

# Neixen les jornades «De l'Horta del Priorat a Taula»

*Del 12 al 29 d'agost, es podran degustar en més de 12 establiments del Priorat els productes més típics de la zona: tomàquet, vi i oli*



La voluntat és donar valor a l'essència i tradició gastronòmica de la comarca | Cedida

**El Priorat** acollirà la primera edició de **L'Horta del Priorat a Taula**, del 12 al 29 d'agost. Es tracta d'unes jornades que neixen amb l'objectiu d'aportar valor afegit a la Fira de la Tomaca del Priorat, que se celebrarà els dies 21 i 22 d'agost, per tal de fer palesa de l'essència i tradició gastronòmica de la comarca. L'acte d'inauguració que es va celebrar el passat dilluns 2 d'agost, va tenir la presència de diferents personalitats, entre elles, **Andreu Fernández, president del Celler Masroig**, qui va expressar que "sempre estarem al costat de les iniciatives que puguin afavorir i donar a conèixer els productes de la terra".

Durant més de quinze dies, els establiments participants oferiran **plats i degustacions** amb productes de primera qualitat recol·lectats de l'horta del Priorat; acompanyats d'oli d'oliva verge extra DOP Siurana i vins de la DO Montsant, ambdós del Celler Masroig. A més, per arrodonir les jornades també s'ofereixen **experiències** que inclouen dos dies d'allotjament amb esmorzar inclòs. També es podrà gaudir d'**activitats enoturístiques** al Celler Masroig, a través de reserva prèvia.

Els hotels, hostals i restaurants que participaran en aquesta jornada són: Mas del Salin, Lo Refugi

Gastrobar, Hotel-Hostal Sport, Apartaments Baronia - l'Escoleta, Mas Trucafort, Hotel i Restaurant Lotus Priorat, Restaurant El Cairat, Restaurant Brichs, Cal Salut, Hotel - Restaurant Cal Llop, Mas Ardèvol. Durant l'acte de presentació, els periodistes i assistents van degustar els vins i els olis del Celler Masroig i un tast de tomaca del Priorat.