



MERCAT DE TERRITORI
III EDICIÓ

SANTA TECA
CASTELL MONESTIR D'ESCORNALBOU
TARRAGONA

TERRITORI
GASTRONOMIA
CULTURA

15 I 16 DE JULIOL DE 2017

Territori

La terra, com a element, ens proporciona bàsicament suport. Ens hi sostenim, sense més misteri. De fet, sense més lògica que la de l'univers, de qui encara no coneixem gran cosa. Després i amb una mica d'observació, ens proporciona vida. I no només la que ens entrega de manera directa en forma d'aliments sinó també la que ens regala com a espai, dimensió, escalfor, gas, de manera líquida, sòlida o en qualsevol altre format, color o textura.

La terra és vida

Amb diferents porcions de terra podem compondre un mapa; podem afegir parts que ens ajudin a fer créixer raïm, d'altres que ens millorin la qualitat de l'ordi, algunes que ens garanteixin la collita de verdures, altres que alimentin els nostres ramats i que ens permetin manufacturar a partir dels productes bàsics. Podem també afegir parts immaterials; ànimes que es nodreixen per poder crear petites porcions de vida de les que altres s'alimenten. Músics, poetes, escriptors, artistes, científics, viatgers, creadors.

La terra genera vida

Amb totes aquestes porcions compostes com a mapa, creem un territori. Espai on la singularitat es caracteritza per diferents factors: clima, llum, genètica, tradició, cultura, persones que observen i s'alimenten dels fruits de la terra, de les petites porcions creades per altres, del llegat dels més grans, per seguir cuidant la terra, per seguir cuidant les persones.

Fem país. Fem pair

El Mercat de Santa Teca és la suma de producte local de qualitat, cuina d'autor i cultura contemporània. Aliments saludables i ecològics, vins naturals i cerveses artesanes, degustacions, conferències, tallers i concerts. Menjar, beure, aprendre i gaudir.

Santa Teca és una experiència d'èxit sorgida en el marc de les festes majors de Tarragona. En els seus sis anys d'història el mercat ja ha acollit a més de **100 empreses del sector alimentari** del territori, prop de **80 formacions i agents culturals** i més de **90.000 visitants**. La fórmula que presentem inclou: un mercat gastronòmic amb **productes ecològics, de temporada i de proximitat** combinat amb propostes culturals i gastronòmiques on el territori, la qualitat i el gaudir són els pilars centrals.

Santa Teca crea sinergies entre actius i creatius, empresaris i pensadors, productors i artistes, públics i cultures. Posa en valor el que es fa aquí i ara per projectar-ho al món. Ofereix un aparador per l'excel·lència i una oportunitat per al tast. Un edifici i una marca amb fonaments clars: la fusió entre el saber fer de la tradició mediterrània remesclat amb la lògica de la innovació.

El **Mercat de Territori de Santa Teca** al Castell Monestir d'Escornalbou tindrà lloc els **dies 15 i 16 de juliol**. Els horaris del mercat són **dissabte de 12h. a 1h. i diumenge de 12h. a 23h**. Esperem un volum de visitants al voltant de les **dos mil persones**. El mercat oferirà una selecció de restaurants, cellers i cervesers del territori durant els dos dies amb una programació cultural en paral·lel. L'entrada al recinte del castell és gratuïta, excepte per les actuacions definides de pagament, amb venda anticipada.

CELLERS

Convidem a **15 cellers** a participar al mercat. El criteri a l'hora de seleccionar els projectes segueixen els principis del mercat: **proximitat, qualitat, sostenibilitat i solidaritat**. A la nostra carta oferim una selecció representativa de **les varietats, els perfils i les DO dels vins de la Catalunya Sud**. Els cellers estaran presents en una única barra. El **preu (PVP) d'un tast és de 2 €**. El vi es servirà en copa de policarbonat, material que no altera les propietats organolèptiques del vi. L'espai destinat a servir el vi estarà supervisat per un sommelier.

Característiques del producte que es valoren per formar part de la carta:

- Referència representativa de cada celler
- Productes de qualitat organolèptica i gastronòmica
- Sistemes de producció d'agricultura ecològica
- Sistemes d'elaboració sostenible i respectuosa amb el medi ambient
- Varietats autòctones
- Perfils amb identitat

RESTAURANTS

Hem seleccionat a **3 restaurants** - La cava de Tàrraga, Portal22 (Valls), Quinoa (Falset) a participar al mercat. El criteri a l'hora de seleccionar els projectes de restauració segueixen els principis del mercat: **proximitat, qualitat, sostenibilitat i solidaritat**. També mirem de fer una selecció que sigui representativa del territori de la cuina elaborada a la Catalunya Sud.

L'organització es fa càrrec de la gestió de permisos, del subministrament de llum, la neteja de l'espai, la gestió dels tiquets, la programació d'activitats i la comunicació.

CERVESES

Hem seleccionat a **4 cervesers** a participar al mercat. El criteri a l'hora de seleccionar els projectes de restauració segueixen els principis del mercat: **proximitat, qualitat, sostenibilitat i solidaritat**.

L'organització es fa càrrec de la gestió de permisos, del subministrament de llum, la neteja de l'espai, la gestió dels tiquets, la programació d'activitats i la comunicació.

PRODUCTORS

El criteri a l'hora de seleccionar els projectes segueixen els principis del mercat: **proximitat, qualitat, sostenibilitat i solidaritat**. El mercat és una selecció representativa del territori del Camp de Tarragona, tant gastronòmica com artística, relacionada amb l'esperit de Santa Teca i sota un criteri de filtre per oferir al visitant allò que ens representa.

L'organització és fa càrrec de la gestió de permisos, del subministrament de llum, la neteja de l'espai, la programació d'activitats i la comunicació.

PROGRAMA

dissabte 15 juliol				
12:00	obertura del mercat			
12:15	església	instal·lació artística	Jordi Abelló	
12:30	tot el recinte	taller en blanc - happening familiar	am-art	
13:00	plaça entrada	show cooking	Joan Castells, portal 22	
13:00	sala audiovisuals	Les 7 vides d'Eduard Toda		
13:00	plaça entrada	obertura espai gastronòmic	restaurants 3, cellers 12, cervesers 4	
13:30	plaça entrada	concert vermut	Los Feos - Swing	
16:00	sala audiovisuals	poder mirar als ulls - G3G records	G3G records, Toti Garcia	
16:15	camp de tir	Fab-lab El Catllar: hàbitat col·laboratiu	Saül Garreta	
18:00	cripta	microteatre		2.- teques
18:30	camp de tir	circ cia Penjant d'un fil	Migrar i sobreviure	
18:30	claustre	concert	Don Simon i Telefunken	
19:00	camp de tir	equilibrisme Cia Le Mouton Noir	La Simone	
19:30	església	xerrada: "camins"	Rafa Lòpez - Monné	
20:00	plaça entrada	show cooking	Albert Marimon, La Cava	
20:45	camí dels frases	brindis posta de sol	Rafa Lòpez - Monné	3.- teques
21:00	claustre	concert	mariona Aupí "Le Monde"	
22:30	camp de tir	observació del cel	glosa, vi i estrelles	3.- teques qui vulgui vi
23:00	plaça entrada	concert nit	Morena - Tradipatxanga	

<i>diumenge 16 juliol</i>				
12:00	<i>obertura del mercat</i>			
13:00	<i>plaça entrada</i>	<i>show cooking</i>	<i>Joan Castells, Portal22</i>	
13:00	<i>sala audiovisuals</i>	<i>Les 7 vides d'Eduard Toda</i>		
13:00	<i>plaça entrada</i>	<i>cantina</i>	<i>restaurants, cellers, cervesa</i>	
12:30	<i>tot el recinte</i>	<i>happening familiar, taller en blanc</i>	<i>am-art</i>	
13:00	<i>plaça entrada</i>	<i>concert vermut</i>	<i>Els Xatus - rumba</i>	
16:30	<i>sala audiovisuals</i>	<i>L'home del pèndol</i>	<i>produccions saurines</i>	
17:00	<i>cripta</i>	<i>microteatre</i>		<i>2.- teques</i>
17:00	<i>claustre</i>	<i>concert</i>	<i>Xavi Masjoan duo</i>	
18:00	<i>cripta</i>	<i>microteatre</i>		<i>2.- teques</i>
18:30	<i>camp de tir</i>	<i>circ cia Penjant d'un fil</i>	<i>Migrar i sobreviure</i>	
19:00	<i>camp de tir</i>	<i>equilibrisme Cia Le Mouton Noir</i>	<i>La Simone</i>	
19:30	<i>església</i>	<i>concert</i>	<i>Quartet melt</i>	<i>10.- teques anticipada, 12.- guixeta</i>
22:30	<i>plaça entrada</i>	<i>comiat</i>		

El **Mercat de Territori de Santa Teca** ofereix producte de qualitat, cuina d'autor i cultura contemporània de proximitat.. En les seves edicions ofereix gastronomia, vins naturals, cerveses artesanes, productes ecològics, projectes amb identitat, tastos, debats, conferències, tallers, poesia, concerts i mostres d'arts visuals.

Els **objectius** de Santa Teca són la **promoció de productes amb identitat**, generar i consolidar **plataformes de relació, difusió i distribució**, posar en valor projectes del territori, **generar hàbits de consum responsable, afavorir la producció sostenible i generar espais d'intercanvi de coneixement**.

El 15 i 16 de juliol al castell monestir d'Escornalbou el mercat es presenta en diferents apartats que inclouen **un espai gastronòmic, un espai de mercat, un espai amb entremesos musicals, un espai de teatre i circ i un espai de relació, presentació i tast**.

L'entrada al recinte és gratuïta. Els únics espectacles de pagament estan informats al programa i es podran adquirir les entrades de manera anticipada. Alguns tallers encara per definir tindran un preu simbòlic (per exemple tinta i vi, 1 teca). L'espai gastronòmic s'ubica, per primer cop, a l'esplanada d'entrada, on també es fan actuacions – vermut i l'actuació de dissabte nit. Comptem amb instal·lacions artístiques per part de l'EADT (escola Art i Disseny Tarragona) encara per definir.