Presentació de les jornades gastronòmiques Tàrraco a Taula 2018

Per segon any consecutiu l'ICAC col·labora en les jornades gastronòmiques Tàrraco a Taula fent-ne l'assessorament en gastronomia i enologia. Hi participen, en concret, Joan Gómez Pallarès, també director de l'Institut, i Joaquín Ruiz de Arbulo, també catedràtic d'Arqueologia de la URV.

Programa (aquí)

La 21a edició de les jornades, organitzades pel Patronat Municipal de Turisme, s'ha donat a conèixer avui amb la presència de la consellera de Turisme, Inma Rodríguez. Tindran lloc **de l'11 al 27 de maig** en el marc del festival Tarraco Viva i hi participen 10 restaurants i per primera vegada una pastisseria. Oferiran una setantena de plats, tots elaborats a partir de receptes que **actualitzen la cuina de l'antiga Roma**. Com ha dit el president de l'Associació Tàrraco a Taula, Carlos Segarra, es tracta d'una "**manifestació de gastronomia romana única** des de fa 21 anys", una iniciativa singular que a més compta amb la supervisió científica de dos experts de l'ICAC.

Contingut extret de la web de l'ICAC (www.icac.cat)

Diversos participants de la 21 edició del Tàrraco a Taula, avui al Pretori.

Les jornades també incorporen vins fets a la vora de Tarragona, com ha assenyalat Joan Gómez Pallarès, amb la "mínima intervenció tant en el correu com al celler", de manera que "**porten la terra a la copa** de manera molt semblant a com passava en època romana". En la mateixa línia, el director del festival Tarraco Viva, Magí Seritjol, ha resumit les jornades com una manera excel·lent de "dur la història a la taula", de la qual cosa ben poques ciutats se'n beneficien.

Els establiments participants són Àpats Quattros, Ares, Cócvla, El Cortijo, El Llagut, Entrecopes, Sadoll Restaurant, Les Voltes, El Cortijo i, com a novetat, s'hi afegeixen La Xarxa del Serrallo, el restaurant vegà Vergel i la pastisseria Velvet MGL.

Roda de premsa avui al Pretori, Tarragona.