



## NOTA DE PREMSA

---

# **Gastronomia, cultura i territori es fusionen a Santa Teca Tarragona posant en valor el patrimoni modernista de la ciutat**

Tarragona acollirà en el marc de la Festa Major de Santa Tecla la cinquena edició del Mercat de Territori [Santa Teca](#) que tindrà lloc divendres 18 i dissabte 19 de setembre. Aquesta és una iniciativa pionera a Catalunya –realitzada amb èxit aquest estiu passat al Castell Monestir d'Escornalbou- que posa en valor el patrimoni històric i el vincula amb el gastronòmic i cultural, accentuant l'ecologia i l'avantguarda.

Santa Teca es presenta com una cruïlla on hi conflueixen valors, productes i professionals amb esperit creatiu i innovador però posant èmfasi també en la història, fet que justifica la celebració del mercat en un espai modernista com és l'antic Escorxador.

El Mercat de Santa Teca de Tarragona aplegarà durant dos dies productes locals de qualitat, gastronomia de fusió i un programa divers de música Km0 en directe amb la voluntat d'esdevenir un aparador de la riquesa i de la diversitat de productors i creatius de les comarques tarragonines i de la Catalunya Sud. En el marc del certamen, tant divendres com dissabte, es combinaran en els diferents espais concebuts cuina experimental, productes saludables, tastos de vins ecològics i cerveses artesanes amb el lema "Fem Pair! Fem País". Propostes autèntiques basades en la sostenibilitat de producció i en la solidaritat en el consum.

### **L'espai i els horaris**

Les activitats de Santa Teca tindran lloc a l'Antic Escorxador de Tarragona, un espai emblemàtic d'estil modernista que actualment acull el Rectorat de la URV, al costat de la muralla romana. L'espai triat té un caràcter molt singular i està estretament relacionat amb la filosofia de Santa Teca, que aposta per rescatar i posar en valor el patrimoni històric, dotant-lo de vida i cultura. També la plaça de la Pagesia i els carrers adjacents seran escenari d'algunes activitats de Santa Teca com és el cas del Mercat de Territori que tindrà lloc dissabte, amb la idea que la Part Alta s'impregni en el seu conjunt dels valors de la cita.

L'entrada a Santa Teca és gratuïta. Les tapes i els combinats tindran un cost de 4,5 euros i les begudes (vi català, vermut, cervesa i sucs) 2 euros.

**Com a novetat**, en aquesta edició Santa Teca comptarà amb un **espai Santa Tecla PRO. Espai Poniol** en què els elaboradors podran presentar en petit comitè



els seus productes i n'oferran un tast. Un espai per al gaudi i la descoberta de noves referències gastronòmiques de les comarques de Tarragona. **Santa Teca Gourmet. Espai Farigola** acollirà per altra banda els restauradors, cellers i cervesers i **Santa Teca Fira. Espai Espígol** els productors, a més a més del mencionat Santa Teca PRO.

### **Més de 60 creadors i productors**

Elaboradors, productors i creadors de reconeguda trajectòria professional han confirmat la seva participació a Santa Teca.

En l'àmbit de la **restauració** cal destacar la presència dels restaurants El Llagut, Almosta, El Cortijo, El Tros, Cal Joc, La Cava i Gustus.

Pel que fa a les **cerveses**, hi participen Les Clandestines, Espiga, Segarreta, Estraperlo, L'O, LaNou, Rosita, La Vella Caravana i Mesquina.

I quant al **vi català i al vermut**, els cellers Escoda & Sanahuja, Jordi Llorens, Laureano Serres (Mendall), Celler Nou+, Carlania, Costador Terroirs Mediterranis, Clot de les Soleres, Sicus Terrers Mediterranis, Mas Martinet, Les Torres de Selma, Venus Universal, Mas Foraster, Tuets, Bàrbara Forés, El Solà d'Ares, Vega Aixalà, Chappó, Cellers El Masroig, Cooperativa Falset Marçà, Vins Padró, De Muller, Medusa, Vermuts Miró i Olave,

Les seves propostes es podran tastar divendres i dissabte a l'espai de l'Antic Escorxador. La tarda de divendres en horari de 17h a 3h de la matinada i dissabte d'11h del matí a 04h de la matinada.

Dissabte, durant tot el dia, entre les 10h i les 22h, la plaça de la Pagesia i els espais adjacents reuniran el Mercat de Territori amb productors i creatius de Tarragona. **Productes sostenibles, formes de consum solidari i preus justos es donaran cita en un aparador que ja compta amb l'assistència confirmada de:**

- Apícola Nogués (Ulldemolins) Mel i productes apícoles
- ARMAND (Tarragona) Il·lustració
- EL MASET (Riudoms) Productes de l'horta
- ENTRE FLORS (Rocallaura) Productes apícoles de collita pròpia
- ESSÈNCIA (Tamarit) Espai de benestar, de "l'Hort de la Sínia"
- ESPÈCIES A MÀ (Tarragona) Condiments salvatges
- FORMATGES MARVALL (Vendrell) Formatges artesans
- FORN ANDREU (Tarragona) Pa, coques i dolços
- FORN CABRÉ (Reus) Pa i coques
- FORN DE MONT-RAL (Mont-Ral) Pa i magdalenes
- FORN SISTARÉ (Reus i Tarragona)
- DE TEMPORADA (Tarragona) Fotografia
- I UN RAVE (Valls) Productes de l'horta
- LA VIOLETTE (Borges Blanques) Roba infantil



- LICORS ROCANYS (L'Aleixar) Licors artesans
- MELMELADA VARVALL (Vilalba dels Arcs) Melmelades artesanes
- NUR GAIA (Rodonyà) Agroecologia de la salut
- OLI DE PICAMOIXONS (Picamoixons) Oli d'oliva verge extra d'oliva arbequina
- ORGÀNIC FRUIT (La Canonja) Oli d'oliva verge extra ecològic. 100% d'oliva arbequina
- PERGAMINO CAFÈ Cafè Solidari

Tots els participants han subscrit el [manifest](#) de Santa Teca.

### **Programació musical de Santa Teca Tarragona**

En paral·lel, s'ha apostat per una programació musical de qualitat i proximitat. Veus despullades i pures, interpretacions íntimes, propostes sensibles i compromeses amb la fusió i la contemporaneïtat, totes elles amb segell km0, com ara el duet de veu i guitarra de Maria Arnal i Marcel Bagés o les improvisacions vocals de Ferran Savall. També cal destacar la presentació dels nous treballs del grup de rock tarragoní Mite'ls i l'actuació del trio electrònic d'Espaldamaceta.

Divendres 18, de les 17h a les 03h\_

Paдебanyoles - (a les 17h)  
Birra Ibèrica (presentació) - (a les 19h)  
The Old Happies - (a les 20:30h)  
Cloenda de la Hackaton Tecler - (organitzat per la Càtedra d'Emprenedoria de la URV a les 21h)  
Ferran Savall - (a les 22:30h)  
Espaldamaceta (trio elèctric) - (a les 24h)  
Club Vinil Tarragona - (a les 01h)

Dissabte 19, de les 11h a les 04h\_

Dj Ah! - (11h)  
Vermut & Swing - (13h)  
Club Vinil Tarragona - (16h)  
Maria Arnal & Marcel Bagés - (20h)  
Islandia Nunca Quema - (22h)  
Mi-te'ls - (23:30h)  
Uralita i Porlan - (01h)  
Club Vinil Tarragona - (02h)

### **Més accent ecològic**

Santa Teca Tarragona arriba enguany a la cinquena edició; en els seus 4 anys d'història ha aconseguit reunir uns 50.000 visitants. L'edició renovada d'aquest any vol sumar als aliments ecològics les propostes culturals creatives perquè

[www.santateca.cat](http://www.santateca.cat)  
[facebook.com/MercatSantaTeca](https://facebook.com/MercatSantaTeca)  
[twitter.com/Santa\\_Teca](https://twitter.com/Santa_Teca)  
[instagram.com/Santa\\_Teca](https://instagram.com/Santa_Teca)



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".

Les activitats de Santa Teca Tarragona es poden seguir al web [www.santateca.cat](http://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.

## **DOSSIER DE PREMSA**

<http://santateca.cat/wp-content/uploads/2015/09/Dossier-Mercat-de-Santa-Teca-2015.pdf>

## **PROGRAMA**

[http://santateca.cat/wp-content/uploads/2015/09/Programa -Mercat-de-Territori-de-Santa-Teca-2015ok-.pdf](http://santateca.cat/wp-content/uploads/2015/09/Programa-Mercat-de-Territori-de-Santa-Teca-2015ok-.pdf)

**Equip impulsor** Direcció\_ Berna Rios 600 596 280 / Comunicació\_ Ruth Troyano 606 74 07 15 [ruth@santateca.cat](mailto:ruth@santateca.cat) i Pilar Ribé / Coordinació\_ Blai Mesa Rosés 658 089 115 [blai@santateca.cat](mailto:blai@santateca.cat) / Pau Fort Baixeras 679 563 535 [paufoba@gmail.com](mailto:paufoba@gmail.com) / Dídac Aluja 676 839 383 [didac@santateca.cat](mailto:didac@santateca.cat) / Paloma Ponton.

[www.santateca.cat](http://www.santateca.cat)  
[facebook.com/MercatSantaTeca](https://facebook.com/MercatSantaTeca)  
[twitter.com/Santa\\_Teca](https://twitter.com/Santa_Teca)  
[instagram.com/Santa\\_Teca](https://instagram.com/Santa_Teca)