

ESPECIAL

Divendres 12 d'abril del 2019

L'EBRE

# Firabril aposta per la gastronomia

El Perelló es convertix en aparador gastronòmic i multisectorial els dies 13 i 14 d'abril





# La gastronomia trepitja fort en una nova edició de Firabril del Perelló

La mostra, que se celebra del 12 al 14 d'abril, experimenta un augment de presència ramadera i una disminució del sector apícola

El Perelló Clàudia Ruiz

La gastronomia serà un dels plats estrella de la nova edició de la Firabril del Perelló, que se celebra este cap de setmana, del 12 al 14 d'abril. La cita, amb més de 150 anys d'història, recupera el model multisectorial davant la davallada d'expositors del sector apícola. Amb tot, enguany s'ha registrat un augment d'estands i activitats gastronòmiques, així com del sector de la ramaderia, del qual provenen els orígens de la fira, segons explica l'alcalde del municipi, Ferran Cid: **"Era una fira important del sector ramader, ja que antigament la gent que treballava al camp tenia els animals com a mitjà de transport, però sobretot com a eina de treball i de transport dels productes"**.

Enguany la fira comptarà amb més de 200 expositors distribuïts per les diferents zones que ocupa la mostra. Entre el recinte del pavelló i l'exterior hi hauran uns 80 estands i, també en una zona exterior, s'hi podran veure uns 15 expositors dedicats a la maquinària agrícola. En l'exposició de ramaderia, que ha aconseguit despuntar després d'anys sense comptar a la fira, s'hi podran contemplar fins a 6 expositors. Finalment, en tot un carrer també s'hi aplegaran parades de venda ambulants, on es calculen fins a 60 estands.

Es tracta d'una fira pensada per a tota la família que, a banda dels expositors, també disposa d'atraccions, tallers, xarrades i exposicions. **"S'intenta donar una programació àmplia i variada perquè tots els membres de la família puguin gaudir de la fira"** exposa l'alcalde. La novetat d'enguany és la participació de dos cuiners locals - el xef Rafel Muria i el restaurant Censals - a l'espai de Showcooking, on es realitzaran demostracions i degustacions de la cuina ebrenc. **"És una satisfacció que els nostres cuiners, que en tenim molts al Perelló, es vagin afegint**



**cada any a la fira per a poder ensenyar a tothom que hi assistisca les diferents qualitats i elaboracions que presenten els productes locals"**.

El tret de sortida a la programació és este divendres 12 d'abril a les 18 h amb l'obertura dels bars situats a les carpes exteriors del recinte firal i que oferiran tapes durant tot el cap de setmana. Ja a la nit, a les 22.30 h, tindrà lloc el Concert de Fira a càrrec de l'Agrupació Musical l'Emburgada.

Pel que fa als actes més lúdics, amenitzaran la fira el grup de gegants i dolçainers del Perelló, la Coral Decibels, el grup de batucada de l'Ametlla de Mar i la cobla Cossetània de Tarragona. No hi faltaran els actes més populars com són la tirada de birles, el concurs enfilà, la tirada al plat, el concurs d'allioli o les degustacions de botifarres i bunyols amb mel del Perelló. També s'hi comptarà amb tallers de ceràmica o d'elaboració de pa artesà, una desfilada d'oques pel recinte firal o el passeig amb poni a la zona de ramaderia. La fi-



ra restarà oberta durant el dissabte i diumenge de 10 h a 14 h als matins i de 16 h a 21 h durant la tarda.

No falta a la programació un dels concursos de mel més antic de l'Estat, el 34è Concurs de la Mel, organitzat per la Cooperativa Apí-

cola Tarragonina. En este certamen es presenten entre una vintena i trentena de productors i apicultors per a aconseguir l'únic premi que s'hi atorga: l'Abella d'Or. Tal com explica l'alcalde, es tracta **"d'un premi que distingix la qualitat del producte i de l'empresa, per la qual cosa és un guardó molt buscat pel gremi de l'apicultura any rere any"**. La cooperativa dedica un any més el diumenge a les Jornades Tècniques d'Apicultura al Cinema Auditori Victòria, a partir de les 10.30 h.

A més a més, els assistents a la mostra que realitzen compres de mel o oli podran accedir al sorteig que premia el seu pes en mel o el consum familiar d'oli en un any. El lliurament d'estos premis donaran el punt i final a la fira d'este any.

**PETICIÓ PER UN CANVI DE DATES** Els sectors econòmics han

**Es tracta d'una fira pensada per a tota la família que, a banda dels expositors, també disposa d'atraccions, tallers, xarrades i exposicions**

evolucionat i canviat a la localitat, per la qual cosa esta fira s'ha hagut d'adaptar als nous temps. Per esta raó, en darreres edicions, la fira s'havia centrat en dos productes que definixen el Perelló: la mel i l'oli. **"Ja fa uns 4 anys que els productors de mel i oli tenen faena, perquè és en estes dates quan centren tots els esforços en la producció sobretot els apicultors. A més, gran part dels seus productes ja els tenen venuts i a la llarga no els interessa sortir a la fira per dos dies"**, ha explicat Cid. Segons l'alcalde ja han arribat peticions de diferents sectors per a canviar les dates de la fira i així aconseguir un major aparador dels productes locals. ■



# La col·lecció de mels de luxe artMuria Luxury Innova llança una nova línia d'embalatge al Saló de Gurmets de Madrid 2019

Mel Muria ha aprofitat el magnífic escenari del Saló de Gurmets a Feria Madrid 2019, que s'ha celebrat esta setmana, per a impulsar una nova línia d'embalatge per a la seua col·lecció de mels de luxe artMuria Luxury Innova. Els nous dissenys de la gamma de varietat de mel de taronger, amb sabors de safrà, trufa blanca i trufa negra, que han despertat un gran interès al saló gastronòmic, amplien el seu públic objectiu amb una imatge més viva i més jove, que revalorar cadascun dels productes de la col·lecció més glamurosa

**En l'actualitat artMuria s'exporta a més de 15 països i té presència en cadenes de botigues molt emblemàtiques**



Imatge de l'estand de Mel Muria al Saló de Gurmets a la Feria Madrid 2019.

d'artMuria, de la firma perellonca Mel Muria.

La col·lecció actual està composta per un estoig individual vermell amb un pot de 170 grams de mel de taronger amb safrà, un genú "Tresor Aromàtic", un estoig individual daurat amb un pot de 170 grams de mel de taronger amb trufa blanca, un verdader "Caprici de la Natura", i per un estoig doble negre amb dos pots de 170 grams cadascun de mel de taronger amb trufa blanca i taronger amb trufa negra, dos autèntiques "Joies del Mediterrani".

La col·lecció artMuria ha presentat els nous dissenys de la seua col·lecció més luxosa a l'àrea de novetats del Saló de Gurmets de Madrid, que s'ha celebrat entre el 8 i l'11 d'abril a Feria Madrid,

i a l'estand compartit amb Luxury Spain.

La col·lecció està disponible en botigues especialitzades i gourmet, al Canal Horeca, i també pot adquirir-se a través d'Internet.

Muria també ha estat present al Saló de Gurmets amb un estand propi de la seua nova marca de mel La Paquita, creada pel Canal Horeca amb diferents formats per a hotels, restaurants i servei d'àpats.

Totes les varietats de mel de luxe artMuria tripliquen els nivells de pol·len i mariden amb tot tipus d'aliments. En l'actualitat artMuria s'exporta a més de 15 països i té presència en establiments i cadenes de botigues tan emblemàtiques com Harrods (Londres), Prin-temps (França) o Globus (Suïssa).



VISITA GUIADA - GUIDED VISIT



**Muria**  
Centre d'Interpretació Apícola

[www.mielmuria.com](http://www.mielmuria.com)  
EL PERELLÓ - Tel. 977 49 00 34



## PROGRAMA

## ACTIVITATS

Del 12 al 14 d'abril

## Divendres 12 d'abril

**18.00 h** Obertura dels bars situats a les carpes exteriors del recinte firal.

**19.30 h** Inauguració de la 2a mostra d'art a càrrec de l'aula de pintura del Perelló: Linda Bradish, Eleonora Bogo, Margarit Cristmann, Marie Morhanna, Carmen Lloret, Josep Ballester, Ivonne Winder, Monlluch. Lloc: Sala d'exposicions de la Casa de la Cultura (C. Colom, 48). Dies 13 i 14 d'abril, d'11.00 h a 14.00 h i de 18.00 h a 20.00 h.

**22.30 h** Concert de fira, al Casal del Centre d'Esports. Primera part amb el grup de saxos i percussió. A la segona part, l'Agrupació Musical l'Emburgada ens oferirà part del repertori que interpretarà el dia 7 de juliol a l'Auditori de Barcelona.

## Dissabte 13 d'abril

**10.00 h** Obertura del pavelló firal.

**10.30 h** Inauguració de la fira a càrrec d'Oriol Anson Fradera, director general de Desenvolupament Rural.

**11.00 h** Presentació del Showcooking a càrrec del xef Rafel Múria.

**11.00 h** Tirada popular de birles al camp de birles municipal.

**11.45 h** La Coral Decibels ens oferirà una selecció del seu repertori, a l'exterior del pavelló firal.

**12.00 h** Xarrada: *Consum estratègic* a càrrec de CatConsum, a la sala d'actes de l'Hotel d'Entitats. Obert a empreses i particulars.

**12.30 h** Cercavila pel recinte firal amb els gegants, el Bufavents i l'Airosa i els gegantons, lo Desmanegat de Cabrafeixet i l'Esgrenyada de les Calobres, animat pel grup de Dolçainers de Foc.

**18.00 h** Xarrada: *Consum estratègic* a càrrec de CatConsum, a la sala d'actes de l'Hotel d'Entitats. Obert a empreses i particulars.

**19.00 h** Lliurament dels premis del 6è Concurs Enfila, a l'interior del pavelló firal.

**00.30 h** Actuació amb el grup Versión Privada. A la mitja part sessió de DJ. Continuarà la nit amb els Cat Rock, al Casal del Centre d'Esports.

## Diumenge 14 d'abril

**9.00 h** Tirada al plat de caràcter local, al camp de tir la Pedrera.

**10.00 h** Inici del 34è Concurs de la Mel. Este concurs és el més antic de tot l'Estat.

**Fira abril**  
La fira multisectorial del Perelló

13 i 14 d'abril de 2019  
#firadelPerelló

Showcooking | Vins  
Fira agrícola i ramadera | Oli i mel

Organitza:

Generalitat de Catalunya Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació  
Terres de l'Ebre  
Ajuntament del Perelló  
Diputació Tarragona  
El Perelló Actiu  
Consejo General del Baix Ebre

## TALLERS I EXPOSICIONS:

**Tallers i manualitats** relacionades amb la mel, globoflèxia i tobogan inflable, a la carpa de Ludikfest. Dissabte i diumenge en horari de fira. (activitats gratuïtes).

**Pinta cares i photocall**, a la carpa de Ludikfest. Dissabte i diumenge de 12.30 h a 13.30 h i de 17.00 h a 18.00 h (gratuït)

**Animació i fotos** amb el Xancut Pa-

pallona, pel recinte firal. Durant el matí i tarda.

**Taller de ceràmica**, a la carpa Germans Ventura de Miravet. Dissabte i diumenge de 12.00 h a 14.00 h i de 17.00 h a 19.00 h (1 €).

**Taller d'elaboració de pa artesà**, a la parada de Pan sano pan artesano. Diumenge a les 18.00 h (gratuït).

**Desfilada d'oques**, pel recinte firal.

Dissabte i diumenge a les 12.00 h i a les 18.00 h.

**Passeig amb poni**, a la zona de la Ramaderia. Dissabte i diumenge de 17.00 h a 20.30 h (gratuït).

Exposició dels treballs realitzats al concurs Enfila, a l'entrada del pavelló firal. Dissabte i diumenge en horari de fira.

**10.30 h** Eliminàtoria de la tirada de birles corresponent a la Copa Generalitat 2019, entre el Perelló i els Ametllers (Cervera).

**10.30 h** Esmorzar amb botifarres d'arròs i allioli, a la carpa de l'Ajuntament situada davant del pavelló. Preu del tiquet: 2€

**De 10.30 h a 13.30 h** Presentació de les Jornades Tècniques d'Apicultura. Lloc: Cinema Auditori Victòria.

**11.00 h** Concurs d'allioli, pavelló firal.

**11.00 h** Actuació a càrrec del grup de batucada Kalakata de l'Ametlla de Mar, pel recinte firal.

**12.00 h** Audició de sardanes a càrrec de la Cobla Cossetània de Tarragona, davant del pavelló firal.

**12.00 h** Xarrada: *Consum estratègic* a càrrec de CatConsum, a la sala d'actes de l'Hotel d'Entitats. Obert a empreses i particulars.

**17.30 h** Presentació de la marca i degustació de carn de bou brau de productes de les Terres de l'Ebre a

càrrec de l'Agrupació de Ramaders de les TE, a dintre el pavelló firal.

**17.30 h** Degustació de bunyols amb mel del Perelló, a la carpa de l'Ajuntament. Preu del tiquet: 1€

**18.00 h** Xarrada: *Consum estratègic* a càrrec de CatConsum, a la sala d'actes de l'Hotel d'Entitats. Obert a empreses i particulars.

**19.00 h** Lliurament dels premis del 34è Concurs de la Mel, al recinte firal.

**20.00 h** El seu pes en mel. Es farà un sorteig entre totes aquelles per-

## SHOOVCOOKING

## DISSABTE 13 D'ABRIL

**11.00 h** Presentació del Showcooking a càrrec del xef Rafel Muria del restaurant Quatre Molins de Cornudella de Montsant

**12.00 h** Arròs de cranc blau. Jose Emilio Bertomeu, del Palau de Baró. Tarragona. Cuina deltaica.

**13.00 h** Conill en escabetx suau. Josep Sagristà, del rest. Cal Sagristà de Sant Vicenç dels Horts. Cuina tradicional

**17.30 h** Pop en papada a baixa temperatura i patata mataria. Héctor Rodà, del rest. Rodamar de l'Ampolla. Cuina deltaica d'autor

**18.00 h** Amanida tèbia d'ànec amb fruits secs i vinagreta de pistatxo. Sergi Piñol, restaurant Les Dunes de Deltebre. Cuina deltaica renovada.

**19.00 h** Soufflé de mel del Perelló i bombons Mustang. Rat Rull de Falset. Pastissera creativa

**20.00 h** La cocktaileria a la gastronomia. Jordi Gilabert, Amposta. Cocktaileria creativa evolutiva.

## DIUMENGE 14 D'ABRIL

**11.30 h** Llom de conill farcit de carxofes amb salsa de taronja i mel. Mingo Morilla, Cal Mingo de Viladecans. Cuina mediterrània de proximitat

**12.30 h** La tonyina i les seues parts a la taula. Josep Margalef, rest. El Molí dels Avis de l'Ametlla de Mar. Cuina marinera i d'avantguarda

**17.30 h** Presentació i degustació de carn de bou brau a càrrec de l'Agrupació de Ramaders de les Terres de l'Ebre

**18.00 h** Torrada de Santa Teresa amb mató, mel de cacau i gelat de garrofa. Pere Felicidad, rest. Censals del Perelló. Cuina mediterrània

**19.00 h** La creativitat de la cuina i la mel. Rafel Múria, rest. Quatre Molins de Cornudella de Montsant. Cuina d'avantguarda.

sones que han comprat mel durant la fira. El premi consisteix en la quantitat de mel equivalent al pes del guanyador.

Els tiquets del sorteig del seu Pes en Mel s'aconsegueixen comprant en qualsevol estand de dintre el pavelló firal.

**20.15 h** L'Olivera de l'Oli. Es farà un sorteig entre totes aquelles persones que han comprat oli durant la fira. El premi equival al consum anual d'oli d'oliva verge extra per a una família.