

PROGRAMACIÓ ESCENARI TASTVM
PROGRAMACIÓN ESCENARIO TASTVM
PROGRAMMING STAGE TASTVM

DIVENDRES 14 DE JULIOL VIERNES 14 DE JULIO FRIDAY 14th JULY

SHOWCOOKINGS

- 18.30-19.00h** Inauguració oficial Inauguración oficial
- 19.15-19.45h** Eduard Xatruch, Restaurants Disfrutar (Barcelona) i Compartir (Cadaqués)
La experiència al Disfrutar i al Compartir
La experiencia en Disfrutar y en Compartir
- 19.45-20.15h** Josep M^è Sans Travé, Restaurant Cal Travé (Solivella)
 Bases de proximitat Bases de proximidad
- 20.15-21.00h** Ronqueo de la tonyina roja del Mediterráneo de Balfegó (L'Ametlla de Mar)
 Ronqueo del atún rojo del Mediterráneo de Balfegó (L'Ametlla de Mar)

ACTUACIONS MUSICALS ACTUACIONES MUSICALES LIVE CONCERTS

- 22.00-23.30h** Ignasi Terraza Trio (música jazz)
- 23.45-02.00h** DJ'S Session

DISSABTE 15 DE JULIOL SÁBADO 15 DE JULIO SATURDAY 15th JULY

SHOWCOOKINGS

- 18.30-19.00h** Sergio Domínguez, Restaurant La Taberna de Misti (Vila-seca)
El mar "milla náutica 0"
El mar "milla náutica 0"
- 19.00-19.30h** Mohamed Quach, Restaurant Sol de Mar (Vila-seca)
Tastant la mediterrània propera
Degustando la mediterránea cercana
- 19.30-20.00h** Arnau Bosch, Restaurant Can Bosch (Cambrils)
Sopes fredes amb producte de temporada
Sopas frías con producto de temporada
- 20.00-20.30h** Fran López, Restaurant Villa Retiro (Xerta)
Les sorprenents cuines del Delta
Las sorprendentes cocinas del Delta

ACTUACIONS MUSICALS ACTUACIONES MUSICALES LIVE CONCERTS

- 21.30-23.00h** Pixi Dixi Band
- 23.45-02.00h** DJ'S Session

DIUMENGE 16 DE JULIOL DOMINGO 16 DE JULIO SUNDAY 16th JULY

SHOWCOOKINGS

- 18.30-19.00h** Jeroni Castell, Restaurant Les Moles (Ulldecona)
Crear avantguarda amb els voltants
Crear Vanguardia con lo cercano
- 19.00-19.45h** Angel Solé, Restaurant Ca l'Angel (Valls)
Esmorzar de forquilla i ganivet
Desayuno de tenedor y cuchillo
- 19.45-20.15h** Vicent Guimerà, Restaurant L'Antic Moll (Ulldecona)
Gastronomia de compromís "Slow Food"
Gastronomía de compromiso "Slow Food"
- 20.15-20.45h** Eduard Xatruch, Restaurants Disfrutar (Barcelona) i Compartir (Cadaqués)
La experiència al Disfrutar i al Compartir
La experiencia en Disfrutar y en Compartir

ACTUACIONS MUSICALS ACTUACIONES MUSICALES LIVE CONCERTS

- 21.30-23.00h** AFÀRÀ Ancestors Group

PROGRAMACIÓ AULA TASTVM
PROGRAMACIÓN AULA TASTVM
PROGRAMMING AULA TASTVM

TASTOS DIRIGITS PER
 CATAS DIRIGIDAS POR
 TASTINGS DIRECTED BY:

Jordi Alcover Mestres & Sílvia Naranjo Rosales, autors de "La Guia de Vins de Catalunya"

DIVENDRES 14 DE JULIOL VIERNES 14 DE JULIO FRIDAY 14th JULY

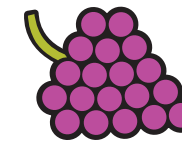
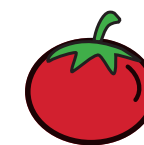
- 19.45-21.00h** El cava a Tarragona El Cava en Tarragona
- 21.15-22.30h** Garnatxes negres; des de l'estil comercial fins a l'expressió del territori Garnachas negras; desde el estilo comercial hasta la expresión del territorio
- 22.45-00.00h** Garnatxes blanques; des del vi popular fins a l'excel·lència Garnachas blancas: desde el vino popular hasta la excelencia
- 00.15-01.30h** Carinyena; concentració i potència contra elegància i frescor Cariñena; concentración y potencia contra elegancia y frescura

DISSABTE 15 DE JULIOL SÁBADO 15 DE JULIO SATURDAY 15th JULY

- 18.30-19.45h** Varietats foranes i les seves característiques; de "millorants" a problema de territori. El concepte de la novetat en el vi de DO Variedades foráneas y sus características; de "millorants" a problema de territorio. El concepto de la novedad en el vino de DO
- 20.00-21.15h** Els cupatges tradicionals blancs: la seva raó de ser, diferents estils i propostes Los coupages tradicionales blancos: su razón de ser, diferentes estilos y propuestas
- 21.30-22.45h** El cupatge tradicional negre: raons per la tria de garnatxa i cariñena El coupage tradicional tinto: razones para escoger entre garnacha y cariñena
- 23.00-00.15h** La recuperació de la vinya catalana antiga: sumoll, trepat, morenillo, xarel·lo vermell i altres varietats en procés de creixement La recuperación de la antigua viña catalana: sumoll, trepat, morenillo, xarello rojo y otras variedades en proceso de crecimiento

DIUMENGE 16 DE JULIOL DOMINGO 16 DE JULIO SUNDAY 16th JULY

- 18.30-19.45h** Els nous vins comercials: moscatell i syrah com a fil conductor Los nuevos vinos comerciales: moscatel y syrah como un hilo conductor
- 20.00-21.15h** La bota com a element de criança: de l'equilibri a l'excés. La bota como elemento de crianza: del equilibrio al exceso.
- 21.30-22.45h** Els grans vins del sud català: diferents conceptes de l'excel·lència Los grandes vinos del sur catalán: diferentes conceptos de la excelencia



TASTVM VILA-SECA

El Patronat Municipal de Turisme de Vila-seca organitza una mostra gastronòmica al Castell de Vila-seca, durant el cap de setmana del 14 al 16 de juliol de 2017, sota el nom **TASTVM VILA-SECA**. El maridatge de la nostra terra.

L'objectiu és promoure i posar en valor els vins i la gastronomia del territori com a motor de promoció del producte de proximitat i de cohesió social, i donar a conèixer els valors que incorporen el vi i la gastronomia de proximitat com a producte fresc de qualitat, sostenible, vinculat a l'alimentació saludable i a la dieta mediterrània.

TASTVM VILA-SECA

El Patronat Municipal de Turisme de Vila-seca organitza una muestra gastronómica en el Castell de Vila-seca, durante el fin de semana del 14 al 16 de julio de 2017, bajo el nombre **TASTVM VILA-SECA**. El maridatge de la nostra terra.

El objetivo es promover y poner en valor los vinos y la gastronomía del territorio como motor de promoción del producto de proximidad y de cohesión social, y dar a conocer los valores que incorporan el vino y la gastronomía de proximidad como un producto fresco de calidad, sostenible, vinculado a la alimentación saludable y a la dieta mediterránea.

TASTVM VILA-SECA

The Patronat Municipal de Turisme de Vila-seca (Tourist Board Office) organizes a gastronomic show at the Castell de Vila-seca, during the weekend of July 14th to 16th, named "**TASTVM VILA-SECA**". El maridatge de la nostra terra".

The aim is to promote and value the wines and gastronomy of the territory as an engine of promotion for the local products and social cohesion, and to publicize the values that incorporate the wine and local gastronomy as quality sustainable fresh products, linked to healthy and Mediterranean diet.

ORGANITZA:



AMB EL SUPORT DE:

PRODUCCIÓ TÈCNICA I CONCEPTUALITZACIÓ



COL·LABORADORS



TASTVM

CASTELL DE VILA-SECA

DEL 14 AL 16 DE JULIOL DE 2017

EL MARIDATGE DE LA NOSTRA TERRA

TAST DE VINS / SHOWCOOKINGS
ACTUACIONS MUSICALS / CHILL OUT...



VILA-SECA



HORARIS HORARIOS SCHEDULE

Divendres 14 de juliol
Viernes 14 de julio
Friday 14th July **18,00h - 02,00h**

Dissabte 15 de juliol
Sábado 15 de julio
Saturday 15th July **18,00h - 02,00h**

Diumenge 16 de juliol
Domingo 16 de julio
Sunday 16th July **18,00h - 23,00h**

**ESPÀIS VINS I CAVES
ESPACIO DE VINOS Y CAVAS
WINES AND CAVA AREA** **18,00h - 00,00h**

Diumenge 16 de juliol fins les
Domingo 16 de julio hasta las
Sunday 16th July until **23,00h**
11,00pm

**ESPÀI GASTRONÒMIC
ESPACIO GASTRONÒMICO
GASTRONOMIC SPACE** **18,00h - 00,00h**

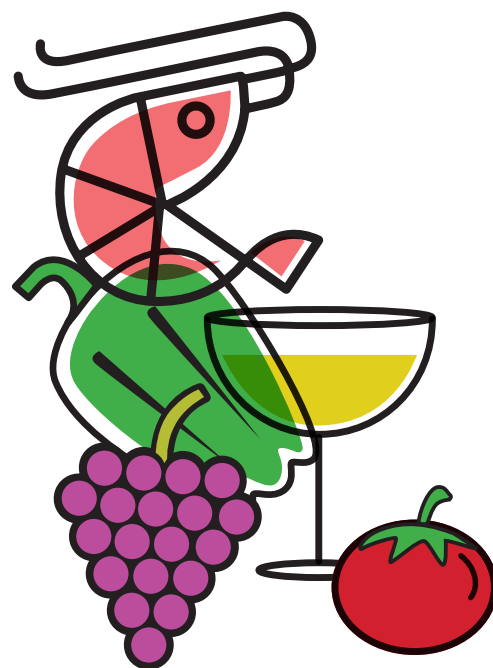
Diumenge 16 de juliol fins les
Domingo 16 de julio hasta las
Sunday 16th July until **23,00h**
11,00pm

**ACTUACIONS MUSICALS
ACTUACIONES MUSICALES
LIVE CONCERTS** **22,00h - 02,00h**

Diumenge 16 de juliol fins les
Domingo 16 de julio hasta las
Sunday 16th July until **23,00h**
11,00pm

CHILLOUT WORLD CLASS BAR **22,00h - 02,00h**

Diumenge 16 de juliol fins les
Domingo 16 de julio hasta las
Sunday 16th July until **23,00h**
11,00pm



 **FACEBOOK** Tastvm Vila-seca

 **INSTAGRAM** @tastvmvilaseca

www.tastvmvila-seca.com

ESPÀI GASTRONÒMIC ESPACIO GASTRONÒMICO GASTRONOMIC SPACE

Arròs del Delta de l'Ebre Arroz del Delta del Ebro
Arròs amb verdures Arroz con verduras
Arròs negre Arroz negro
August Càtering (Tarragona)

Tonyina roja del Mediterrani Atún rojo del Mediterráneo
Sam de tonyina roja amb cremós de verdures en escabete
Sam de atún rojo con cremoso de verduras en escabeche
Callos de tonyina roja
Callos de atún rojo
Mohamed Quach, Restaurant Sol de Mar (Vila-seca) / Grup Balfegó

Anguila del Delta de l'Ebre Anguila del Delta del Ebro
Anguila fumada amb tomàquet sobre pa de trametzzini
Anguila ahumada con tomate sobre pan de trametzzini
Angulas Roset (Delta de l'Ebre)

Vermut de Reus
Futomaki cruixent amb reducció de vermut
Futomaki crujiente con reducción de vermut
Carlos Mesas, Restaurant SORA Sushi (Reus)

Sardina de Tarragona
Doritos de sardina amb pesto d'avellana
Doritos de sardina con pesto de avellana
Tall de tàrtar de sardina
Tartar de sardina
Roger i Marc Murtró, Restaurant Més que tapes (Reus)

Llonganissa d'Alforja i Musclos del Delta de l'Ebre
Longaniza de Alforja y Mejillones del Delta del Ebro
Mar i muntanya
Mar y montaña
Federico Izzo i Albert Mariné, Restaurant D.O Vinoteca i cuina (Reus)

Ostra del Delta de l'Ebre Ostra del Delta del Ebro
Ostra natural
Ostra natural
Albert Grasa i Jonathan Garrigos, Musclarium (Sant Carles de la Ràpita)

Sípia de Cambrils Sepia de Cambrils
Mandonguilles amb sípia
Albóndigas con sepia
Àngel Solé, Restaurant Ca l'Àngel (Valls)

Salsa de calçot de Valls
Esqueixada de bacallà amb salsa de calçot de l'avi Àngel
Esqueixada de bacalao con salsa de calçot del abuelo Àngel
Àngel Solé, Restaurant Ca l'Àngel (Valls)

ESPÀI VINS I CAVES ESPACIO DE VINOS Y CAVAS WINE AND CAVA SPACE

- D.O. TERRA ALTA**
Celler Cooperatiu Gandesa
Edetària
LaFou Celler
- D.O. TARRAGONA**
Vinícola de Nulles
Celler Mas Bella
Vinyes del Terrer
- D.O.Q. PRIORAT**
Vinícola del Priorat
Cellers Scala Dei
Solà Classic
- D.O. PENEDÈS**
Agrícola i Secció de Crèdit de Llorenç del Penedès
Avgstvs Forvm
Jané Ventura
- D.O. MONTSANT**
Celler Masroig
Celler Ortovins
Vinyes Domènech
- D.O. CONCA DE BARBERÀ**
Portell - Vinícola de Sarra
Molí dels Capellans
Josep Foraster

DEGUSTACIONS MITJANÇANT L'ADQUISICIÓ DE TIQUETS A LA TAQUILLA DEGUSTACIONES A TRAVÉS DE COMPRA DE TIQUETS EN LAS TAQUILLAS TASTINGS BY PURCHASING TICKETS IN THE TICKET OFFICE

TAPES

1 tapa 1 tapa 1 snack	4€
4 tapes 4 tapas 4 snacks	14€

VINS I CAVES

1 consumició de vi o cava	
1 consumición de vino o cava	
1 wine or cava consumption	3€
1 consumició de vi o cava Premium	
1 consumición de vino o cava Premium	
1 wine or cava Premium consumption	4€
4 consumicions de vi o cava + copa	
4 consumiciones de vino o cava + copa	
4 wine or cava consumptions + wineglass	12€
4 consumicions de vi o cava Premium + copa	
4 consumiciones de vino o cava Premium + copa	
4 wine or cava Premium consumption + wineglass	16€
Copa de vidre	
Copa de cristal	
Wineglass	1€

ALTRES

Refresc o aigua refresco o agua Soft drink or water	1,5€
Cervesa Cerveza Beer	2€
World Class Bar Combinats Combinados Cocktails	7€