

PACS - SITGES - VILOBÍ - MADRID

El programa "Tàpias variades" celebra el desè aniversari amb una visita a Torres

El programa d'aquest dissabte estarà dedicat a la cuina de carmanyola i comptarà amb la col·laboració de la professora de cuina Assumpta Miralpeix

PACS

3d8

"Tàpias variades", el programa de gastronomia de Catalunya Ràdio, amb Pere Tàpias, fa deu anys. Per celebrar-ho, aquest dissabte, 30 de juny, després del programa, el músic i gastrònom visitarà amb cinquanta oients els cellers Torres, a Pacs del Penedès.



Pere Tàpias

Pere Tàpias dedicarà el programa d'aquest dissabte a la cuina de carmanyola, amb Assumpta Miralpeix, professora de cuina de l'Escola de la Dona de la Diputació de Barcelona. De nou a deu del matí combinarà l'opinió dels oients i els consells gastronòmics amb bona música i, sobretot, amb molt bon humor.

Després del programa, cap a dos

quarts d'onze del matí, Pere Tàpias i cinquanta oients que han estat seleccionats prèviament aniran amb autocar des de Barcelona cap a Pacs del Penedès. Un cop allà, visitaran les instal·lacions vitivinícoles de cellers Torres i degustaran els seus productes. Durant deu anys, Pere Tàpias ha portat el bo i el millor de la cuina catalana a Catalunya Ràdio i ha tingut com a convidats grans mestres dels fogons com Ferran Adrià, Carme Ruscalleda, Santi Santamaria o els germans Roca de "El celler de Can Roca",

per posar-ne alguns exemples. En una dècada, Tàpias ha tocat totes les teclès, ha parlat de tot tipus de menjar, i ha compartit amb els oients secrets culinàries diversos, des dels més tradicionals als més moderns i transgressors... Des del seu pas al cap de setmana, "Tàpias variades" ha estat un dels programes més escoltats del dissabte i s'ha caracteritzat pel to distès i alhora rigorós amb què es parla de gastronomia per convertir-la en un aspecte amè, accessible i atractiu de la nostra quotidianitat.

Medalla d'or per a Vallformosa al Challenge International du Vin

VILOBÍ

3d8

L'empresa Vallformosa ha estat premiada amb la medalla d'or al prestigiós concurs Challenge International du Vin, on van participar cellers d'arreu del món que van exposar tot tipus de productes vitivinícoles de gran qualitat.

El producte guardonat amb la medalla d'or va ser el vi blanc Claudia de Vallformosa 2006, de la DO Penedès. Aquest cupatge està elaborat a partir de les varietats parellada i moscat, creant un gust i una aroma equilibrats i suaus, capaços de satisfer els paladars més exigents.

Aquest premi rebut recentment passa a formar part d'una llarga llista de reconeixements internacionals atorgats a aquest excel·lent vi. Claudia de Vallformosa, com són: La medalla de plata rebuda a l'última edició del Concurs Internacional Mundial de Brussel·les, i d'altres com el Zarcillo de Plata en els premis Zarcillo de Valladolid.

Aquests concursos són els més importants del món en el sector del vi amb jurats formats per tastadors professionals i aficionats que permeten establir una selecció de vins de qualitat i una mostra representativa dels gustos del consumidor.

Malestar a la Federació Espanyola del Vi per la nova llei contra la publicitat dels efectes beneficiosos del vi

MADRID

3d8

La Federació Espanyola del Vi (FEV) ha fet públic el seu malestar per la proposta feta pública per la ministra de Sanitat, Elena Salgado, que aquesta setmana ha presentat al Senat un Reglament de la UE vigent des de fa 6 mesos que impedeix que el vi pugui difondre els efectes benèfics del seu consum. Aquest Reglament es va publicar al gener, i entra en vigor aquest diumenge 1 de juliol.

La normativa és de directa aplicació, és a dir, que, a diferència d'una directiva, la ministra no ha de fer res per traslladar-lo a la legislació espanyola.

Tant des de la Federació com des de la patronal del vi penedèsenc, UVIPE, consideren que aquest Reglament és "injust perquè limita la difusió de veritats contrastades científicament, impedeix que el sector pugui comunicar missatges positius i, en definitiva, atempta contra la llibertat d'expressió, que és un dret fonamental".

Les dues entitats empresarials creuen que aquest Reglament podria ser impugnat davant el Tribunal de Justícia Europea, i afirmen que a les últimes setmanes "estem veient que la ministra de Sanitat, Lluny d'impulsar una veritable política de prevenció en

l'alcohol i sobretot de donar respostes davant el greu problema del consum inadequat que existeix a Espanya per part dels menors, persisteix en actituds puntuals i inconnexes, que no condueixen a solucionar el veritable problema que té la nostra societat".

Des que va haver de retirar el seu avantprojecte de Llei de protecció de menors, la ministra de Sanitat "sap que pot comptar amb el sector vitivinícola espanyol para tirar endavant una veritable política de prevenció dels efectes nocius del consum d'alcohol entre els menors que passi per una recuperació del model de consum tradicional mediterrani i que comparteixi els valors que transmet el patró de moderació associat al vi".

Segons la Federació, tot això passa per reconèixer que el vi pot tenir una solució en l'educació al consumidor per prevenir el problema de l'alcohol. La patronal afegeix que el Govern espanyol té l'oportunitat de mantenir una posició coherent davant les discussions sobre el Reglament del Vi que la Comissió presentarà el proper dia 4 de juliol i d'establir les mesures d'etiquetatge, de comunicació i de publicitat comunes per a tota la Unió Europea. Aquest Reglament, segons la FEV, ha "de respectar els principis consagrats pels Tractats de defensa del consumidor i de la salut pública".

L'Associació de Viticultors del Garraf presenta els seus darrers vins al Palau Maricel de Sitges



El tast va comptar amb nombrosos professionals

SITGES

Imma Pulido

Els salons Blau i d'Or del Palau Maricel de Sitges van acollir dijous de la setmana passada una nova presentació dels vins del Garraf.

La festa, que és la segona vegada que es fa, va comptar amb la presència de tots els elaboradors adscrits a l'Associació de Viticultors del Massís del Garraf, que aposten per una reivindicació de la qualitat i de les característiques pròpies dels seus vins i caves.

Els integrants de l'associació són Finca Valldeosa, que va presentar un cava Brut Nature elaborat amb subirat parent; Vega de Ribes, que proposava el Sasera, un vi elaborat amb malvasia de Sitges; L'hospital de Sant Joan de Sitges, amb una altra malvasia anomenada Blanc Subur 2006; Torre del Veguer, que va apostar per un moscat 2006; Finca Viladellops, amb un xarel·lo fermentat en barrica del 2005; Can Ramon Viticultors del Montgròs, que va apostar per un sumoll amb el Clos Lentiscus Noir 2003; Celler

Masia Can Tulusaus i Vins i Caves Vall Dolina, que va apostar pel merlot Dolina negre 2006; Montau de Sadurní, que també en la línia dels merlots va presentar el reserva Arrels Montau de Sadurní, i finalment Can Ràfols dels Caus, que va donar a conèixer el Caus Lubis 1998.

El tast va comptar amb gairebé un centenar d'assistents, gairebé tots els professionals de la premsa i la restauració, i va ser dirigit per l'enòleg Oriol Guevara, president de l'Associació Catalana d'Enòlegs, i pel sommelier del restaurant El Veler de Sitges, David Martínez.

En acabar, els assistents van poder visitar les terrasses i el claustre del magnífic Palau Maricel de Sitges.

L'Associació de Viticultors aspira a poder aconseguir una subdenominació pròpia per la zona del Garraf dins la DO Penedès per tal que es reconeguin les característiques i particularitats pròpies dels vins d'aquesta zona pedregosa i mineral marcada per la influència del mar i l'existència de sòls molt pobres.

Vallformosa
VINS I CAVES

COMPRA DE VEREMA

(Macabeu, Xarel·lo i Parellada)

Oferim la possibilitat de fer contracte per un període de cinc anys, amb un preu mínim garantit.
Contractes a partir del pròxim dilluns dia 2 de juliol

Interessats trucar al 938 978 286 o enviar mail a toni.galvez@vallformosa.es