

Juneda

| Fira Tasta-Oh

# La fira guanya espais i activitats

## AMPLIADA A DOS DIES, ESTRENA UNA ZONA D'ESTANDS I INCLOU DEMOSTRACIONS DE CUINERS

Enlitzar la cuina de Ponent i potenciar els bons hàbits alimentaris. Són dos dels reptes de la fira Tasta-Oh, que es consolida i introdueix noves propostes.

Ampliada a dos dies de durada, obre la porta a noves activitats i espais. A més d'incorporar una carpa a l'exterior del poliesportiu, estrena una zona d'estands, on "examinar, comparar i provar els productes", assenyalava el regidor Josep Maria Gelonch. Prop d'una vintena de parades hi exposaran embotits, olis, coca, vins Costers del Segre, bolets o plats tant tradicionals de la terra com la cassola de tros. D'aquests estands, el 90% procedeixen de les Garrigues, tot i que també hi ha firmes de Lleida i la resta de Catalunya, comenta el regidor. Per tal de donar l'opció a assaborir els productes, el certamen posarà a la venda tiquets al preu d'1 euro. Cada unitat es podrà bescanviar per una ració de producte, tot i que en alguns casos concrets, com els plats més elaborats, s'exigiran dos tiquets, apunta el regidor. Els or-

ganitzadors han posat a punt uns 4.000 tiquets, atès que es preveu augmentar l'assistència fins als 10.000 o 15.000 visitants, el doble de la primera edició.

Uns visitants que, d'altra banda, trauran tot el suc a les múltiples activitats incloses. En destaca un taller de cuina infantil i per a adults, promogut per l'Associació contra el Càncer, que s'incorpora a la fira. "Apostem per promoure la cuina saludable, donant a conèixer els productes que ens beneficien", comenta el regidor, que assenyalava la forta "implicació" de les empreses, a l'incloure tastos de tres o quatre productes.

Les degustacions comparteixen protagonisme amb les demostracions a càrrec de primeres espases de la cuina lleidatana. Tot plegat, contribuirà perquè el públic "pugui descobrir com és la cuina de Lleida, combinant modernitat i tradició", comenta el regidor. El concurs de cuina per amateurs, tallers i conferències completen la fira, a la qual assistiran cares ben conegudes com Pere Tàpias. El certamen estarà obert els dos dies de les onze del matí a les vuit del vespre.



Pere Tàpias hi serà demà.

Difondre la gastronomia de Ponent i promoure bons hàbits alimentaris, els reptes



El públic podrà adquirir tiquets al preu d'1 euro, per bescanviar-los per racions de producte.

### DIVENDRES 22

11:00 Xerrada *El món de l'aviram*.

12:00 *Quin gust!*, a càrrec de Ramon Cedó, expert en avicultura. Al Complex Cultural.

18:00 Xerrada dirigida al públic infantil amb el títol d'*Un berenar per llepar-s'hi els dits: fruita!*, a càrrec d'Asaja-Lleida.

### DISSABTE 23

De 10:30 a 12:30 Tallers de cuina infantil i per adults, organitzat per l'Associació contra el Càncer. Al plató de la Cuina.

17:30 Conferència sobre *Alimentació saludable: per una millor qualitat de vida*, a càrrec de Joan Inglada, president de Slow Food Terres de Lleida. A l'envelat.

12:30 Inici de les degustacions de plats amb productes de Lleida.  
13:00 Demostració culinària a càr-

rec d'un cuiner de l'Escola d'Hoteleria de Lleida.

12:00 Demostració de cuina a càrrec de Xavier Benet, de l'Hostal Benet de les Borges Blanques.

19:30 Demostració a càrrec d'Enric Millà, del restaurant El Dien de Vallfogona de Balaguer.

19:30 Maridatge de vins i productes de Lleida, a càrrec de Cristina Bonet. A l'envelat.

10:30 Presència de Pere Tàpias com a animador de la jornada.

### DIUMENGE 24

10:30 Taller infantil *Com fer panellets*, a càrrec de Jordi Orteu, de Dolços Orteu. A l'envelat.

11:00 Demostració culinària a càrrec de Magda Garcia, cuinera junedenc.

12:00 Tast de vins a càrrec de Cristina Bonet. A l'envelat.  
De 12:00 a 14:00 Presentació dels

plats participants al segon concurs de cuina Vila de Juneda. A l'estand del concurs de cuina.

12:30 Inici de les degustacions de productes de Lleida. Al pavelló.

12:00 Demostració culinària a càrrec del cuiner de Masia Salat.

12:00 Tast d'olis. A l'envelat.

12:00 Tast de cafès.

12:00 Demostració culinària a càrrec del cuiner David López, del restaurant Palau de Margalef.

16:00 Taller de decoració de taules a càrrec de l'Escola d'Hoteleria de Lleida. A l'envelat.

16:30 Demostració culinària a càrrec de Mateu Blanc (xef del restaurant Cassia) i Julio Mora (xef del restaurant de l'Hotel Zenit i propietari de 5 Sentits), amb la ponència *Cuina lleidatana del segle XXI*.

20:00 Entrega de premis del segon concurs de cuina Vila de Juneda i acte de clausura de la fira.

Juneda,  
23 i 24 octubre de 2010

Fira  
**Tasta-Oh!**



AJUNTAMENT DE JUNEDA  
Regidoria de Cultura i Festes

La fira de la  
gastronomia i  
l'alimentació  
de Lleida

# Juneda

## Fira Tasta-Oh

12

# Quatre àrees per veure, tastar i omplir el cistell

### ELS MILLORS CUINERS PROFESSIONALS DE LLEIDA OFERIRAN DEMOSTRACIONS

Els visitants a Tasta Oh es trobaran quatre zones diferenciades on fer tastos, contemplar demostracions, fer tallers o adquirir productes. Un espai permetrà admirar la destresa als fogons d'alguns dels millors cuiners ponentins, xefs de restaurants com Dien, El Palau de Margalef, l'Hostal Benet o l'Escola d'Hoteleria. Com a mestres de cerimònies, el gastrònom Pere Tapias, que anirà comentant les elaboracions a la manera d'un *speaker*.

Un segon espai, el dels tastos, atansarà el bo i millor de la cuina de Ponent, com la cassola de tros, el conill amb caragols, les guatilles o els bollets, i també donarà a conèixer "nous productes per veure com respon el públic", segons apunta el regidor Josep Maria Gelonch.

La tercera zona acollirà els participants en tallers de cuina infantil, panellots o decoració de taules, així com els tastos més professionals. Pel que fa a la quarta àrea, reunirà aquelles empreses del sector de l'alimentació que posaran a la venda els seus productes.



La convocatòria premiarà amb 250 euros els millors plats en categoria de plats freds, plats calents i postres.

### EXISTEIX EL CONCURS DE CUINA

- El concurs de cuina es consolida de tal manera que gairebé dobla la participació de l'anterior edició. A quatre dies vista, s'hi havien inscrit 50 plats, davant de la trentena presentats el 2009.
- Oberta als aficionats als fogons, la convocatòria permet presentar fins a tres plats, un de calent, un de fred i unes postres. Aquests s'han de portar diumenge, de dotze a dos.
- Els plats guanyadors en cadascuna de les tres categories (calent, fred i postres) obtindran 250 euros. A més, atorgaran un accésit als nens, consistent en material escolar.

### Xerrades i tallers per a nens fan boca



Una conferència de la cuinera Carme Ruscalleda va servir com a acte de presentació de la segona fira. És una més de les activitats dissenyades al llarg d'aquests darrers mesos per fer boca. En aquest sentit, a l'agost es va organitzar un taller de cuina infantil centrat en l'alimentació saludable, les imatges del qual han donat peu a un espot difós per Lleida TV. A més, es va organitzar una xerrada sobre com interpretar l'etiquetatge d'aliments. D'altra banda, ahir estava prevista una conferència sobre alimentació cardiosaludable impartida per l'equip mèdic de Juneda. Pel que fa a la jornada d'avui, s'ha programat a les cinc una xerrada tècnica sobre el món de l'aviram, on intervindrà l'expert en avicultura Ramon Cedó. Una hora més tard, el protagonisme recaurà en els petits, que escoltaran la invitació de membres d'Asaja Lleida a menjar fruita per berenar. El Complex Cultural acollirà les dos propostes.

MOBILS I COMPLEMENTOS PER A LA INDUSTRIA RAMADERA I AGROPÀRIA  
CONTROL INTEGRAT DE PLAGUES I SANITAT AMBIENTAL  
CONTROL I FERTILITAT DE REGIONS

## RAESGRA S.L.

TRACTAMENTS D.D.D.

DESINSECCION, DESINFECTACIONS, DESINFECCIONS I TRACTAMENT DE LA FUSTA

PRESUPUESTOS SENSE COMPROMIS

TELEF. 973 15 01 50 - FAX 973 15 01 33 - C/ FONDO 2ND, BAJO - JUNEDA (LLEIDA) - EMAIL: RAESGRA@RAESGRA.COM - WWW.RAESGRA.COM

## ayuda

PROYECTES  
DIRECCIÓ D'OBRA  
CONSTRUCCIÓ D'OBRA NOVA  
REFORMES

C/ La Font 8, 25430 Juneda  
T. 973 15 05 04 - F. 973 15 06 14  
cub@ayudaajuda.com

Josep Palau Gual

## MUTUA JUNEDENCA

M.P.S.

OFICINES  
Plaça l'Església, 11  
Tel. - Fax 973 15 03 14

25430 JUNEDA

DISPENSARIS  
Forn, 15

## URGASA

URGEL GANADERA, SA

Escorxador de guatilles, picantons i perdus

Ctra. Tarragona, km. 77  
973 15 01 50 - 973 15 01 19  
Fax 973 15 01 33 25430 JUNEDA (Lleida)

ESP 10.04017/L C.E.E.

## Francesc Roca i Aixalà

Corredor d'assegurances

La Font, 8  
25430 Juneda  
Tel. 973 15 05 04  
Fax 973 15 06 14

Concertat R.C. Nº D.G.S.F-1774

## Tallers Juneda

TALLER ESPECIALITZAT EN:

- MECÀNICA GENERAL
- AJUSTAMENT DE MOTORS
- MAQUINÀRIA AGRÍCOLA

Siger SCP  
Anselm Clavé, 71  
25430 JUNEDA

Tel/ Fax: 973 150 232  
tallersjuneda@gmail.com