

NOTA DE PREMSA

Gastronomia emocional i cultura de proximitat omplen el Castell Monestir d'Escornalbou per segon any consecutiu

Tarragona, 5 de juliol de 2016.- El Castell Monestir d'Escornalbou (Riudecanyes) acollirà la segona edició del Mercat de Territori de [Santa Teca](#) el cap de setmana del 16 i 17 de juliol, una iniciativa pionera a Catalunya que vincula el patrimoni històric amb el gastronòmic i cultural posant l'accent en l'emotivitat, l'ecologia i l'avantguarda. La proposta, impulsada per Santa Teca, l'Agència Catalana del Patrimoni Cultural del Departament de Cultura i la Diputació de Tarragona, amb el suport dels ajuntaments de Riudecanyes, Duesaigües, l'Argentera i Vilanova d'Escornalbou, vol ser una cruïlla on hi conflueixen valors, aliments i professionals. La fusió de coneixements és un dels pilars de la iniciativa que té per objectiu fer visible el potencial cultural del territori i afavorir-ne el seu mestissatge i posar en valor el patrimoni cultural del país.

El Mercat de Santa Teca reunirà producte local de qualitat, gastronomia de fusió i petits tastos de cultura contemporània. Serà un aparador de la riquesa i de la diversitat de productors i elaboradors de les comarques de Tarragona combinant cuina experimental, productes saludables, tastos de vins ecològics i cerveses artesanes. En paral·lel a l'oferta gastronòmica, Santa Teca ha programat un any més d'activitats culturals diverses des de concerts, exposicions, accions poètiques, presentacions i conferències amb la voluntat de compartir i difondre coneixement al voltant del desenvolupament turístic, gastronòmic i sostenible del territori.

Un dels plats forts de la segona edició de Santa Teca és la conferència de **Xevi Verdaguier**, psiconeuroimmunòleg i fisioterapeuta, sobre la medicina integrativa i l'alimentació conscient, i la presentació del nou te fermentat **Kombutxa**, de Mùn Ferments, amb Jordi Dalmau, soci fundador, i l'enòleg Toni Sánchez Ortiz.

En el marc de Santa Teca també es presentaran els llibres **Pàleo receptes** (Ed. Cossetània) d'Eudald Carbonell i Cinta S. Bellmunt amb l'acompanyament d'un aperitiu paleolític, i **Retrats de Vi** (Publicacions URV) de la periodista Ruth Troyano i el fotògraf Maoz Eliakim amb tast de vi dels enòlegs Toni Sánchez, Anna Espelt i Francesc Ferré.

Sota el paraigües "Aprendre i gaudir" s'han programat tastos de vi amb el Celler Barbarà Forès, de vermuts amb Olave, Cori i Vermuts Miró de Reus; un taller de pa amb Jordi Andreu de Forn Generació, recentment distingit com a mestre artesà alimentari per la Generalitat de Catalunya; un taller de pintura amb vi amb Marta Arañó "Tinta i vi"; una taula rodona amb PRIORITAT, l'entitat que promou la candidatura del Priorat a Patrimoni Mundial de la Humanitat; la presentació de La Toneta amb *show cooking* a càrrec d'Enric Seritjol; un espectacle innovador amb



tast de Vi&Glosa&Estrelles, i els concerts del flixanco Xarim Aresté i de jazz amb Joan Fort i Rita Payes, entre moltes altres activitats pictòriques, musicals i poètiques.

Se suma a la programació una de les principals activitats que ha organitzat el Departament de Cultura per **commemorar els 75 anys de la mort d'Eduard Toda**, la passejada literària pel monument amb lectures d'escriptors i de personatges de l'època que ens permetran aprofundir en el personatge i en les seves dimensions, de les més humanes a les més professionals.

DISSABTE 16_

11:00 Passejada literària per l'Escornalbou de Toda

12:00 Sessió musical amb el Club Vinil TGN

12:30 Taller infantil amb El Pescador de núvols

12:30 Tast guiat de vermut amb Vermuts Miró i Cori

13:00 Presentació del llibre Pàleo Receptes i *show cooking* amb aperitiu paleolític

14:00 Passejada per les intervencions artístiques

:::

15:00 Taller de pa amb Jordi Andreu Forn Generació

16:00 Espectacle infantil El Carrer del Mar

17:00 Taula rodona PRIORITAT

18:30 Presentació del nou te fermentat Kombutxa

19:00 Presentació La Terra Alta amb Bàrbara Forés

19:30 Recital poètic Poemes per a (no) fotre el Camp

20:00 Concert de jazz amb Joan Fort i Rita Payes

23:30 Dj i Vj i Mapping amb ProjekVisual

DIUMENGE 17_

12:00 Sessió musical amb el Club Vinil TGN

12:30 Taller de pintura amb Tinta i vi

12:30 Tast guiat de vermut amb Vermouth Olave

13:00 Presentació de La Toneta amb el *show cooking* Enric Seritjol, ranxos a bordo

:::

15:00 Taller infantil amb El Pescador de núvols

16:00 Concert infantil amb Bufasons

17:00 Xerrada de Xevi Verdaguer sobre la medicina integrativa i l'alimentació conscient

18:30 Tast de cerveses amb Albert Barrachina URV

19:00 Presentació i tast Retrats de vi de Ruth Troyano

20:00 Espectacle amb tast Vi&Glosa&Estrelles

22:15 Concert de Xarim Aresté

23:30 Dj i Vj i Mapping amb ProjekVisual

En paral·lel a les activitats programades, els assistents a Santa Teca Escornalbou podran gaudir també d'**intervencions artístiques** de diferents disciplines exposades al Castell: JJ White (pintura), Núria Rion (escultura), Minimapping Projekvisual (audiovisual) i Roger Caparó - Fotre el camp - (performance).

Gastronomia emocional, de qualitat i de proximitat

Elaboradors i productors es donaran cita dissabte i diumenge a Santa Teca per presentar aliments saludables amb denominació d'origen. La plaça del Castell Monestir d'Escornalbou acollirà sota la denominació **Mercateca** productors de suc, most, olives i oli, patates, forn i pastisseria, formatges, embotits, mel i espècies, així com restauradors de primer nivell i productors de vi català i cervesa amb un denominador comú: l'ecologia.

Gastroteca

Amb la participació de tres restaurants referents en qualitat i innovació a les comarques de Tarragona: Restaurant Quinoa (Falset), Restaurant El Llagut (Tarragona) i Restaurant Portal 22 (Valls).

Vinoteca

Els participants de dissabte són Bàrbara Forès (Gandesa), Mas Martinet (Gratallops), Venus La Universal (Falset), Vega Aixalà (Vilanova de Prades), Mas Foraster (Montblanc), Tuets (El Pont d'Armentera) i Mas del Botó (Alforja) i diumenge Nini (Rasquera), Los Comuns (El Molar), El Solà d'Ares (El Molar), Cooperativa l'Olivera (Vallbona de les Monges), Jordi Llorens (Barberà de la Conca) i Celler Carlania (Barberà de la Conca)

Cerveteca

Amb Les Clandestines (Montferri) i La Segarreta (Santa Coloma de Queralt)

L'espai i els horaris: El Castell Monestir d'Escornalbou

Les activitats de Santa Teca tindran lloc a la Plaça Exterior i el Claustre del Castell Monestir d'Escornalbou, a Riudecanyes (Baix Camp). En la primera edició, l'any passat, es va confirmar la idoneïtat de l'espai per aixoplugar activitats culturals i gastronòmiques amb el valor afegit del patrimoni i de l'entorn paisatgístic i natural.

El Mercat de Territori obrirà dissabte i diumenge des de les 12h del migdia i fins a la mitjanit. L'entrada té un cost de 8 euros i dona dret a l'accés al recinte, una copa i dos tastos. Els menors de 12 anys tenen accés lliure. La moneda d'intercanvi és una teca que equival a 1,25 €.

Un espai amb història

El Castell Monestir d'Escornalbou, gestionat per l'Agència Catalana del Patrimoni Cultural del Departament de Cultura, endinsa el visitant en una època en què la burgesia benestant va habilitar antics edificis històrics per convertir-los en les seves residències. Així, el 1911, Eduard Toda, antropòleg, escriptor i historiador, va comprar l'antic monestir de Sant Miquel d'Escornalbou i el va restaurar amb total llibertat. Allà, s'hi van reunir les principals figures de la Renaixença convidades per Toda. A les diferents estances es conserven mostres de les col·leccions que Toda va reunir en els seus viatges a Macau, Hong Kong i Shangai com a vicecònsol i a Egipte com a cònsol.

Enmig de la peculiar interpretació que Toda va donar a l'antic conjunt, s'entreveuen les restes del monestir, fundat el 1153. Escornalbou es relaciona amb el tipus de pedra, bàsicament sorrenca, que constitueix la muntanya, atès que és idònia per esmolar i escornar. Als pobles del voltant, però, circula la història que el nom prové de la forma de la muntanya, que seria similar a la de la banya d'un bou.

Altres materials informatius

DOSSIER DE PREMSA

http://www.santateca.cat/download/DOSSIER_STE%2021.06.pdf

CARTELL

<http://www.santateca.cat/ja-tenim-el-cartell-de-la-segona-edicio-de-santa-teca-escornalbou/>

Les activitats de Santa Teca Escornalbou es poden seguir al web www.santateca.cat, però també a les xarxes socials Facebook, Twitter i Instagram



de Santa Teca les xarxes socials Facebook, Twitter i Instagram i Patrimoni.gencat. Els usuaris que vulguin seguir el fil de la conversa a les diferents xarxes o compartir experiències poden utilitzar les etiquetes #SantaTeca i els trets definitoris del certamen: #OrganicMarket #Ecològic #Orgànic #Artesanal #Cultura #Fusió.