

NOTA DE PREMSA - 07/09/11

Una quinzena d'activitats de gastronomia i artesania a la Fira Gastroart

Hostalric dóna a conèixer la programació de la quarta edició de la Fira Gastroart que se celebrarà el 28, 29 i 30 de setembre

Gastroart, la fira de Gastronomia i Artesania d'Hostalric, inclou un complet programa d'activitats que tindran lloc en els diferents carrers i espais públics de la vila durant els dies que dura la fira. Entre les activitats s'hi inclouen demostracions d'oficis artesans, tallers, exposicions, degustacions i mostres de productes gastronòmics, etc.

Les activitats s'iniciaran el dia 28 de setembre amb les visites guiades al centre Domus Sent Soví, que també es repetiran el dissabte al matí. Al vespre del divendres, al mateix centre, tindrà lloc un maridatge de jazz, tapes d'autor i vins.

La plaça dels Bous és l'emplaçament escollit per a l'exposició i venda de productes gastronòmics, i també les demostracions d'oficis artesans, que tindran lloc durant tot el dia, tant el dissabte com el diumenge.

El centre Domus Sent Soví s'incorpora com a nou espai d'activitats, i el dissabte acollirà un taller infantil de cuina judeo-catalana, un altre sobre la cuina del salsafí, i al vespre un tast basat en un maridatge de teatre i vins.

A la tarda del dia 29, Marc Rodellas, el millor mestre artesà xocolater d'Espanya l'any 2011, dirigirà un Taller de piruletes de xocolata a la plaça dels Bous. El mateix taller es repetirà l'endemà al matí i a la tarda al mateix emplaçament.

També a la tarda del dissabte la Vinateria Comas Calls oferirà un tast de vins i música al carrer davant les seves instal·lacions.

El diumenge al matí a l'espai de restauració del Domus Sent Soví tindrà lloc el taller de cuina judeo-catalana, i també a l'Aula de cuina del mateix centre hi haurà un taller infantil d'elaboració de pastís de moniato.

Posteriorment a l'Auditori del mateix equipament, tindrà lloc la degustació de productes del nou Col·lectiu de Productors i Elaboradors de la Selva.

Bona part de les activitats i els tallers requereixen reserva prèvia a l'Oficina de Turisme d'Hostalric, que també farà la venda d'entrades anticipades.

La Fira Gastroart

L'objectiu central de Gastroart és impulsar els productes gastronòmics de proximitat, de qualitat i artesans en totes les seves variants, així com activitats lúdiques i formatives. Es tracta d'una fira monogràfica que pretén ressaltar el prestigi i l'excel·lència de la gastronomia i dels productes del territori i de la cuina catalana i promocionar el potencial de la gastronomia com a eina de desenvolupament econòmic, social i territorial.

La fira Gastroart, s'emmarca en la tradicional celebració de Sant Miquel, durant la qual els visitants podran gaudir de degustacions gastronòmiques, veure demostracions d'oficis artesans, participar en

tallers infantils d'artesanía i de gastronomia, maridatges...

Gastroart ve precedida de tres edicions, la darrera de les quals va comptar amb més de deu mil visitants. L'organització de la fira es mostra satisfeta amb la implicació creixent de la població i dels participants que ha permès consolidar la fira en el calendari d'activitats i convertir-la en un referent principalment en les demarcacions de Barcelona i Girona.

Hostalric, un referent en la gastronomia gourmet

L'aposta d'Hostalric com a ciutat capdavantera en la promoció de la gastronomia catalana es reforça amb el Domus Sent Soví, que s'inaugurarà el 27 de setembre.

El centre té l'objectiu de fomentar l'interès i el coneixement pel patrimoni gastronòmic del país com a element d'identitat, a través de la combinació de tradició i innovació per descobrir i valorar els productes de la terra. Domus Sent Soví vol crear oportunitats de negoci a la vila posicionant Hostalric com a un referent arreu de Catalunya. Segons va manifestar l'alcalde, Josep Frias "aquest espai ha de servir de motor per a l'economia d'Hostalric, ens ha de permetre posicionar-nos en els mapes del turisme a Catalunya i ser una bona opció per a la instal·lació d'empreses als nostres polígons i als nostres carrers".

Les obres, que van començar el mes d'octubre de 2010, han suposat l'adequació d'un edifici que havia estat anteriorment una fàbrica de taps de suro, una escola i, darrerament, un centre cívic. En el futur Centre, de 800 metres quadrats distribuïts en tres plantes, hi ha una botiga-exposició, dues aules de cuina, un auditori i un restaurant-bar. L'actuació ha tingut un cost de 800.000 euros, aproximadament, finançats en la seva totalitat per la Generalitat a través de diversos programes.

www.gastroart.cat