

Tarragona

Gastronomia

El macabeo de la DO Tarragona se une este año a la fiesta del romesco

Hasta 25 restaurantes participaran en las VI Jornades Gastronòmiques del Romesco, del 7 al 24 de octubre

GERARD CAÑELLAS
TARRAGONA

Tarragona acogerá del 7 al 24 de octubre la sexta edición de las Jornades Gastronòmiques del Romesco, en la que participaran hasta 25 restaurantes de la ciudad. Como novedad, este año, la Asociación d'Empresaris d'Hostaleria de Tarragona Ciutat (AEHTC), que organiza el evento, y la DO Tarragona, han firmado un convenio de colaboración para que los vinos macabeos del territorio participen también de esta fiesta de la gastronomía local. En total serán 10 variedades de 9 bodegas del Tarragonès, el Alt Camp, el Baix Camp y la Ribera d'Ebre. Por ello, el nombre de esta sexta edición es *Romescs + Macabevs. 100% DO Tarragona. VI Jornades Gastronòmiques Romesco de Tarragona*.

El Mercat Central de Tarragona fue el escenario ayer de la presentación de las jornadas. En ella, el presidente de la AEHTC, Javier Escribano, reivindicó el romesco como «un producto de Tarragona, nacido en el Serrallo» y, en este sentido, agradeció a la DO Tarragona su colaboración en el evento, defendiendo que «la voluntad de la AEHTC es fomentar el producto local y que las cartas de los vinos sean cada vez más tarraconenses». Escribano señaló que en esta edición volverá a haber dos



Foto de grupo con los representantes de los restaurantes que participaran en las jornadas. FOTO: PERE FERRÉ

modalidades. Por un lado la de la 'cassoleta' de romesco, que costará cinco euros, y por el otro el menú, que deberá contener un plato de romesco con libertad para los restaurantes tanto en la elaboración como en el precio. Los 25 establecimientos de la ciudad que participaran en las jornadas son el Restaurant SolRic, el Restaurant SolRic Alta Taverna, el Restaurant Cócula, el Forum, la

Sardineta, el Restaurant La Morada, el Restaurant l'Arrosseria, el Pòsit del Serrallo, el Restaurant la CucaFera, la Casa Balcells, el Restaurant Nàutic Tarragona, el Mas Rosselló, el Kraken, el Octopus, la Ancora del Serrallo, el Llagut, Pizza Boscos, el Restaurant Brisa, el Àncora Port Esportiu, el Restaurant Bar Tabulàrium, el Tapitapes, el Sentits, el Bar Negresco, el Montevideo y el Espai La Vall.

Por su parte, el presidente de la DO Tarragona, Vicenç Farré, destacaba la importancia del producto de proximidad en estas jornadas gastronómicas y ponía en valor que «el macabeo es una variedad muy típica». Asimismo, Farré aseguró en la presentación que «nos dimos cuenta su aroma de flor de almendra liga muy bien con el sabor de la almendra en el romesco, y además tiene un aro-

ma y una salinidad únicas por el tipo de tierra y por la influencia de la marinada».

De la clase política, asistieron a la presentación el alcalde de Tarragona y presidente del Patronat de Turisme, Pau Ricomà, y el concejal de comercio y presidente de Mercats Tarragona, Dídac Nadal. Ricomà calificó las jornadas gastronómicas de jornadas de «salud y cultura», y celebró esta «aportación de Tarragona al mundo culinario». Por su parte, Nadal remarcó que para la Empresa de Mercats «es un lujo y un placer que la presentación tenga lugar en el Mercat Central» y añadió que «el romesco es una joya gastronómica y el mercado es el mejor emplazamiento ya que es el auténtico proveedor de los alimentos para elaborarlo». Nadal señaló finalmente que los días 22 y 29 de octubre habrá *showcookings* en el Mercat Central.

Para acabar, Josep Maria Cruset, presidente del Port de Tarragona, celebró que el romesco se creara en el Serrallo y defendió que es una buena iniciativa para «colaborar con uno de los sectores, el de la restauración, que más ha sufrido durante la pandemia». El acto terminó con la elaboración de un romesco del chef Pep Moreno, del restaurante Delirando de Salou con Estrella Michelin, que los asistentes pudieron probar junto a un buen macabeo.

EN BREU

Medi ambient. Arriba la novena edició de la jornada Fem Francolí

Aquest dissabte, 2 d'octubre, l'Associació Aurora organitza la 9a Jornada Fem Francolí! Enguany aquesta activitat, que es va ajornar fa uns dies degut a les condicions meteorològiques, es durà a terme a la ribera dreta del riu, al costat del Pont de Santa Tecla, i s'ha adaptat a la situació actual.

En aquesta jornada de voluntariat ambiental es portaran a terme tasques de conservació del bosc de ribera. Es faran diferents

actuacions de manteniment de les darreres plantacions. En concret, es netejaran els escocells i es regaran les plantes. També es realitzarà un taller per donar a conèixer aquest entorn fluvial i les espècies vegetals que s'hi poden trobar. Les diferents activitats es realitzaran en 2 torns diferents, el primer de 10 a 12 del migdia, mentre que el segon serà de 12 a 14 hores.

Per inscriure's cal enviar un missatge amb les dades (nom i cognoms, codi postal, telèfon i correu electrònic) a administracio@associacioaurora.org o trucar al 977 520 205 (de dilluns a divendres, de 9 a 14h i de 15 a 17h). Cal escollir activitat i torn.

Societat. Acte en record d'Oscar Hijosa Milà, el pròxim 2 d'octubre al Camp de Mart

El proper dissabte 2 d'octubre a les 18 hores de la tarda, tindrà lloc, al Camp de Mart de Tarragona, un acte en record d'Oscar Hijosa Milà, organitzat per la seva família i obert a totes les seves amistats, coneguts i cercles pròxims. Hijosa morí el passat mes de gener i ara, en l'aniversari del seu naixement, la família impulsa aquest acte per celebrar la seva vida i la seva empremta en el teixit associatiu, empresarial, cultural i esportiu de la ciutat.

Sant Pere i Sant Pau. Denunciats per consumir droga a la plaça de la Sardana

Una trucada d'un veí de Sant Pere i Sant Pau a Tarragona, que informava que hi havia un grup de joves consumint droga a prop de la plaça de la Sardana, va acabar ahir amb diverses denúncies, no solament per droga sinó per infraccions relacionades amb el trànsit.

A més, la Guàrdia Urbana va trobar droga en una canonada de desguàs de la mateixa plaça, concretament dues bosses amb marihuana i haixix. Cap a tres quarts de dotze del matí, una

persona va trucar a l'Oficina Municipal d'Atenció Ciutadana (OMAC) de Sant Pere i Sant Pau. Indicava que a la plaça de la Sardana hi havia un grup de joves consumint substàncies estupefaents.

Inicialment, una patrulla de la policia es va desplaçar fins al lloc dels fets i va verificar la informació. Els agents van intervenir la droga i van multar el grup de joves. Un d'ells també va ser denunciat per portar una arma blanca. Per la seva part, el propietari del cotxe on estaven també va ser denunciat per tenir la ITV caducada, per anar sense assegurança i per estar aparcat en una zona reservada a minusvàlids.