

# festast *8a* EDICIÓ

FIRA ALIMENTÀRIA DE LES TERRES DE L'EBRE

**TORTOSA**  
PAVELLÓ FIRAL REMOLINS

**8-10**  
NOVEMBRE

Mmmmmmm!

**ENTRADA  
GRATUÏTA**

[tortosafira.cat](http://tortosafira.cat)  
#festast2024



**Showcookings**  
**Cuina innovadora**  
**Espai Gluten Free**  
**Experiències  
gastronòmiques**  
**Música en directe**

Organitza:



Amb el suport de:



Amb la col·laboració de:



Divendres

08

Novembre

# Programació

Festast 2024



festast  
FIRA ALIMENTÀRIA DE LES TERRES DE L'EBRE

18.00 h

## Inauguració a càrrec de Joan Gòdia Tresàncez

Director general d'empreses agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia del departament d'Acció climàtica, alimentació i Agenda Rural.

Espai Showcooking

19.00 h

## Showcooking Frigorífics Lluís:

- Llagostins de Sant Carles a la crema de whisky amb nata Ken
- Cloïsses amb carxofes i nata Ken



Xef: Lorena Prats del restaurant Vistamar de Deltebre  
Degustació per als assistents

Espai Showcooking

19.00 h

## Xerrada "Triar bé amb un Click" amb Localboss

Espai Fira Àpat

19.30 h

## Presentació del lot d'Oli solidari del Rotary Club Tortosa per erradicar la pòlio

A continuació Rita Faiges, del Molí de Faiges, oferirà un tast d'olis d'oliva de varietats autòctones de les Terres de l'Ebre amb segell de Reserva de la Biosfera.

Espai Aula

20.00 h

## Maridatge Distribucions Colomines:

- Vins i Cava amb Raventós i Blanc i Factoria del Mar

A càrrec de Joan Martí, sommelier de Caves Raventós i Blanc

Espai Aula Activitat gratuïta

20.00 h



## Degustació d'arròs

### "Risotto per Ladis Alcalà"

Organitza: Ajuntament de Tortosa

Estand expositor Degustació gratuïta



www.firatortosa.cat

# Divendres, 08 de novembre



**festast**  
FIRA ALIMENTÀRIA DE LES TERRES DE L'EBRE

## 20.00 h

### Tast de 8 varietats diferents d'oli amb Zenoliva

Espai Fira Àpat Activitat gratuïta

## 21.00 h

### Sessió de cocteleria amb Distribucions Colomines

A càrrec de: Jordi Gilabert, responsable fundador de Glops Concept, empresa d'esdeveniments i formació, i Royal Bliss

Estand expositor Activitat gratuïta

## 21.00 h



### Circustuna, un autèntic espectacle de sabors: Showcooking nòmada de Madolphi que es fusiona amb els millors restaurants i projectes de la zona, portant l'experiència gastronòmica a un nou nivell

Sukomi i MUVA, dues de les cuines més creatives i innovadores s'uneixen per oferir un espectacle per als sentits amb les col·laboracions de Campitos Chocoworld i Celler Comunica D.O. Montsant

Espai Showcooking Preu experiència: 40 €/persona

Inscripcions:  
<https://ebreticket.cat/esdeveniments/circustuna-8-11-2024/>



[www.firatortosa.cat](http://www.firatortosa.cat)

Dissabte

09

Novembre

# Programació

## Festast 2024



festast  
FIRA ALIMENTÀRIA DE LES TERRES DE L'EBRE

**11.30 h**

### Tast Clandestí amb la sommelier **Llúcia Castaño**

Descobreix els secrets dels expositors de Festast amb 3 tapes i 3 vins a un lloc idíl·lic de Tortosa

Preu experiència: 15 €/persona Inscripcions: 659 335 577

**12.00 h**

### Taller de ceràmica "Chawan x Kurinuki"

A càrrec de Lluïsa Tarès, ceramista vocacional sota la marca Ceràmica Hirundina

Espai Aula Preu taller: 10 €/persona

Inscripcions: 644 053 344

**12.00 h**

### Tast d'olis amb **Distribucions Colomines:**

#### • Molí Clapises

A càrrec d'Aureli Villalbí Pago

Organitzat per Lacrima Olea i Distribucions Colomines

Estand Distribucions Colomines Tast gratuït

**12 h**

### Showcooking **Frigorífics Lluís i Arròs Montsià Extra:**

- **Arròs Montsià Extra i Productes Km 0 de Frigorífics Lluís; sèpia i gambeta blanca cuinat per Ladis Alcalà**



Xef: Ladis Alcalà, del restaurant l'Arròs de Deltebre

Degustació i tast per als assistents

Espai Showcooking

**12.30 h**

### Tast de vins **DO Montsant - DOQ Priorat**

Estand Priorat Enoturisme Inscripció gratuïta prèvia al seu estand

**12.30 h**

### Tast "Patisserie sense Gluten" amb **Cuinexart**

Espai Fira Àpat Tast gratuït



www.firatortosa.cat

## 13.00 h

### Showcooking Federació Catalana DOP - IGP:

- **L'hora de l'aperitiu amb aliments DOP - IGP i vermut de la Terra Alta**

Plats: Tàrtar amb IGP Llonganissa de Vic amb caviar d'oli de la DOP Oli Terra Alta / Hummus amb DOP Mongeta del Ganxet amb el seu propi miso i maionesa d'allis fermentats amb oli de la DOP Oli Baix Ebre - Montsià





Xef: Pep Nogué, director gastronòmic del Culinary Institute of Barcelona (CIB) i presentador del programa La Fonda a Catalunya Ràdio

Degustació per als assistents

 Espai Showcooking

## 13.00 h

### Tast a cegues dels millors olis amb Oliareté

 Espai Fira Àpat  Tast gratuït

## 14.00 h

### Showcooking de plats de la terra amb Les tres tauletes

 Espai Fira Àpat

## 14.30 h

### Taller d'iniciació al món el Te Matcha amb Entre Te d'Ulldecona

Descobreix el seu origen, les seves propietats i aprèn a preparar-lo de forma tradicional

 Espai Aula  Preu taller: 6 €/persona  Inscripcions: 663 335 278

## 18.30 h

### Tast "Capritxos formatgers per tots els gustos" amb Betara

 Espai Fira Àpat  Tast gratuït

## 18.30 h

### Taller de cuina infantil en anglès

A càrrec de Kids & Us

Activitat per a edats entre 3 i 10 anys

 Espai Aula

 Inscripció gratuïta:  
<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScUrgNV7Ik82uUJ0L4EYpNqxmSp5EMvj-ifud6CvTiz0o55KQ/viewform>

**19.00 h**

## Showcooking Gluten Free:

- **Carxofa de Benicarló amb salsa romesco i proteïna vegetal**



Xef: Anay Bueno, propietari del restaurant saludable Cor de Carxofa, Benicarló.  
Slowfood 100% sense gluten.  
Solete Guia Repsol i 4 Radishes.

Degustació i tast per als assistents

 Espai Showcooking

**19.00 h**

## Showcooking "Apropar-nos a la cuina i la ciència" amb Les Moles

 Espai Fira Àpat

**19.30 h**

## Signatura del Conveni de Col·laboració de l'Ajuntament de Tortosa i l'Associació de Celíacs BEM

 Espai Aula

**19.30 h**

## Degustació i maridatge Lo racó del Vermutenc, millor vermuteria de Catalunya 2024 i Làctics Casa Portella

Tres vermuts: Millor vermut negre i millor reserva i vermut de Catalunya maridats amb una selecció de formatges de Làctics Portella, elaborats amb formatges artesanals i seleccionats amb cura

 Estand expositors  Preu experiència: 15 €/persona

 Inscripcions: 626 515 662 o al mateix estand expositors

**19.30 h**


## Xerrada "Confia en el Paladar Digital" amb Localboss

 Espai Fira Àpat

**19.45 h**

## Tast de Vins amb Distribucions Colomines:

- **Celler La Botera**

 Espai Fira Àpat  Tast gratuït

# Dissabte, 09 de novembre



**festast**  
FIRA ALIMENTÀRIA DE LES TERRES DE L'EBRE

## 20.00 h

### Showcooking Arròs Montsià:

- Arròs tradicional amb productes del territori i un toc divertit

Plat: Arròs de galeres, carxofes i espardenyas



Xef: Jeroni Castell, propietari i xef del restaurant Les Moles d'Ulldecona amb Estrella Michelin

📍 Espai Showcooking

## 20.00 h - 21.30 h

### Vol captiu amb la Federació Catalana DOP - IGP

Activitat accessible per als participants guanyadors del sorteig organitzat per la Federació Catalana de DOP - IGP

📍 Esplanada entrada principal pavelló firal de Tortosa



[www.firatortosa.cat](http://www.firatortosa.cat)

Diumenge

10

Novembre

# Programació

## Festast 2024



festast  
FIRA ALIMENTÀRIA DE LES TERRES DE L'EBRE

**11.30 h**

### Taller de cuina infantil en anglès

A càrrec de Kids & Us

Activitat per a edats entre 3 i 10 anys

 Espai Aula

 Inscripció gratuïta:

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScUrgNV7Ik82uUJ0L4EYpNqxM5p5EMvj-ifud6CvTiz0o55KQ/viewform>

**11.30 h**

### Taller de meditació: "Mindfulness and Eating"

A càrrec de Sara Caballero, professora de meditació i ioga, i Xocolata Creo

Tips orientatius per gestionar un estil d'alimentació més atent i intuïtiu per alleugerar la teva fam emocional.

 Espai Aula i sortida a l'exterior  Preu taller: 2 €/persona

 Inscripcions: 619 112 677

**12 h**

### Showcooking El món que torna. Projecte Mans:

- Porta a taula el sabor més preuat de les Terres de l'Ebre



Xef: Vicent Guimerà, del restaurant l'Antic Molí d'Ulldecona amb Estrella Michelin

 Espai Showcooking

**12.30 h**

### Presentació i degustació Licors Decomonsià amb un petit maridatge Xocolata CREO

 Espai Aula  Activitat gratuïta

**12.30 h**

### Vermut electrònic amb TWO SHOTS

Organitzat per Distribucions Colomines

 Estand expositor



[www.firatortosa.cat](http://www.firatortosa.cat)



# Diuenge, 10 de novembre



**festast**  
FIRA ALIMENTÀRIA DE LES TERRES DE L'EBRE

**12.30 h**

**Tast "Pretensió d'excel·lència Oliareté" amb Oliareté**

Espai Fira Àpat Tast gratuït

**13.00 h**

**Showcooking: Taller d'aprofitament alimentari amb Ada Parellada i Es-Imperfect**



Xef: Ada Parellada, propietària del restaurant Semproniana a Barcelona i una gran defensora de la sostenibilitat alimentària

Espai Showcooking

**13.00 h**

**Xerrada "La cuina inclusiva per tots els públics (Gluten Free)" amb El pòsit**

Espai Fira Àpat

**14.00 h**

**Showcooking "Pastissers: Música per al paladar" amb El verger**

Espai Fira Àpat

**14.30 h**

**Taller d'iniciació al món el Te Matcha amb Entre Te d'Uldecona**

Descobreix el seu origen, les seves propietats i aprèn a preparar-lo de forma tradicional

Espai Aula Preu taller: 6 €/persona Inscripcions: 663 335 278

**18.30 h**

**Showcooking Arrosseres del Delta:**

- **Mus d'arròs amb llet amb crumble de canyella i cruixent del Delta**



Pastisser: Isidre Peralta, propietari de Peralta Pastissers, Tortosa. Solete Guia Repsol

Espai Showcooking

**18.30 h**

**Taller d'alimentació Veritas: Les millors opcions de compra al supermercat amb Dúnia Mulet**



Nutricionista integrativa: Dúnia Mulet, PNI experta en salut hormonal de la dona i psicòloga.

Espai Aula Activitat gratuïta



[www.firatortosa.cat](http://www.firatortosa.cat)

# Diumenge, 10 de novembre



**festast**  
FIRA ALIMENTÀRIA DE LES TERRES DE L'EBRE

**18.30 h**

**Tast "Introducció en el meravellós món dels formatges" amb Betara**

Espai Fira Àpat Tast gratuït

**19.00 h**

**Showcooking Oli DOP Oli Terra Alta:**

- **Sessió de cuina i cocteleria d'autor en directe**

Postre Meleta de Romer

Còctel Delta Style amb Oli DOP Oli Terra Alta



Xefs: Gessamí Caramés i Clàudia Caramés, propietàries del Restaurant Meleta de Romer a l'Ametlla de Mar

Espai Showcooking

**19.00 h**

**Tast "L'aroma del cava" amb Cava Reverté**

Espai Fira Àpat Tast gratuït

**20.00 h**

**Showcooking Arròs Nomen:**

- **Cuina de Terres de l'Ebre des de Villa Retiro**

Aperitius, seqüència de l'arròs i seqüència de l'anguila



Xef: Fran López, del restaurant Villa Retiro de Xerta amb Estrella Michelin.

Espai Showcooking

**20.00 h**

**Xerrada "Impulsa el teu negoci amb la innovació a les xarxes socials" amb Localboss**

Espai Fira Àpat

**20.00 h**

**Tancament Festast 2024:**

- **Sessió DJ Xito, DJ Dani Calau i DJ Vidi**

Organitzat per: Toscà

Amb col·laboració d'Estrella Damm, Schweppes i Pepsi

Estand Toscà



[www.firatortosa.cat](http://www.firatortosa.cat)

Organitza:



Amb la col·laboració de:



Amb el suport de:



[tortosafira.cat](http://tortosafira.cat)

