



# espai tast

L'espai tast és una ludoteca de la gastronomia, dels vins i dels destil·lats; un lloc d'agenda intensa on sempre es menja o s'hi beu bé, on compartir i conèixer.

L'aposta per la qualitat és indubtable, és un compromís per als productors que fan mans i mànigues per fer les coses bé. L'espai tast és vostre i el volem compartir com fem els mediterranis, a taula.



LaMostra



AJUNTAMENT  
Sant Vicenç dels Horts



LaMostra



AJUNTAMENT  
Sant Vicenç dels Horts

**Arnau Marco** @arnau\_marco

Sommelier consultor i CEO de ConsultVi, és el Sommelier de Guàrdia del Vermut de Lluçà Ferrer a ràdio Flaixbac i assessora diferents empreses del sector dels vins i destil·lats. Entre els seus reconeixements trobem que és el Premi Macallan al Millor Sommelier, dues vegades Sotscampió del Món d'Habanosommelier i dues vegades Campió d'Espanya d'Habanosommelier.

**Oli Diezdedos** @AceiteDiezdedos

Diezdedos, un elixir daurat d'oli d'oliva verge extra, és el resultat d'un acurat procés artesanal fidel a la metodologia de l'agricultura ecològica. Des de la recol·lecció primerenca fins a l'extracció, cada pas es fa amb cura per a preservar les propietats naturals de l'oliva. Aquest oli d'oliva verge extra s'obté mitjançant tècniques d'extracció avantguardistes, que n'asseguren la conservació de les propietats organolèptiques i nutritives.

La seva qualitat excepcional ha estat reconeguda internacionalment amb guardons d'or i plata en el Concurs Prix Epicures de París 2018 i tres Gold Awards a la Dubai International Olive Oil Competition 2021, entre altres prestigiosos premis.

Compromisos Diezdedos: Salut, Sostenibilitat i, per descomptat, Gust.

**Edgar Rodríguez** @edgar\_beertrooper

Edgar Rodríguez, sommelier, és coautor del llibre "Nuevas Sensaciones Gastronómicas". En la seva carrera professional s'ha dedicat a la creació d'experiències en el maridatge a través de la cervesa i el vi, creant jocs gastronòmics mitjançant el funcionament tècnic del sistema organolèptic.

**Rafa Blanco, brand ambassador de Dos Déus Vermouth** @vermouthdosdeus

Quan s'uneixen tradició i innovació neix l'autèntic vermut elaborat al Priorat i madurat en fustes de Jerez. Dos Déus és l'essència d'escollir el millor per a cada elaboració.

**GinRaw** @ginraw

GinRaw és la demostració del fet que la natura mai menteix, a través de la seva extraordinària gamma de gustos, que inclouen botànics silvestres i amb un perfil aromàtic únic; com la Flor de Cirerer, l'Espígol i la Flor de Taronger. GinRaw Botanical Spirits són 100% naturals i no contenen cap tipologia d'additius: ni colorants ni sucres afegits.

**Toni Romero** @bartgastronomic

Toni Romero és un dels xefs amb més experiència de l'escena gastronòmica barcelonesa, després de més de 20 anys al davant dels fogons del restaurant El Racó d'en Cesc. Actualment, és el propietari i xef de Bart Burguer Gastronòmic, una de les millors hamburgueseries del país, on cada hamburguesa s'interpreta com un plat d'alta gastronomia. Recentment, ha estat guardonat per la revista Cuina com el segon millor entrepà de Catalunya. La seva vinculació amb el parc agrari del Baix Llobregat és molt directa; utilitza productes de km 0, i fins i tot elabora les seves pròpies cerveses i kombutxes pròpies amb ingredients locals.

**Celler Josep Vicens** @cellerjosepvicens

Josep i Pau Vicens són la cinquena i actual generació del projecte. Il·lusionats i amb idees fresques, els dos pagesos, que poden presumir de ser dels més joves de la comarca, ocupen el seu dia a dia treballant a la vinya i al celler. Tenen vinyes en propietat que són un autèntic tresor, Carinyenes Velles, Macabeus, Garnatxes Blanques i el Syrah més famós de la comarca.

**Enric Ubalde Julià, de Marcats pel 38**

@marcatspel38

Marcats pel 38 és un projecte nascut a Corbera d'Ebre de la mà de l'Enric Ubalde, amb el qual comunica el que va succeir durant la Batalla de l'Ebre, i és que els seus vestigis són una realitat per a les noves generacions a la comarca de la Terra Alta. Quasi tots han nascut amb familiars que hi van lluitar, i quasi tots tenen històries familiars relacionades. Però, és que encara ara, les generacions posteriors neixen i creixen directament en espais de batalla, jugant a les trinxeres i als refugis, trobant metralla i artefactes sense explotar arreu dels seus termes. La missió del projecte és donar veu a aquestes històries que amaguen els seus pinars, a les històries familiars que s'han amagat en un calaix i que mereixen ser recuperades.

**Ramon Roset** @ramonroset

Llicenciat en Ciències Físiques i MBA per ESADE. Gastrònom. Sommelier. Expert en formatges. Director dels Premis Vinari, cap de redacció de vadevi.cat i director dels Barcelona Rosé International Bubbles Awards. Autor dels llibres "Formatgeries Artesanes de Catalunya" i "El Gran Libro del Queso".

**Dissabte 20 de gener****12 h**

**Oli verge extra, pa artesà i embotit de veritat, l'esmorzar maridatge amb Oli Diezdedos i Arnau Marco, sommelier de ConsultVi.**



L'esmorzar és un moment esplèndid que els apassionats de la gastronomia valoren com un dels majors plaers. Aquest tast-esmorzar vol unir el trio perfecte: el millor oli verge extra, embotits fets des del coneixement ancestral i pa local fruit de l'artesania. A vegades el més senzill és la més gran font d'emocions.

**13.15 h**

**Dos Déus, vermuts amb ànima arribats del Priorat amb Rafa Blanco, brand ambassador.**



El vermut està vivint un moment dolç, i s'ha convertit en una beguda popular amb una connotació social molt important. Si, a més a més de l'oportunitat de compartir, hi sumem l'eclosió de la qualitat en el producte, cal tenir en compte Dos Déus. Rafa Blanco ens farà una immersió deliciosa en el món del vermut i ens acostarà a la filosofia Dos Déus.

**14.30 h**

**El maridatge de les cerveses, un món a descobrir amb Edgar Rodríguez, sommelier de cerveses.**



La cervesa cada vegada té un major reconeixement en la gastronomia. La seva varietat infinita de gustos, matisos i estils l'ha fet un aliat pels maridatges. En aquest tast aprendrem estils de cervesa i com maridar la seva correctament.

**18 h**

**Maridatges impossibles, com desmuntar prejudicis amb Arnau Marco, sommelier de ConsultVi.**



El que és difícil no és impossible, simplement cal treure's de sobre els prejudicis. Aquest tast vol demostrar que no hi ha ingredient que no es pugui maridar, sinó pocs intents per maridar-lo. Carxofa, espàrrecs, envinagrats, picants o fumats... els maridem?

**19.30 h**

**GinRaw, taller de cocteleria natural amb Botanical Spirits amb Vantguard**



El Gin ha tingut un ressorgiment únic en els últims 10 anys, amb un còctel com a inevitable conductor de l'èxit, el Gin&Tonic. GinRaw, amb les seves Botanical Spirits, et vol acostar la cocteleria natural, a través d'un taller on podràs sentir-te com un bàrman i aprendre a fer alguns còctels de tendència. Acceptes el repte?

**Diumenge 21 de gener****11 h**

**El Parc Agrari del Baix Llobregat, una infinita font de productes gastronòmics amb Toni Romero, xef de Bart Burguer Gastronòmic, i Ferran Berenguer (Cal Rosset, pagesos ecològics)**



El Parc Agrari del Baix Llobregat és una de les joies agrícoles de Catalunya, amb molts productes que tenen característiques que només es poden trobar a la zona. Toni Romero és un expert en aquesta riquesa i ens conduirà a través de la seva experiència i relació amb el camp del Baix Llobregat. Una degustació de la seva cuina maridada amb begudes produïdes amb producte local.

**12.30 h**

**Vins autòctons sorgits de les cendres de la Guerra Civil amb Celler Josep Vicens i Enric Ubalde Julià, de Marcats pel 38**



Tots som descendents d'alguna manera de la Guerra Civil Espanyola, però si hi ha una comarca que la va patir especialment va ser la Terra Alta. El Celler Josep Vicens i Enric Ubalde de Marcats pel 38 ens acosten un tast que ens ajudarà a entendre el conflicte a través d'anècdotes, fruit de la memòria col·lectiva i els vins locals.

**14 h**

**Formatges Catalans, una aproximació deliciosa als seus maridatges amb Ramon Roset, director dels Premis Vinari.**



Ramon Roset és un dels més grans experts en formatge català i un sommelier altament qualificat; amb el verb fàcil i l'espontaneïtat que el caracteritzen podem gaudir d'una classe magistral sobre formatges i el seu maridatge. Deixem-nos portar per aquest erudit que coneix les bondats dels formatges de casa nostra.

**18 h**

**El maridatge dels dolços, una experiència golosa amb Arnau Marco, sommelier de ConsultVi.**



La Mostra Internacional de Pastisseria ens porta algunes postres que són autèntiques obres mestres, i que es mereixen un maridatge a l'altura. Postres sòlides i vins que són com postres líquides, fluïnt i convergint en un ball de sensacions amoroses, un tast imperdible.

Aforament limitat. Inscripcions als codis QR