



DOSSIER DE PREMSA

**SAFRÀNIA,
9a FIRA DE SANT MARTÍ DE
PRODUCTES AGROALIMENTARIS
DE LA CONCA DE BARBERÀ**

Montblanc, 4, 5 i 6 de novembre de 2016

Presentació

Aquest document està adreçat als professionals de la comunicació i té per objecte presentar el programa, els continguts i les novetats de la novena edició de la fira de Sant Martí de productes agroalimentaris de la Conca de Barberà.

Els dies 4, 5 i 6 de novembre se celebrarà Safrània i en aquest dossier s'hi poden trobar detalls d'interès de la fira. Tanmateix, els professionals de l'Oficina de Turisme de Montblanc estan oberts a respondre qualsevol consulta que pugui sorgir.

Està distribuït en els següents apartats:

<i>Safrània, una fira amb vocació d'aparador de proximitat</i>	<i>pàgina 3</i>
<i>Breu història de Safrània</i>	<i>pàgina 4</i>
<i>Safrània 2016</i>	<i>pàgina 6</i>
<i>El cartell</i>	<i>pàgina 6</i>
<i>Els horaris</i>	<i>pàgina 7</i>
<i>Els preus</i>	<i>pàgina 7</i>
<i>Els participants</i>	<i>pàgina 8</i>
<i>Els col·laboradors</i>	<i>pàgina 10</i>
<i>La programació a l'antiga església de Sant Francesc</i>	<i>pàgina 11</i>
<i>La programació al claustre de Sant Francesc</i>	<i>pàgina 16</i>
<i>La programació més enllà de Sant Francesc</i>	<i>pàgina 18</i>
<i>Els sortejos</i>	<i>pàgina 19</i>
<i>Les novetats i els aspectes a destacar de 2016</i>	<i>pàgina 20</i>
<i>Informació i contactes</i>	<i>pàgina 24</i>

I.- Safrània, una fira amb vocació d'aparador de proximitat

Fa uns anys l'Ajuntament de Montblanc es va marcar la fita d'activar turísticament els mesos de tardor. Al setembre Terrània, el Festival Internacional de Ceràmica, marca l'inici d'una programació que, després de celebrar Clickània, el festival de Playmobil durant dos caps de setmana d'octubre, acaba al novembre amb Safrània.

L'organització recau en l'Ajuntament de Montblanc a través de l'Oficina de Turisme. Des de sempre s'ha comptat amb la implicació del sector privat, i gràcies a la seva experiència i col·laboració s'organitzen activitats que aporten valor afegit a la fira.

Un comitè format per un representant de l'ajuntament, dos dels restauradors, un dels formatgers, un dels cellers i un de la resta de productors s'encarrega de fixar uns objectius i una estratègia, que al llarg dels mesos es converteix en un pla de treball que desemboca en la celebració de la fira.

Tant l'Ajuntament de Montblanc com el sector privat són conscients que Safrània és un aparador dels productes de proximitat, elaborats a la Conca de Barberà. Al mateix temps ho és dels restaurants de la comarca, encarregats de transformar aquests productes en una experiència única tant per als qui visiten el territori com per al públic local.

L'efecte aparador no només l'aprecien els restaurants i els productors de la Conca de Barberà. També ha estat percebut així per professionals d'altres comarques. És per això que en cada edició, l'organització convida professionals de diverses zones del país que presenten els seus productes i la seva cuina.

El públic valora el fet de poder-se implicar directament amb degustacions, tastos, maridatges comentats i tallers. De fet, la programació es confecciona pensant en grans i en petits, esperant satisfer un públic com més ampli millor.

Amb el pas dels anys s'ha anat consolidant un abast territorial cada cop més gran. No només s'adreça a visitants de Montblanc i de la Conca de Barberà. El perfil del públic és semblant al d'altres esdeveniments i arriba del Camp de Tarragona, de les Terres de l'Ebre, de la plana de Lleida, de la Catalunya Central, del Penedès i de l'àrea metropolitana de Barcelona.

II.- Breu història de Safrània

La Fira de Sant Martí va néixer l'any 2008 amb la voluntat de recuperar la tradicional fira que des de 1281 se celebra a Montblanc. Durant prop de quatre dècades havia tingut lloc al maig, coincidint amb la festa del patró Sant Maties, però el model de fira multisectorial havia quedar obsolet i es va decidir fer un nou esdeveniment en una altra època de l'any.

Es va triar el novembre perquè antigament la fira s'havia celebrat als volts de la diada de Sant Martí. La data era apropiada per cloure el cicle d'activitats de tardor que s'inicia al setembre amb Terrània i segueix amb Clickània, i que amb el pas dels anys s'ha convertit en un gran dinamitzador econòmic de Montblanc i comarca.

A més, es va donar una singularitat temàtica: ja no seria multisectorial i se centraria en els productes agroalimentaris de la comarca, apostant per la qualitat, la diferenciació i la innovació respecte les fires gastronòmiques tradicionals.

L'indret escollit per celebrar la fira va ser l'antiga església de Sant Francesc, on s'hi fan la resta d'esdeveniments. A l'absis de l'antiga església s'hi instal·la una gran cuina i una pantalla gegant. A la cuina en tot moment s'hi elaboren plats en directe o bé s'hi fan xerrades, que poden ser seguides pel públic des de prop amb cadires o des de lluny gràcies a la pantalla. Aquest va ser un dels elements més apreciats en l'edició inicial i cada any es repeteix la fórmula mirant de millorar el contingut.

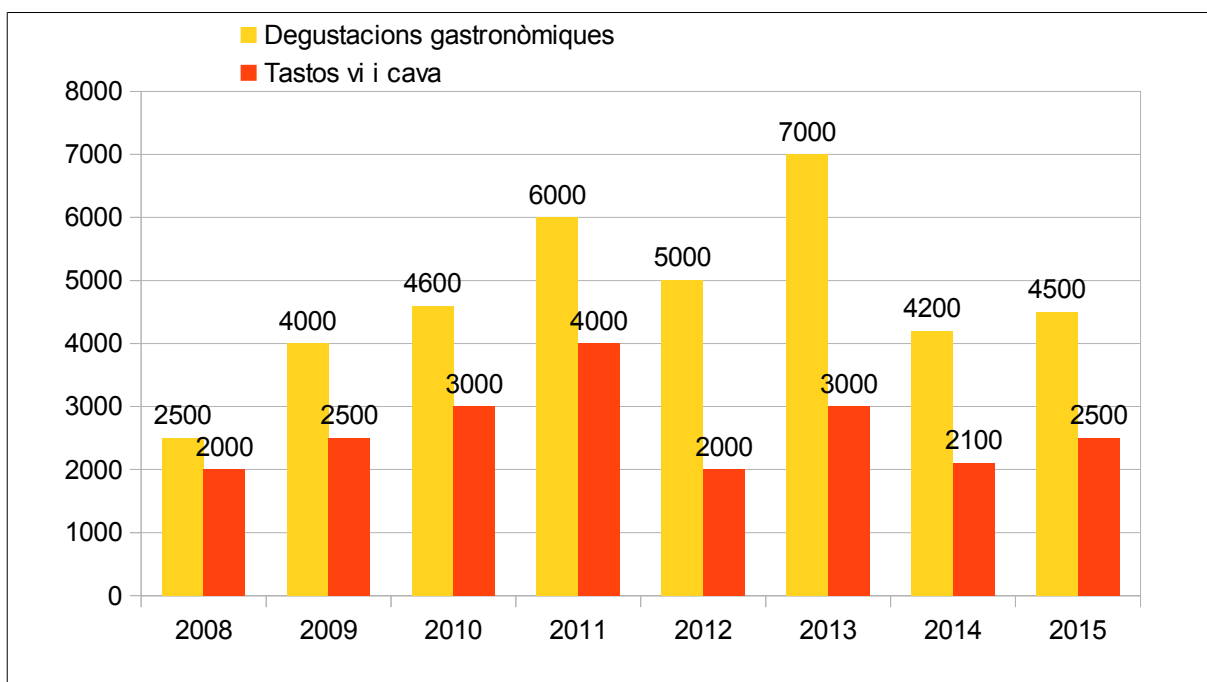
A partir de l'any 2014 s'integra a l'espai de la fira el claustre de Sant Francesc. Això facilita la generació de nous espais que van suposar l'ampliació de la programació. Així, en paral·lel a les activitats que tenen lloc a l'espai de la cuina, hi ha una sala de tast on es desenvolupen tallers, maridatges i xerrades.

Des de la primera edició hi ha hagut la voluntat de presentar productes que anessin més enllà de la pròpia comarca i que la fira fos un aparador també de productes més llunyans i de celebracions similars.

S'han realitzar ponències, explicacions i s'han cuinat un ampli ventall de productes: embotits, bacallà, ànec, arròs.. S'ha donat valor a d'altres que es troben a la zona: bolets, tòfona, fesol del Pinet, safrà,.. I s'han incorporat elements que ara ja estan consolidats com és la Mostra de formatges artesans de Catalunya.

I en totes les edicions sempre acompanyant-ho amb els vins i caves de la comarca en col·laboració amb el Consell Regulador de la Denominació d'Origen Conca de Barberà.

El nombre de visitants ha oscil·lat sempre per damunt dels 5.000. Les degustacions gastronòmiques i els tastos de vins i caves han mantingut una dinàmica similar.



Evolució del nombre de degustacions gastronòmiques i tastos de vins i caves servits a Safrània (2008-2015)

Font: Oficina de Turisme de Montblanc

Des de l'edició de 2015 la fira rep el nom de Safrània, sorgit del protagonisme d'aquest producte en els darrers anys a la comarca, pel projecte únic que suposa la recuperació del cultiu, per la projecció del territori que està donant i pel vincle que s'estableix amb la resta d'esdeveniments organitzats per l'Oficina de Turisme de Montblanc.



III.- Safrània 2016

1.- El cartell

Xavier Iborra, de l'empresa montblanquina XD Creacions s'ha encarregat de la confecció de la imatge gràfica de Safrània, la creació del logo, el cartell, el flyer, el programa i la cartelleria que se'n deriva.

La imatge principal vol donar protagonisme al safrà, però també a la gastronomia arrelada al territori i als productors.



2.- Els horaris

Safrània tindrà la mateixa durada que les darreres edicions: quinze hores i mitja.

Es distribueixen de la següent forma:

- ✓ Dissabte 5: d'11h a 15h i de 17h30' a 21h30'
- ✓ Diumenge 6: d'11h a 15h i de 17h30' a 21h

3.- Els preus

A la taula d'informació es posaran a la venda diversos tipus de tiquet, que tot seguit es descriuen. Cal recordar que l'entrada al recinte és gratuïta.

Tiquets de degustació a un preu de 6€

Donen dret a cinc degustacions gastronòmiques, de vins i caves o licors, segons decideixi el visitant. També permet entrar en el sorteig d'àpats per a dues persones en els restaurants participants a Safrània i de lots de productes.

Tiquets per prendre part als tallers a un preu de 1,50€, 2€ i 3€

Tots els tallers es faran a la Sala de Tast i cal adquirir-los a la taula d'informació.

Els preus varien en funció del contingut del taller.

Tiquets d'aigua a un preu de 0,50€

Enguany a la taula d'informació també hi haurà tiquets per poder adquirir ampolles d'aigua.

Copa a un preu d'1€

Una copa serigrafiada per poder fer els tastos durant la fira.

4.- Els participants

La programació de Safrània sempre té com a eix central la mostra gastronòmica de productes agroalimentaris de la Conca de Barberà. Tanmateix, seguint la tendència de les edicions anteriors s'han programat activitats on el protagonisme recau en cuiners, restaurants, conferenciant i productors d'arreu de Catalunya.

Tot seguit hi ha un llistat dels participants a Safrània ordenats segons el lloc de procedència, començant per Montblanc, seguint per la Conca de Barberà, la resta de Catalunya i acabant amb els components de la Mostra de Formatges de Catalunya.

MONTBLANC

Agricultura ecològica La Carabasseta
Aromis de la Conca
Carbòniques Miracle
Celler Vins de Pedra
Celler Mas de la Sabatera (Prenafeta)
Creperia Quart Creixent
Herbes de la Conca (La Guàrdia dels Prats)
La Canal Restauració
Oli d'oliva Josep Anglès
Pa i coques artesanes de Montblanc
Restaurant Cal Jordi
Restaurant Cal Magret
Restaurant Carnaby
Restaurant El Cortijo
Restaurant El Molí del Mallol
Restaurant Mil·lènim
Sant Francesc Restaurant
Vinoteca Tocineria

BARBERÀ DE LA CONCA

Celler Clos Montblanc
Celler Gatzara Vins

L'ESPLUGA DE FRANCOLÍ

Celler Vidbertus

PIRA

Celler Carles Andreu

SANTA COLOMA DE QUERALT

Agricultura ecològica Josep Mestre
Restaurant Hostal Colomí
Som terra de safrà

SARRAL

Vinícola Sarral – Portell

VALLCLARA

Restaurant Els Fogons de Vallclara

VILANOVA DE PRADES

Restaurant Els Ceps

VILAVERD

Mel Roig

VIMBODI I POBLET

Celler Castell de Riudabella
Licors On the Rocks

AMPOSTA

Lo nostre arròs

CALLDETENES

Restaurant Can Jubany

NULLES

Forn de Nulles

PRATS DE REI

Cigronet de l'Alta Anoia

REUS

Restaurant Sora

ULLDECONA

Restaurant Antic Molí

VALLS

Restaurant Julià Mallol

MOSTRA DE FORMATGES DE CATALUNYA

ALBIÓ

Formatges Sant Gil d'Albió

ALMACELLES

Cal Quitèria - Formatges Artesans de Ponent

ARTESA DE SEGRE

Formatgeries de Clua

BORREDÀ

Formatges Bauma

CANOVELLES

La Cleda

EL PALAU D'ANGLESOLA

Formatges Camps

LA TORRE DE L'ESPANYOL

Serra del Tormo

SANT ISCLE DE VALLALTA

Murgó Formatges

SORT

Tros de Sort

VILANOVA DE MEIÀ

Formatgeria de Tòrrec

5.- Els col·laboradors

L'Ajuntament de Montblanc i l'Oficina de Turisme compten amb l'estreta col·laboració de molts agents que s'impliquen tant en aspectes d'organització previs a la celebració de la fira, com en detalls importants durant el desenvolupament del programa. Associacions i empreses que estrenyen llaços amb l'organització de la fira i sense els quals resultaria impossible arribar al resultat final desitjat.

Abril import

Almendrina

Ajuntament de Santa Coloma de Queralt

Associació d'Empresaris d'Hostaleria de la Conca de Barberà

Associació Medieval de la Llegenda de Sant Jordi

BonÀrea

Brasília

Consell Comarcal de la Conca de Barberà

Consell Regulador de la Denominació d'Origen Conca de Barberà

Frida

Garcia Vicent

Guies de Montblanc

La Conca 5.1

Novatec 2013 (instal·lació de la cuina)

Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona

Som Terra de Safrà

6.- La programació a l'antiga església de Sant Francesc

Tot seguit trobareu la programació de Safrània prevista durant els dies 5 i 6 de novembre a l'interior de l'antiga església de Sant Francesc, amb l'hora de cada proposta i una breu explicació.

També es fa referència a un acte el divendres 4 a la tarda, i als plats que es podran tastar a la taula de degustacions. En l'espai central s'estrenarà Josep Ardila com a presentador de Safrània, i dinamitzarà l'activitat presentant els ponents, els detalls dels productes i de l'elaboració del plats.

S'estrena una nova distribució de l'espai de l'antiga església per facilitar que s'hi puguin fer les degustacions a peu dret, encara que l'espai del pati del claustre seguirà tenint aquesta funció.

Divendres 4

18:30 Presentació de la nova Associació de Productors Agroalimentaris de la Conca de Barberà (*accés amb invitació*)

Dissabte 5

11:00 Benvinguda a la Fira a càrrec de Josep Ardila, presentador de Safrània

11:15 Ponència i cuina en directe: *Dilluns sense carn* amb Elena Vidal. Coach en nutrició integrativa de Sana Coctione.

11:45 Ponència: *Llegums, cereals i farines d'agricultura ecològica* amb Josep Mestre d'Agricultura Ecològica de Santa Coloma de Queralt

12:15 Cuina en directe: *Peus de porc caramel·litzats al Pedro Ximenes amb taronja confitada* amb Jordi Silvestre del restaurant Cal Jordi de Montblanc

12:45 Cuina en directe: *Caviar de vi trepat i safrà* amb Carlos Barneda de Sant Francesc Restaurant de Montblanc

13:15 Ponència *Cigronet de l'Alta Anoia* amb el productor Pere Massana

13:45 *Cuina dolça* del Lluç Calls participant de Masterchef Junior 2

14:15 *60 anys de tradició, com fer una autèntica patata de xurreria*, amb Patates Palau

14:45 Sorteig d'àpats per a dues persones

15:00 – 17:30 Aturada per dinar

17:30 Obertura de la fira

17:45 *Cuina en directe per infants* amb Lluç Calls participant de Masterchef Junior 2 i 2 convidats

18:00 *Taller de desbrinat de flors de safrà* amb Aromis i Som terra de safrà (a l'estand Som terra de safrà)

18:15 Ponència: *Els llegums, aliment essencial de la Humanitat als cinc continents. Història, curiositats i cuina*, amb l'historiador i gastrònom Jaume Fàbrega

18:45 *Cuina en directe: Romesco de bacallà amb safrà*, amb Nati Camps i Pep Trullols de l'Hostal Colomí de Santa Coloma de Queralt

19:15 Ponència: *Cocteleria molecular* amb Licors On the Rocks

19:45 *Cuina en directe: Panacotta de coco amb mousse de festucs verds i fruits de la passió a la vainilla* amb Gabriel Antolínez del restaurant El Molí del Mallol de Montblanc.

20:15 *Cuina en directe: Anxoves artesanes fetes per la Mercè amb la seva galeta i bastonet* amb Mercè Prado del restaurant Els Fogons de Vallclara

20:45 Showcooking final

21:15 Sorteig d'àpats per a dues persones i sorteig d'un lot de productes de Safrània

21:30 Tancament de la Fira

Diumenge 6

11:00 Benvinguda a la Fira a càrrec de Josep Ardila, presentador de Safrània

11:15 *Cuina en directe: Menú degustació* amb Josep Lahuerta del restaurant El Molí del Mallol

11:45 *Cuina en directe: Pasta negra amb musclos i crema de safrà*, amb Jordi Silvestre del restaurant Cal Jordi

12:15 Conferència: *Que no t'enganyin amb el safrà*, a càrrec de Joan Cartanyà d'Aromis de la Conca

12:30 *Taller gastronòmic: El safrà a la cuina de Can Jubany*, amb Quico Arumí, Cap de cuina del restaurant Can Jubany de Calldetenes

13:15 Ponència: *Aplicacions a la cuina de la llet d'ametlla i crema d'avellana* amb Almendrina

13:45 Ponència: *Les varietats de Lo Nostre Arròs* amb Jordi Margalef

14:15 Ponència: *Els blats antics, diferents aplicacions ecològiques al pa tradicional*, amb el mestre forner Jordi Gasque del Forn de Nulles

14:45 Sorteig d'àpats per a dues persones

15:00 – 17:30 Parada per dinar

17:30 Obertura de la fira

17:45 Cuina dolça: *Pastissos de conte* amb MicuLicu

18:00 *Taller de desbrinat de flors de safrà* amb Aromis i Som terra de safrà (a l'estand Som terra de safrà)

18:15 Cuina en directe: *Popietes de llenguado i llagostins amb cloïsses i salsa de bolets*, amb Dionisio Hernández del restaurant Julià Mallol de Valls

18:45 Cuina en directe: *Iniciació al món del sushi* amb Carlos Sora del restaurant Sora de Reus

19:15 Cuina en directe: *Petits snacks amb bicicleta* amb Vicent Guimerà del restaurant Antic Molí d'Ulldecona

19:45 Cuina en directe: *Civet de senglar amb parmentier de camagroc i castanyes* amb Mercè Prado d'Els Ceps Restaurant de Vilanova de Prades

20:15 Showcooking final

20:45 Sorteig d'àpats per a dues persones i sorteig d'un lot de productes de Safrània

21:00 Fi Safrània 2016

A la taula de degustacions de plats calents i freds estarà situada entre l'absis i la porta d'accés al claustre de Sant Francesc es podran tastar els següents plats:

Dissabte 5

Amanida de fumats amb foie de la Creperia Quart Creixent de Montblanc

Anxoves artesanes fetes per la Mercè amb la seva galeta i bastonet del restaurant Els Fogons de Vallclara

Bacallà a la mel amb patata trufada del restaurant El Molí del Mallol de Montblanc

Broqueta de tonyina roja marinada del restaurant Mil·lènim de Montblanc

Civet de senglar amb castanyes, rovellons i cruixent de moniato de la Canal Restauració de Montblanc

Civet de senglar amb parmentier de camagroc i castanyes del restaurant Els Ceps de Vilanova de Prades

Filet de cérvol marinat amb vi trepat del restaurant Cal Magret

Flam de bolets i tòfona amb crema de safrà del Sant Francesc Restaurant de Montblanc

Humus de la Vinoteca Tocineria de Montblanc

Melòs de Cal Jordi amb reducció de vi d'Oporto i compota de poma al Chartreuse del restaurant Cal Jordi de Montblanc

Serranito del restaurant Carnaby de Montblanc



Diumenge 6

Amanida de fumats amb foie de la Creperia Quart Creixent de Montblanc

Anxoves artesanes fetes per la Mercè amb la seva galeta i bastonet del restaurant Els Fogons de Vallclara

Bacallà a la mel amb patata trufada del restaurant El Molí del Mallol de Montblanc

Broqueta de tonyina roja marinada del restaurant Mil·lènim de Montblanc

Civet de senglar amb castanyes, rovellons i cruixent de moniato de la Canal Restauració de Montblanc

Civet de senglar amb parmentier de camagroc i castanyes del restaurant Els Ceps de Vilanova de Prades

Filet de cérvol marinat amb vi trepat del restaurant Cal Magret

Flam de bolets i tòfona amb crema de safrà del Sant Francesc Restaurant de Montblanc

Melòs de Cal Jordi amb reducció de vi d'Oporto i compota de poma al Chartreuse del restaurant Cal Jordi de Montblanc

Minihamburguesa de la Vinoteca Tocineria de Montblanc

Serranito del restaurant Carnaby de Montblanc



La programació al claustre de Sant Francesc

El claustre de Sant Francesc serà un indret de màxima activitat a Safrània. Al pati se situaran les botes que fan de taula i els bolets de calefacció que garanteixen comoditat i confort als visitants. A més, enguany s'hi estrena una activitat: la vermutada que tindrà lloc el dissabte al migdia.

La sala de tast tornarà a estar situada a la sala de les Corts Catalanes, a la banda sud del claustre de Sant Francesc. S'han previst tallers, maridatges i tastos. L'aforament a aquestes activitats és limitat i cal adquirir un tiquet a la taula d'informació.

Als passadissos del claustre es tornarà a fer la Mostra de Formatges Artesans de Catalunya amb la participació de deu formatgeries. Hi haurà la taula de tast que cada any coordina la Nati Ninot de la formatgeria Sant Gil d'Albió.

Dissabte 5

Al claustre

12:00h a les 14:00h *I Vermutada popular, musical i solidària* amb degustacions de Vermuts Montseta (Celler Mas del Nen), On the Rocks, Vermut Miró i Olave Vermouth.

El preu de cada degustació serà de 2,00€. Inclou got i donació de 0,50€ a La Conca amb els Refugiats). Amb cada tiquet de degustació s'entrarà en el sorteig d'una caricatura original de Joan Vizcarra.

12:15h *L'origen del Vermut a les comarques del Camp de Tarragona* a càrrec de Joan Tapias, gerent del Museu del Vermut de Reus.

12:45h *Concert de Cesk Freixas*

A la sala de tast (aforament limitat)

11:00 a 12:00 *Taller infantil Piruletes de xocolata*. Preu: 1,50€. Inscripcions del 31 d'octubre al 4 de novembre a l'Oficina de Turisme

18:30 *Tast-maridatge de formatges, melmelades i altres productes amb safrà*, a càrrec de Miquel Carrillo d'Aromis de la Conca, Formatges Sant Gil d'Albió i el cuiner Joan Ollé. Preu: 2€

19:30 Conferència: *Quina relació volem amb la naturalesa i les vinyes? Una resposta des de la Conca de Barberà*, amb Joan Gómez Pallarès. Preu: 3€. Inclou un tast de vins amb els cellers Jordi Llorens, Escoda-Sanahuja, Carlania Celler, Dasca Vives, Mas Tuets i Celler Frisach

Les inscripcions prèvies es poden fer a laconca51@gmail.com

Diumenge 6

A la sala de tast (aforament limitat)

11:00 a 12:00 *Taller infantil Piruletes de xocolata*. Preu: 1,50€ . Inscripcions del 31 d'octubre al 4 de novembre a l'Oficina de Turisme

12:30 *Tast-maridatge de torrons amb cava* amb Cal Xixonenc i Celler Carles Andreu
Preu: 2€

13:30 *L'art de tallar i tastar el bon pernil ibèric* amb Hacienda María i tast de vins amb celler Vins de Pedra. Preu: 3€

18:00 *Com preparar una taula de formatges* amb Josep Martí i Nati Ninot de Formatgeria Sant Gil d'Albió. Preu: 2€

19:00 *Vins, glosa i estrelles*, amb Associació Bocafoscant i celler Vins de Pedra.
Preu: 3€

La programació més enllà de Sant Francesc

En els darrers anys Safrània programa activitats paral·leles per intentar fer sortir al carrer l'esperit de la fira. Enguany hi ha tres activitats d'interès:

Dissabte 5 i diumenge 6, a la finca Aromis

A les 09,30h Visita a camps florits de safrà, on es participarà en una sessió de recol·lecció. Cal reservar trucant a l'Oficina de Turisme de Montblanc (977861733).

Dissabte 5 i diumenge 6, al Museu Comarcal de la Conca de Barberà

A les 10h Inauguració de l'exposició *El nostre paisatge configura la nostra taula?* que es podrà visitar fins el 31 de desembre de dimarts a dissabte de 10h a 14h i de 16h a 19h, i els festius de 10h a 14h.

L'organitza el Museu d'Història de Catalunya i la Xarxa de Museus d'Etnologia de Catalunya, i col·labora el Museu Comarcal de la Conca de Barberà.

Dissabte 5, als carrers i places de la vila

A la tarda els Gegants de Montblanc organitzen la segona edició de la Diada dels gegants i nanos centenaris de Montblanc

17h Plantada a la plaça Major

18h Cercavila fins a Sant Francesc

Els sortejos

Abans de tancar cada sessió de Safrània es fa un sorteig. Per guanyar els premis, el públic cal que estigui present en aquell moment. És una tradició de la fira que enguany s'ha reforçat amb més premis.

Es tornaran a repetir els àpats per a dues persones en els restaurants que participen a Safrània:

- ✓ Creperia Quart Creixent
- ✓ La Canal Restauració
- ✓ Restaurant Cal Jordi
- ✓ Restaurant Cal Magret
- ✓ Restaurant Carnaby
- ✓ Restaurant El Cortijo
- ✓ Restaurant El Molí del Mallol
- ✓ Restaurant Mil·lènim
- ✓ Sant Francesc Restaurant
- ✓ Vinoteca Tocineria
- ✓ Restaurant Els Fogons de Vallclara
- ✓ Restaurant Els Ceps de Vilanova de Prades

També se sortejaran lots de productes que es poden trobar a Safrània.

Les novetats i els aspectes a destacar de 2016

Cada any es proposen novetats per tal de generar noves expectatives entre el públic fidel i nous motius de visita per a aquells que encara no coneix la fira.

Tot seguit us fem un repàs d'algunes de les principals novetats i aspectes que es poden destacar de l'edició d'enguany.

1.- Nova distribució de l'espai de l'antiga església de Sant Francesc

La distribució dels expositors serà perimetral, conservant l'espai de cuina a l'absis, però eliminant l'estructura central que dividia la nau en dos grans passadissos. Amb aquest canvi es pretén millorar la circulació dels visitants i augmentar la zona dedicada a fer els tastos.

2.- Vermutada popular, musical i solidària

L'organització de Safrània ha encarregat a l'associació La Conca 5.1. la coordinació específica de dues activitats el dissabte dia 5 de novembre. La primera tindrà lloc als volts del migdia al claustre de Sant Francesc.

Els adjectius de la vermutada es justifiquen per diverses raons.

Popular, amb un preu de degustació de 2,00€ i la participació de quatre productors: Vermuts Montseta (Celler Mas del Nen), On the Rocks, Vermut Miró i Olave Vermouth.

Solidària, perquè 0,50€ del preu de cada degustació es destinarà a La Conca amb els Refugiats, entrant en el sorteig d'una caricatura original de Joan Vizcarra.

I musical, perquè a partir de les 12,45 es podrà gaudir d'un concert del cantautor Cesk Freixas.

Just abans, Joan Tapias, gerent del Museu del Vermut de Reus, farà una xerrada sobre *L'origen del Vermut a les comarques del Camp de Tarragona*.

3.- Josep Ardila, nou presentador de Safrània

El periodista montblanquí Josep Ardila, director de Ràdio Montblanc s'estrena enguany com a presentador de les activitats de Safrània. Des de l'espai de la cuina dinamitzarà la fira presentant ponents i cuiners i mirant de resoldre els dubtes que els assistents tenen al voltant de molts detalls del món de la cuina i dels productes que s'hi utilitzen.

Aquesta novetat serà molt visible per part dels visitants, ja que fins ara el cuiner Albert Roig havia estat l'encarregat de conduir el desenvolupament de la fira i, sense dubte, ha deixat un gran record.

4.- Xerrades i conferències tècniques i pràctiques

El marc de Safrània permet fer presentacions de productes i xerrades pràctiques que resulten molt útils per al públic assistent aficionat a la cuina. Aquest és el recull de ponències que es faran a l'espai de la cuina central.

Dissabte 5

11:15 *Dilluns sense carn* a càrrec d'Elena Vidal, coach en nutrició integrativa de Sana Coctione, que des de Rocafort de Queralt té milers de seguidors arreu.

11:45 *Llegums, cereals i farines d'agricultura ecològica* a càrrec de Josep Mestre d'Agricultura Ecològica de Santa Coloma de Queralt per donar valor als productes i a la manera com es produeixen.

13:15 *Cigronet de l'Alta Anoia* amb el productor Pere Massana, seguint la línia de la xerrada anterior i dins la commemoració de l'Any Internacional dels Llegums

14:15 *60 anys de tradició, com fer una autèntica patata de xurreria*, amb Patates Palau una activitat ben lligada amb la vermutada.

18:00 *Taller de desbrinat de flors de safrà* amb Aromis i Som terra de safrà (a l'estand Som terra de safrà), una activitat que cada any guanya adeptes i permet conèixer de primera mà l'origen i el tractament del safrà.

18:15 *Els llegums, aliment essencial de la Humanitat als cinc continents. Història, curiositats i cuina*, amb l'historiador i gastrònom Jaume Fàbrega que participa per tercer any consecutiu a Safrània.

19:15 *Cocteleria molecular* amb Licors On the Rocks per descobrir els molts usos dels licors

Diumenge 6

12:15 *Que no t'enganyin amb el safrà*, a càrrec de Joan Cartanyà d'Aromis de la Conca que donarà pas a la següent activitat.

12:30 *El safrà a la cuina de Can Jubany*, un taller gastronòmic amb Quico Arumí, Cap de cuina del restaurant Can Jubany de Calldetenes

13:15 *Aplicacions a la cuina de la llet d'ametlla i crema d'avellana* amb Almendrina, un producte de proximitat que s'estrena enguany a Safrània.

13:45 *Les varietats de Lo Nostre Arròs* amb Jordi Margalef, productor d'arròs d'Amposta que ja va participar l'any passat a la fira.

14:15 *Els blats antics, diferents aplicacions ecològiques al pa tradicional*, amb el mestre forner Jordi Gasque del Forn de Nulles, fent que el pa entri amb força a Safrània.

18:00 *Taller de desbrinat de flors de safrà* amb Aromis i Som terra de safrà (a l'estand Som terra de safrà)

5.- Programació continuada a la sala de Tast

Des de 2014 es disposa d'un espai dedicat a sala de Tast. La programació s'ha potenciat i s'han introduït novetats que es combinen amb el clàssic protagonisme de vi, cava i formatge.

Tal com s'ha indicat anteriorment, entre les novetats hi ha un taller de piruletes de xocolata per a infants, un centrat en el tall del pernil i una xerrada amb tast dedicada als vins naturals.

A més, s'ha volgut combinar vi i música amb astronomia i l'Associació Bocafoscant presenta la proposta Glosa, vi i estrelles que ha despertat molt interès allà on s'ha realitzat.

6.- Lluc Calls, participant de Master Chef Junior 2

Safrània tindrà la visita del Lluc Calls, jove participant del concurs televisiu Master Chef Junior, que el dissabte 5 farà dues intervencions a l'espai de la cuina central. L'assistiran uns ajudants de cuina que es triaran després de presentar a la pàgina de Facebook de Montblanc Medieval vídeos cuinant.

7.- Els tiquets de degustació

Els tiquets de degustació seguiran en la línia de la renovació introduïda l'any passat. Pel preu de 6€ es poden adquirir tiquets que donen dret a cinc degustacions gastronòmiques, de vins i caves o licors, segons decideixi el visitant. Les degustacions no van condicionades, cadascú escollirà el que prefereixi.

Pel mateix motiu no s'inclou copa, que caldrà adquirir a banda al preu d'1€. També hi haurà tiquets per poder adquirir ampolles d'aigua.

V.- Informació i contactes

Qualsevol dubte relacionat amb el festival el miraran de resoldre els tècnics de turisme de l'Ajuntament de Montblanc:

Antonia González agonzalez@montblanc.cat

Natàlia Moruno nmoruno@montblanc.cat

Joaquim Queralt jqueralt@montblanc.cat

Oficina Municipal de Turisme
Antiga església de Sant Francesc
43400 MONTBLANC
Tel. 977 86 17 33
Fax 977 86 18 16
turisme@montblanc.cat
www.safrania.cat
www.montblancmedieval.cat



/turismemontblanc



@turmontblanc



@montblanc_medieval

#safrania2016