

A punt les Jornades gastronòmiques de la tomaca i l'horta del Priorat

Del 19 al 21 d'agost se celebrarà la Fira de la Tomaca



Presentació de la Jornades de la tomaca | Cedida

La tomaca i les varietats hortícoles tradicionals, aquest estiu, tornen a ser reivindicats pels establiments turístics de la comarca del Priorat mitjançant les **Jornades gastronòmiques de la tomaca i l'horta del Priorat** i la ja tradicional **Fira de la Tomaca**. Les activitats previstes, que tindran lloc entre el **19 d'agost i l'11 de setembre**, van ser presentades públicament aquest passat dijous en un acte celebrat a Poboleda.

Mentre que la Fira de la Tomaca arriba a la seva tercera edició, les jornades se celebren per segon any consecutiu. En tots dos casos, l'objectiu és donar a conèixer els productes hortícoles de la comarca, a la vegada que es fomenta la recuperació de varietats tradicionals i la seva producció i consum en els establiments turístics prioratins.

Pel que fa a les jornades, organitzades per l'associació Priorat Enoturisme, tindran lloc entre el **19 d'agost i l'11 de setembre** i comptaran amb la participació d'una trentena d'establiments. Entre aquests establiments hi ha restaurants, però també allotjaments turístics, cellers, agències turístiques i molins d'oli. Pel que fa als negocis de restauració, les cartes d'aquells dies incorporaran tapes i plats elaborats amb productes hortícoles del Priorat acompanyats de vi de les dues denominacions d'origen de la comarca (DOQ Priorat i DO Montsant). En el cas dels

allotjaments, cellers, agències i molins d'oli se sumen per primer cop a la iniciativa, tot oferint tastos de l'horta prioratina en la seva activitat quotidiana, ja siguin visites, estades o paquets turístics.

Pel que fa la Fira de la tomaca, els actes centrals tindran lloc a Falset entre els dies **19 i 21 d'agost**. La tarda del divendres 19 es donarà el tret de sortida oficial al certamen a l'absis del Castell (amb una xerrada i un sopar a càrrec de Priorat Enoturisme), tot i que serà el cap de setmana (dissabte 20 i diumenge 21) quan les parades de tomaques ocuparan l'esplanada de davant del Celler Cooperatiu de Falset. Un certamen en el qual hi participen horticultors de tota la comarca del Priorat i tothom que ho vulgui està convidat a portar-hi una mostra de les seves hortalisses, i en especial de les seves varietats de tomaca.

Tot plegat cal emmarcar-ho en un seguit d'iniciatives que, els darrers anys, s'han impulsat a la comarca del Priorat. És el cas, per exemple, de la identificació i recuperació de varietats hortícoles tradicionals que va iniciar el 2017 el Parc Natural de Montsant; de la constitució de l'associació La Safranòria, que treballa per a la consolidació del banc de llavors del Priorat; o el naixement d'iniciatives particulars com La Somaia, dedicades a la producció d'hortalisses singulars però també a la selecció, multiplicació i guarda de llavors de varietats autòctones.

De fet, el divendres dia 19 (7 de la tarda, a l'absis del Castell de Falset) està previst que la Fundació Miquel Agustí presenti els primers resultats de *Sembrant Priorat*, un projecte que, en aquests moments, impulsa el Consell Comarcal (a través del programa europeu PECT *Pobles Vius i Actius*), i que busca identificar les varietats tradicionals d'horta i fruiters de la comarca. Una iniciativa que dona continuïtat a la tasca de recuperació i promoció de varietats tradicionals realitzada des de l'any 2017 pel Parc Natural de la Serra de Montsant i que fins ara ja ha pogut identificar una seixantena de varietats tradicionals d'horta i fruiters.