragona al aparato. Hasta este domingo, 16 de julio, en el Castillo de Vila-seca. Corran.

f Facebook

Twitter 2

G Google+ 0

in LinkedIn 0

E-mail 0

Entradas recientes de Snacks



Diego Hernández Baquedano en el quinto aniversario de Punto



La última cena... de Coque en Humanes



Quispe Formentera, el peruano de la isla balear

Crías, experiencias y pildoras de sabiduría

Nach Waxman y Matt Sartwell (eds.)
Prólogo de Mikel López Iturrigo

GG

Lecturas de mesilla

Gustavo Gili, editorial de referencia en arquitectura, diseño, moda, fotografía y arte nos ofrece esta recopilación d...

RECETAS

CETT-UB | 18/07/2017



Gazpacho de cerezas, gamba roja, espuma de sus cabezas, mayone...

En este mes de julio el verano ya forma parte de nuestro día a día y ya ...

CETT-UB | 17/07/2017



Roast beef de solomillo de ternera con crema de mostaza y espá...

Segunda receta de julio -tras el salmorejo-, en este caso dando importan...

Club del Gourmet | 14/07/2017



Fideuà de Gandía

Aprieta el calor, los planes se multiplican y las ganas de diversión aum...

Redacción | 12/07/2017



Raya rallada 16 de Roca Moo

El chef del restaurante Roca Moo* (Barcelona), Juan Pretel, nos cede la ...