



NOTA DE PREMSA

Mercat de Santa Teca al Castell Monestir d'Escornalbou

El Castell Monestir d'Escornalbou (Riudecanyes) acollirà el Mercat de Territori de [Santa Teca](#) el cap de setmana del 18 i 19 de juliol, una iniciativa pionera a Catalunya que vincula el patrimoni històric amb el gastronòmic i cultural posant l'accent en l'ecologia i l'avantguarda. Amb el suport del Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya i la Diputació de Tarragona, Santa Teca es presenta com una cruïlla on hi conflueixen valors, productes i professionals i la fusió amb la riquesa patrimonial del país.

El Mercat de Santa Teca aplegarà durant tot el cap de setmana producte local de qualitat, gastronomia de fusió i petits tastos de cultura contemporània. Serà un aparador de la riquesa i de la diversitat de productors i elaboradors de les comarques de Tarragona que combinarà cuina experimental, productes saludables, tastos de vins ecològics i cerveses artesanes. En paral·lel a l'oferta gastronòmica, Santa Teca ha programat activitats culturals diverses des de concerts, exposicions, accions poètiques, presentacions i conferències amb la voluntat de compartir i divulgar coneixement. Els enòlegs Sara Pérez, Toni Sànchez i Montse Nadal; el fotògraf tarragoní Rafel López Monné i la realitzadora Elisenda Trilla i el cuiner de l'any 2013, Albert Marimon, són alguns dels ponents de les conferències i taula rodona organitzades que aportaran coneixement i noves visions sobre les seves respectives tasques professionals, des del punt de vista de la sostenibilitat i la proximitat.

La iniciativa té les seves arrels en l'experiència organitzada en el marc de la Festa Major de Santa Tecla de Tarragona, un mercat que en els seus 4 anys d'història ha aconseguit reunir uns 50.000 visitants. En aquesta versió renovada de Mercat de Territori, Santa Teca suma als aliments ecològics les propostes culturals creatives perquè s'estableixin sinèrgies entre públics i cultures, productors i artistes, empresaris i pensadors i actius i creatius. Berna Rios, impulsor de Santa Teca, està convençut que la proposta és "una marca amb fonaments clars; la fusió entre el saber fer de la tradició mediterrània remesclat amb la lògica de la innovació i d'allò estrictament contemporani. I més enllà, un trampolí per propulsar noves relectures a la singularitat d'una terra on hi han guardades memòries i sabers de civilitzacions mil·lenàries".

L'espai i els horaris: El Castell Monestir d'Escornalbou

Les activitats de Santa Teca tindran lloc a la Plaça Exterior, l'Església i el Claustre del Castell Monestir d'Escornalbou, a Riudecanyes (Baix Camp). L'emblemàtic espai patrimonial aixoplugarà iniciatives culturals i gastronòmiques diverses i s'ha escollit pel vincle estret amb la terra, la tradició i la cultura, que també són als orígens de



Santa Teca. El Mercat de Territori tindrà lloc dissabte i diumenge de 12h del migdia a 01h de la matinada. L'entrada tindrà un cost simbòlic de 3 euros per persona i donarà accés al recinte. Les tapes tindran un cost de 4 euros i les begudes 2 euros.

El Castell d'Escornalbou és una mansió senyorial que ajunta monestir (Sant Miquel d'Escornalbou) amb castell, a l'antic terme d'Escornalbou (derivat del llatí Cornu Bovis, «el corn del bou»), avui al municipi de Riudecanyes al Baix Camp. El conjunt arquitectònic és format per un castell primigeni i l'antiga canònica agustiniana, més tard franciscana de la baronia d'Escornalbou depenent de l'arquebisbat de Tarragona. Desamortitzat al segle XIX i reformat sota l'estil historicista dels modernistes al XX, actualment és gestionat pel Museu d'Història de Catalunya. L'origen del terme Escornalbou no està clar, però es relaciona amb el tipus de pedra, bàsicament sorrenca, que constitueix la muntanya, atès que és idònia per esmolar i escornar. Als pobles del voltant, però, circula la història que el nom prové de la forma de la muntanya, que seria similar a la de la banya d'un bou. A l'interior del conjunt s'hi apleguen interessants col·leccions de gravats, ceràmica i objectes de tota mena, així com una notable biblioteca. Els elements més importants del conjunt són l'església romànica, les restes de la sala capitular i el claustre, així com l'habitatge del Sr. Toda, curosament restituït, la visita de la qual ens permetrà observar com era una casa senyorial de principis del segle XX.

Elaboradors i productors

Elaboradors, productors, creadors i pensadors de reconeguda trajectòria professional han confirmat ja la seva participació al mercat de Santa Teca. L'enòloga Sara Pérez (Mas Martinet) compartirà taula rodona amb els també enòlegs Montse Nadal i Toni Sánchez, i exposarà els seus darrers treballs en agroecologia a la vinya. Fins el moment, els assistents confirmats són:

Gastronomia, cerveses i vins

El Llagut Almosta Cunirri El Corral Cuinetes Les Clandestines Segarreta L'O Estraperlo Sol del Priorat Escoda & Sanahuja Laureano Serres (Mendall) Jordi Llorens Abel Agudé (Sant Roc) Moisès Virgili Comalats, Carlania Clot de les Soleres El Solà d'Ares Partida Creus Celler Sicus Dasca & Vives Mas Martinet Barbara Forés Vega Aixalà

Pensament

Gerard Gil Alba Rodríguez Núñez Sergi Margalef Ruben Pedromo Rufino Mesa Ester Fabregat Jordi Abelló De Temporada Albert Macaya Rafel López Monné Elisenda Trilla Editorial Terricola Sara Pérez Monste Nadal Toni Sanchez

Territori

Ivory Maria Arnal & Marcel Bagés Camerata XXI Camins Blancs La Colònia Sílvio Alvarez Pep Rius Gloria Coll Dj Denge Dj Ah! Dj M.A.G.



En paral·lel, l'organització de Santa Teca ha obert un [període de pre-inscripcions](#) perquè altres elaboradors i productors que subscriuguin el [manifest](#) fundacional de la iniciativa puguin participar al Mercat de Territori per poder mostrar, exposar, vendre els seus productes i creacions.

Programació Santa Teca Escornalbou

DISSABTE 18_

- 13h - 14:30h Vermut & Dj Denge - Plaça
- 16h - 19h Música DO per David Fernández - Plaça
- 16:h - 18 Documental & Debat - Elisenda Trilla - Església
- 18h - 18:30h Sergi Margalef & Alba Núñez - Església
- 18:30h Recital Poètic – Glòria Coll - Església
- 19:30h Acció Poètica per Ed. Terrícola - Claustre
- 19h - 21h Música DO per Dj M.A.G - Plaça
- 20h Conferència Rafel López Monné - Església
- 21h Concert: Camins Blancs - Església
- 22h Concert: Sílvio Alvarez - Plaça
- 22h Concert: Ivory -Plaça
- 23h - fi Gerard Gil + De Temporada - Església
- 24h - fi Dj M.A.G - Plaça

DIUMENGE 19_

- 13h - 14:30h Vermut & Dj Ah! - Plaça
- 15h - 17h Documental - d'Elisenda Trilla - Església
- 16h - 19h Música DO per David Fernández - Plaça
- 17h – 18:30h Taula rodona: Vins i territori amb Església Sara Pérez, Toni Sánchez i Montse Nadal - Església



19h Concert: Quartet de cordes de Església l'Orquestra Camerata XXI

20h - 22h Música DO per Dj M.A.G. - Plaça

21h Concert: Maria Arnal & Marcel Bagés - Església

22h - Sergi Margalef & Alba Núñez - Església + De Temporada

22h Concert: Pep Rius - Plaça

23h Concert: La Colònia - Plaça

24h - fi Dj M.A.G - Plaça

Durant els dos dies és podran visitar quatre instal·lacions dels artistes: Rufino Mesa, Ester Fabregat, Jordi Abelló i Albert Macaya.

Les activitats de Santa Teca Escornalbou es poden seguir al web www.santateca.cat, però també a les xarxes socials Facebook, Twitter i Instagram. Els usuaris que vulguin seguir el fil de la conversa a les diferents xarxes o compartir experiències poden utilitzar les etiquetes #SantaTeca #Patrimoni i els cinc trets definitoris del certamen: #Km0 #Ecològic #Orgànic #Artesanal #Cultura #Fusió.

Altres materials informatius

DOSSIER DE PREMSA

<http://santateca.cat/wp-content/uploads/2015/07/Dossier-Prensa-STE-petit1.pdf>

CARTELL

http://santateca.cat/wp-content/uploads/2015/07/Cartell-STE-23_6b.pdf

FLYER

<http://santateca.cat/wp-content/uploads/2015/07/Flyer-Santa-Teca-Escornalbou-OK.pdf>

Equip impulsor Direcció_ Berna Rios 600 596 280 / Comunicació_ Ruth Troyano 606 74 07 15 ruth@santateca.cat / Coordinació_ Blai Mesa Rosés 658 089 115 blai@santateca.cat / Pau Fort Baixeras 679 563 535 paufoba@gmail.com / Dídac Aluja 676 839 383 didac@santateca.cat

www.santateca.cat
facebook.com/MercatSantaTeca
twitter.com/Santa_Teca
instagram.com/Santa_Teca