

PROGRAMACIÓ ESCENARI TASTVM
PROGRAMACIÓN ESCENARIO TASTVM
PROGRAMMING STAGE TASTVM

DIVENDRES 18 DE MAIG / VIERNES 18 DE MAYO / FRIDAY 18th MAY

SHOWCOOKINGS

- 18.30-19.00h** Inauguració oficial / Inauguración oficial
- 19.00-19.30h** Eduard Xatruch, Restaurants Disfrutar (Barcelona) i Compartir (Cadaqués)
Cuina per disfrutar i compartir
Cocina para disfrutar y compartir
- 19.45-20.15h** Fran López, Restaurant Villa Retiro (Xerta) i Xerta (Barcelona)
Tradicions contemporànies del Delta
Tradiciones contemporáneas del Delta

ACTUACIONS MUSICALS / ACTUACIONES MUSICALES / LIVE CONCERTS

- 22.00-23.30h** Khaoula Bouchkhi (dance-pop, R&B y funk)
- 23.30-01.00h** Música Chillout - Jordi Gil

DISSABTE 19 DE MAIG / SÁBADO 19 DE MAYO / SATURDAY 19th MAY

SHOWCOOKINGS

- 12.30-13.00h** Albert Mariné, Restaurant DO Vinoteca i cuina Clàssics de la tradició
Clásicos de la tradición
- 13.15-13.45h** Pep Sendra, Restaurant El Barretet (L'Arboç)
Tradicions catalanes d'autor
Tradiciones catalanas de autor
- 17.45-18.15h** Diego Campos, Restaurant Rincón de Diego (Cambrils)
Peix i marisc de proximitat
Pescado y marisco de proximidad
- 18.30-19.00h** Xavi Ferraté, Restaurant Bresca (Cambrils)
Els arrossos
Los arroces
- 19.15-19.45h** Carlos Mesas, Restaurant SORA Sushi (Reus)
Aprenent a fer "makis"
Aprendiendo a hacer "makis"
- 20.00-20.30h** Marc Miró, Restaurant La Llotja (L'Ametlla de Mar)
Els colors mediterranis de la tonyina roja
Los colores mediterráneos del atún rojo

ACTUACIONS MUSICALS / ACTUACIONES MUSICALES / LIVE CONCERTS

- 22.00-23.30h** Triangle jazz
- 23.30-01.00h** Música Chillout - Jordi Gil

DIUMENGE 20 DE MAIG / DOMINGO 20 DE MAYO / SUNDAY 20th MAY

SHOWCOOKINGS

- 12.30-13.00h** Carles Gaig, Restaurant Gaig (Barcelona)
Alta cuina tradicional catalana
Alta cocina tradicional catalana
- 13.15-13.45h** Joan Urgellès, Restaurant Joan Urgellès (Reus)
Tarragona amb tocs orientals
Tarragona con toques orientales
- 17.45-18.15h** Xavier Martí, Restaurant Macarrilla (Cambrils)
Cuina marinera amb toc personal
Cocina marinera con toque personal
- 18.30-19.00h** Arnau Bosch, Restaurant Can Bosch (Cambrils)
Elaboracions d'avantguarda mirant el territori
Elaboraciones de vanguardia mirando el territorio
- 19.15-19.45h** Sergio Domínguez, Restaurant La Taberna de Misti (Vila-seca)
Tapes divertides i fàcils
Tapas divertidas y fáciles

ACTUACIONS MUSICALS / ACTUACIONES MUSICALES / LIVE CONCERTS

- 20.30-22.00h** Gigi McFarlane (soul - funk)

PROGRAMACIÓ AULA TASTVM
PROGRAMACIÓN AULA TASTVM
PROGRAMMING AULA TASTVM

Activitats obertes al públic / Actividades abiertas al público / The activities are open to the public

DIVENDRES 18 DE MAIG VIERNES 18 DE MAYO FRIDAY 18th MAY

- 19.00-20.00h** **Des de 1980, quant han canviat els nostres vins**
Desde 1980, cuánto han cambiado nuestros vinos
José Peñín, escriptor, periodista i fundador de la Guia Peñín
José Peñín, escritor, periodista y fundador de la Guia Peñín
- 20.15-21.00h** **Sabries distingir un vi segons el seu envàs?**
¿Sabrías distinguir un vino según su envase?
Jordi Alcover & Silvia Naranjo, Guia de Vins de Catalunya
Jordi Alcover & Silvia Naranjo, Guia de Vins de Catalunya

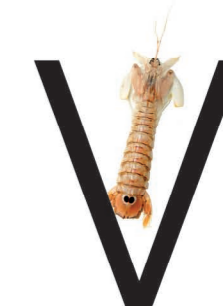
DISSABTE 19 DE MAIG SÁBADO 19 DE MAYO SATURDAY MAY 19th

- 12.30-13.15h** **Quin és el secret de la piràmide?**
¿Cuál es el secreto de la pirámide?
Fundació Alicia *Activitats familiars/infantils (de 7 a 12 anys)*
Actividades familiares/infantiles (de 7 a 12 años)
- 13.30-14.15h** **Caves Brut i caves Brut Nature?**
¿Cavas Brut y caves Brut Nature?
Jordi Alcover & Silvia Naranjo, Guia de Vins de Catalunya
Jordi Alcover & Silvia Naranjo, Guia de Vins de Catalunya
- 18.00-18.45h** **Compres per marca? Potser avui canvies. Els ulls enganyen?**
¿Compras por marca? Tal vez hoy cambies. ¿Los ojos engañan?
Jordi Alcover & Silvia Naranjo, Guia de Vins de Catalunya
Jordi Alcover & Silvia Naranjo, Guia de Vins de Catalunya
- 19.00-19.45h** **Les altres garnatxes (peluda, gris i tintorera)**
Las otras garnachas (peluda, gris y tintorera)
Federico Oldenburg, periodista i editor, especialista en temes de gastronomia, vins i destil·lats
Federico Oldenburg, periodista y editor, especialista en temas de gastronomía, vinos y destilados
- 20.00-20.45h** **La cocteleria amb vins dolços catalans**
La coctelería con vinos dulces catalanes
José Luis García Victorino, docent de l'Escola d'Hostaleria de la UAB. José Luis García Victorino, docente de l'Escola d'Hostaleria de la UAB

DIUMENGE 20 DE MAIG DOMINGO 20 DE MAYO SUNDAY 20th MAY

- 12.30-13.15h** **Quin és el secret de la piràmide?**
¿Cuál es el secreto de la pirámide?
Fundació Alicia *Activitats familiars/infantils (de 7 a 12 anys)*
Actividades familiares/infantiles (de 7 a 12 años)
- 13.30-14.15h** **Tast dels Vermuts Miró**
Cata de los Vermuts Miró
Pepa Manchón / Llicenciada en enologia
Pepa Manchón / Licenciada en enología
- 17.00-18.00h** **Vins transgènere**
Vinos transgénero
Federico Oldenburg, periodista i editor, especialista en temes de gastronomia, vins i destil·lats
Federico Oldenburg, periodista y editor, especialista en temas de gastronomía, vinos y destilados
Cristina Losada, sommelier del restaurant Enigma i responsable de vins del grup elBarri
Cristina Losada, sumiller del restaurante Enigma y responsable de vinos del grupo elBarri
- 18.15-19.00h** **Quins vins són de garnatxa blanca i quins de xarel·lo?**
¿Qué vinos son de garnacha y cuáles de xarelo?
Jordi Alcover & Silvia Naranjo, Guia de Vins de Catalunya
Jordi Alcover & Silvia Naranjo, Guia de Vins de Catalunya
- 19.15-20.00h** **Llevats espontanis, vins sense sulfits afegits**
Levaduras espontáneas, vinos sin sulfitos añadidos
Jordi Alcover & Silvia Naranjo, Guia de Vins de Catalunya
Jordi Alcover & Silvia Naranjo, Guia de Vins de Catalunya
- 20.15-21.00h** **Quins vins són de carinyena i quins de garnatxa negra?**
¿Qué vinos son de cariñena y cuáles de garnacha negra?
Jordi Alcover & Silvia Naranjo, Guia de Vins de Catalunya
Jordi Alcover & Silvia Naranjo, Guia de Vins de Catalunya

TASTVM VILA-SECA



El Patronat Municipal de Turisme de Vila-seca organitza el cap de setmana del 18 al 20 de maig de 2018 al Castell de Vila-seca la segona edició de la mostra enogastronòmica **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.

Volem donar a conèixer els valors del vi i la gastronomia de proximitat com a producte fresc de qualitat, vinculat a l'alimentació saludable i a la dieta mediterrània.



El Patronat Municipal de Turisme de Vila-seca organitza el fin de semana del 18 al 20 de mayo de 2018 en el Castillo de Vila-seca, la segunda edición de la muestra gastronómica **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.

Queremos dar a conocer los valores del vino y la gastronomía de proximidad como un producto fresco de de calidad, vinculado a la alimentación saludable y a la dieta mediterránea.



The Patronat Municipal de Turisme de Vila-seca (Tourist Board Office) organizes the weekend of May 18th to 20th, the second gastronomic show at the Castell de Vila-seca, 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.

We want to show the values that incorporate the wine and local gastronomy as quality sustainable fresh products, linked to healthy and Mediterranean diet.

DEL 18 AL 20 DE MAIG DE 2018
CASTELL DE VILA-SECA

TASTVM



EL MARIDATGE DE

LA NOSTRA TERRA

VILA-SECA

TAST DE VINS, SHOWCOOKINGS, ESPAI GASTRONÒMIC, ESPAI DE VINS I CAVES, ACTUACIONS MUSICALS, CHILL OUT

ORGANITZA:



PRODUCCIÓ TÈCNICA I CONCEPTUALITZACIÓ



COL·LABORADORS



HORARIS / HORARIOS / SCHEDULE

Esdeveniment / Evento / Event

Divendres 18 de maig
Viernes 18 de mayo
Friday, May 18th 18,00h – 01,00h

Dissabte 19 de maig
Sábado 19 de mayo
Saturday, May 19th 12,00h – 01,00h

Diumenge 20 de maig
Domingo 20 de mayo
Sunday, May 20th 12,00h – 22,00h

Espais vins i caves + Espai gastronòmic
Espacio de vinos y cavas + Espacio gastronómico
Wines and cava area and gastronomic space

Divendres 18 de maig
Viernes 18 de mayo
Friday, May 18th 18,00h – 23,00h

Dissabte 19 de maig
Sábado 19 de mayo
Saturday, May 19th 12,00h – 23,00h

Diumenge 20 de maig
Domingo 20 de mayo
Sunday, May 20th 12,00h – 22,00h

Actuacions musicals
Actuaciones musicales
Live concerts

Divendres 18 i dissabte 19 de maig
Viernes 18 y sábado 19 de mayo
Friday, May 18th and Saturday, May 19th 22,00h

Diumenge 20 de maig
Domingo 20 de mayo
Sunday, May 20th 20,30h – 22,00h

Música Chill-out a càrrec de Jordi Gil
Música Chill-out a cargo de Jordi Gil
Chill-out music by Jordi Gil

Divendres 18 i dissabte 19 de maig
Viernes 18 y sábado 19 de mayo
Friday, May 18th and Saturday, May 19th
23,00h – 01,00h

Chill-out Cocteleria Royal Bliss
Chill-out Coctelería Royal Bliss
Royal Bliss cocktail lounge

Divendres 18 i dissabte 19 de maig
Viernes 18 y sábado 19 de mayo
Friday, May 18th and Saturday, May 19th
19,00h – 01,00h

Diumenge 20 de maig
Domingo 20 de mayo
Sunday, May 20th 19,00h – 22,00h

 **FACEBOOK** Tastvm Vila-seca

 **INSTAGRAM** @tastvmvilaseca

www.tastvmvila-seca.com

ESPAI GASTRONÒMIC ESPACIO GASTRONÓMICO GASTRONOMIC SPACE

Restaurant Quinoa Matías Fernández
Truita amb suc
Tortilla en su salsa
Porc Duroc amb bolets i quinoa suflada
Cerdo Duroc con setas y quinoa suflada

Restaurant Més que Tapes Roger Murtró i Marc Murtró
Ànec Pekín
Pato Pekín
Ravioli d'ànec amb taronja i Campari
Ravioli de pato con naranja y Campari

Restaurant El Barretet Pep Sendra i Joel Molina
Hamburgueseta de peus de porc i botifarra negra amb guacamole i mermelada de tomàquet
Hamburguesita de pies de cerdo y botifarra negra con guacamole y mermelada de tomate
Hummus de cigrons amb sal de l'Himàlaia, bastonets de verdura de l'hort i cruixent de curri
Hummus de garbanzos con sal del Himalaya, bastoncitos de verdura de la huerta y crujiente de curry

Restaurant Can Bosch Arnau Bosch
Mandonguilla amb sípia i parmentier de Prades
Albóndiga con sepia y parmentier de Prades

Restaurant El Rincón de Diego Diego Campos
Amanida de romesco freda de Cambrils amb gelatina (musclos del Delta, navalles i pop del Mediterrani)
Salpicón con romesco frío de Cambrils con su gelatina (mejillones del Delta, navajas y pulpo del Mediterráneo)

Restaurant El Llagut Ramon Martí
Arrossos mariners de barca
Arroces marineros de barca
Cruixent de guatlla i bolets amb un toc oriental
Crujiente de codorniz y setas con un toque oriental

Restaurant SORA Sushi Carlos Mesas
Nigifoie: nigiri de foie flameado con mermelada de arándanos y almendras
Nigifoie: nigiri de foie flameado con mermelada de arándanos y almendras
Futomaki cruixent relleno de tempura de verduras, tartar de atún y soja dulce
Futomaki cruixent relleno de tempura de verduras, tartar de atún y soja dulce

Restaurant DO Vinoteca i cuina Albert Mariné i Xavier Mariné
Delta endins
Delta adentro
Sam de la nostra terra
Sam de nuestra tierra

La Taberna del Misti Sergio Dominguez
Pa "Gua Bao" d'ibèric rostit, ceba morada confitada i salsa hoisin
Pan "Gua Bao" de ibérico asado, cebolla morada confitada y salsa hoisin
Caçó de les nostres llotges en adob mediterrani amb salsa romescaire
Cazón de nuestras lonjas en adobo mediterráneo con salsa romescaire

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

CELLER MASROIG

VINYES DOMÈNECH

ORTO VINS

EDETÀRIA

JANÉ VENTURA

VINYES DEL TERRER

CELLER CARLES ANDREU

GENIUM CELLER

CELLER BURGOS PORTA

VINS DEL TROS

CELLERS AVGVSTVS FORVM

CARA NORD CELLER

HERÈNCIA ALTÉS

LA CONRERIA D'SCALA DEI

DEGUSTACIONS MITJANÇANT TIQUETS ADQUIRITS A LES TAQUILLES

DEGUSTACIONES MEDIANTE TIQUETS ADQUIRIDOS EN LAS TAQUILLAS

TASTINGS BY PURCHASING TICKETS IN THE TICKET OFFICE

Espai Gastronòmic / Espacio Gastronómico / Gastronomic space

1 tapa / 1 tapa / 1 snack 4,00€
4 tapes / 4 tapas / 4 snacks 14,00€

Espai de Vins i Caves / Espacio de vinos i cavas / Wine and cava area

1 consumició de vi o cava
1 consumición de vino o cava
1 wine or cava consumption 3,00€

Copa de vidre / Copa de cristal / Wine glass 1,00€

Barra TASTVM / Barra TASTVM / TASTVM Bar

Refresc - Aigua / Refresco - Agua / Soft drink - water 1,50€

Cervesa / Cerveza / Beer 2,00€

