

Nota de premsa

Terrassa, 7 de març de 2019

Un calendari recull els principals productes de temporada i les activitats gastronòmiques de Terrassa

Forma part de les iniciatives impulsades per Terrassa Gastronòmica per donar a conèixer i posar en valor els productes i la gastronomia local i de proximitat

Amb la intenció de posar en valor i visibilitzar els productors i productes de proximitat així com la gastronomia local, Terrassa Gastronòmica ha publicat el “Calendari Gastronòmic. Els productes de Terrassa Gastronòmica 2019” que recull tot un seguit d’activitats vinculades a la gastronomia local que es desenvoluparan enguany. Al calendari també s’hi poden trobar els productes de temporada i els productes singulars de Terrassa Gastronòmica.

El dissabte 9 de març al Mercat de la Independència es durà a terme una degustació gastronòmica d’espigalls de Col Brotonera del Vallès on diferents restaurants presentaran plats elaborats amb aquest producte de proximitat. Coincidint amb aquesta activitat s’organitzarà una exposició de productes de temporada i proximitat i es lliurarà als assistents la nova edició del calendari gastronòmic de l’any 2019 on es recullen els productes típics i singulars de cada època de l’any a Terrassa, així com també les activitats gastronòmiques i els principals esdeveniments que se celebren a la ciutat.

D’altra banda i entre el 7 i el 24 de març, se celebren les jornades gastronòmiques Menjazz, amb la participació d’un gran nombre d’establiments de restauració adherits a Terrassa Gastronòmica i on una gran part de les ofertes gastronòmiques estan elaborades amb productes de proximitat i que formen part de la cistella de Terrassa Gastronòmica.

A més, i coincidint també amb la celebració del Festival de Jazz, del 7 al 24 de març es durà a terme la setena edició de la campanya “Celebra el Festival de Jazz menjant botifarra!” on tenen un protagonisme especial dos dels productes que formen part de la cistella de Terrassa Gastronòmica: la Botifarra de Música, i la Botifarra Memphis Slim.



terrassa.cat



facebook.com/ajterrassa



twitter.com/ajterrassa

D'altra banda, i organitzat per la Fundació Privada Terrassenca Sant Galderic i la Fundació Miquel Agustí, membres i col·laboradors de la Comissió de Terrassa Gastronòmica, el proper 25 de març es durà a terme un *workshop* de productors i restauradors amb l'objectiu de convertir l'esdeveniment en una eina per potenciar els productes de proximitat i com un espai d'intercanvi d'experiències entre els diferents agents implicats.

Les iniciatives impulsades per Terrassa Gastronòmica volen fomentar el consum dels productes de temporada i de proximitat propis de la comarca, així com vincular els habitants de Terrassa i del Vallès amb els costums i les tradicions gastronòmiques del territori. Les seves línies d'actuació passen, entre d'altres, per la regeneració del teixit agrari de Terrassa i comarca i la generació d'oportunitats de negoci, conèixer el passat gastronòmic de Terrassa i el Vallès, aconseguir que els productes de temporada i de Terrassa Gastronòmica arribin al consumidor, als restaurants i a les botigues al llarg de tot l'any o promocionar establiments, productors i productes i la marca Terrassa Gastronòmica.

Terrassa Gastronòmica va néixer l'any 2011 com un projecte liderat i impulsat per l'Ajuntament de Terrassa amb l'objectiu de treballar en la dinamització i consolidació del turisme gastronòmic a la ciutat. Actualment està formada per una comissió de la que formen part: els serveis municipals de Turisme i Promoció Exterior, Comerç, i Medi Ambient i Sostenibilitat, Gremi Empresarial d'Hostaleria de Terrassa i Comarca, Gremi de Flequers i Pastissers de Terrassa i Comarca, Unió de Carnissers, i Cansaladers-xarcuters de Terrassa i comarca, Associació de Concessionaris del Mercat de la Independència, Associació de Concessionaris i Venedors del Mercat del Triomf, Col·lectiu SlowFood-Restaurants KM0, Col·lectiu Cuina Vallès, Fundació Privada Terrassenca Sant Galderic i la Cambra de Comerç i Indústria de Terrassa.

La Comissió compta també amb la col·laboració de la Fundació Miquel Agustí, del Gremi Comarcal de Pastisseria de Terrassa, i amb el suport del Consell Comarcal del Vallès Occidental i de la Xarxa de Productes de la Terra de la Diputació de Barcelona.



terrasa.cat



facebook.com/ajterrasa



twitter.com/ajterrasa