

La gastronomia serà la protagonista de la Fira de Sant Lluc 2018 d'Ulldecona

Una nova edició de la fira amb una programació centrada en l'àmbit de la gastronomia i la restauració



Presentació de la Fira de Sant Lluc d'Ulldecona | Cedida

L'Alcaldesa d'Ulldecona, Núria Ventura, i la tècnica de Turisme, Carme Fernández, han presentat este matí la nova edició de la Fira de Sant Lluc, que tindrà lloc al municipi el cap de setmana del 20 i 21 d'octubre. Des de fa tres anys la Fira ha reforçat l'àmbit de la gastronomia i la restauració com al seu punt de màxim atractiu. Enguany es consolida la nova imatge presentada l'any passat i, a més, s'ha dividit físicament en diversos espais: gastronomia i productes de proximitat, tasts i demostracions de cuina, i comerç i artesania.

Segons l'Alcaldesa, amb esta aposta "pretenem mostrar el nostre potencial tant pel que fa als productes i la seua elaboració, com també a la professionalitat de diverses persones de renom en el camp de la cuina i la restauració que pendran part de la Fira?". Tal com ha explicat la coordinadora, hi ha previst que hi col·laboren més de 50 expositors, sigue amb un estand o amb la relació de tallers i activitats previstes. Totes dues han remarcat que "no es tracta d'una fira convencional, ja que els visitants viuran sens dubte una experiència única, podran implicar-se i participar directament, podran cuinar, tocar i tastar els plats elaborats?".

Durant tot el cap de setmana hi haurà degustacions preparades per Bar Alameda, Forn de Pa Quatre Barres, Restaurant Per Pebrots, l'Antic Molí (amb estrella Michelin), Fruites i Verdures Laura, Xocolate CREO, Bar Celedoni, Bar Àries, Ve de Gust, Bar la Plaça, Congelats Tere, Restaurant Les Moles (amb estrella Michelin), Restaurant el Caçador, Pastisseria Raga, Vins

Pomada, Bar la Cantonada, Restaurant l'Era, la Bodega, Cafè Fleca Feliu i Molí de la Creu. Les degustacions van des de receptes tradicionals a innovació i experimentació en cuina, berenars saludables o dolços tradicionals. Oli mil-lenari, pa de totes les varietats, arròs o foie són una mostra d'algun dels productes que es podran tastar. Les degustacions es faran a l'estand de Turisme, a la Plaça de l'Església, cada mitja hora aproximadament, per un preu de 2 euros, que inclou la tapa i una beguda (cervesa artesana ARRELS, vi blanc del celler Lluís Millan d'Ulldecona o vi negre de la D.O Terra Alta). Els tiquets es podran adquirir al mateix lloc des de mitja hora abans de cada degustació prevista.

A la mateixa Plaça, tot el cap de setmana, hi haurà una completa programació d'activitats. En concret, dissabte al matí, un taller de ?pintura als abrics? on els participants podran preparar els pigments i pintar en pedres figures d'art rupestre. A la tarda, Marc Balaguer, subcampion del món de geladeria al 2018 i millor jove pastisser a Espanya al 2015, farà en viu una escultura de gel. Durant tres hores elaborarà una figura artística a partir d'un bloc de gel de més de 140kg, en el que serà una de les activitats més rellevants de la programació.

Diumenge al matí hi haurà un taller d'aprendre a llatar, a càrrec de l'Art Pauma del Mas de Barberans, una demostració de l'ofici terrisser a càrrec del mestre-artesà Joan Cortiella de la Galera, i un taller amb el nom ?a cop de pedra? on els participants es transformaran en autèntics prehistòrics/ques i aprendran a fabricar eines de sílex, a càrrec de Conficon. Un any més, també tindrà lloc el Concurs d'all i oli a càrrec de l'Associació de Mestresses de Casa amb premis al més gustós, al més ràpid i al més consistent.

En l'àmbit dels tasts i demostracions de cuina, a la Casa de Cultura, es farà, entre altres, una cata sensitiva de Tes Xinesos a càrrec de Maria Puig (Entre Té) i Olga González (loga); un taller d'arrossos d'autor a càrrec de Jordi Castell (Xocola'T) i un concurs de cuina sobre la garrofa organitzat per l'Associació de Joves Cuiners GURUME, entre els que es troba l'ulldeconenc Noureddine Jalloul, finalista, entre altres, al concurs de joves cuiners de Catalunya. També es farà un taller de cuina i sushi japonès amb el prestigiós mestre Hector Riveiro del restaurant Sukomi de Tortosa, un tast de cerveses artesanes de les Terres de l'Ebre a càrrec de ?Lo Gambusí? i una demostració del nou menú Efímer del Restaurant l'Antic Molí d'Ulldecona, a càrrec del seu xef i propietari, Vicent Guimerà. D'altra banda, dissabte a la nit, al claustre de l'Ajuntament, es farà un sopar-degustació a càrrec de Congelats Tere, maridats amb vins D.O Terra Alta, Montsant i de Navarra. Tots els tallers comptem amb places limitades i tenen preus asequibles. Per a participar-hi cal fer la inscripció prèvia a l'Oficina de Turisme d'Ulldecona (977573394 o 619770869).

Finalment, cal destacar que durant el cap de setmana de la Fira i també l'anterior, es duran a terme altres activitats culturals i esportives, corresponents a les festes de Sant Lluç d'Ulldecona, un dels patrons de la localitat, que se celebra el 18 d'octubre. Entre altres, destaca el II Concurs de Ramaderies i altres espectacles taurins, les Jornades de Teatre del Centre Cultural Recreatiu, la Trobada de Corals de la Tardor organitzada per l'Orfeó Ulldeconenc, la II Festa Ec Fem Poble de Jovens Falduts, la segona edició del Pocket GP a càrrec del Moto Club d'Ulldecona i l'inici dels actes de commemoració del 50è aniversari de l'Institut Manuel Sales i Ferré. Podeu consultar al següent enllaç tota la programació del mes d'octubre: