

festast *8a* EDICIÓ

FIRA ALIMENTÀRIA DE LES TERRES DE L'EBRE

TORTOSA
PAVELLÓ FIRAL REMOLINS

8-10
NOVEMBRE

Mmmmm!

Showcookings

Cuina innovadora

Espai Gluten Free

**Experiències
gastronòmiques**

Música en directe

**ENTRADA
GRATUÏTA**

tortosafira.cat
#festast2024



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

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 tauletetes

 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

Tast "Capritxos formatgers per tots els gustos" amb Betara

 Espai Fira Àpat  Tast gratuït

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 Distributions Colomines:

- **Celler La Botera**

 Espai Fira Àpat  Tast gratuït

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'Uldecona 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

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 Kid's&Us

Activitat per a edats entre 3 i 10 anys



Inscripció gratuïta:

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScUrgNV7Ik82uUJ0L4EYpNqxMSp5EMvj-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 Decomontsià 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

Diumenge, 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

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: 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

Organitza:



Amb la col·laboració de:



Amb el suport de:



tortosafira.cat

