

El Tastatast de la Fira de les 40 Hores repeteix amb més oferta

Ripollès Desenvolupament mostrarà els seus serveis i promocionarà els productes agroalimentaris de la comarca

El Consorci Ripollès Desenvolupament participarà un any més a la Fira de les 40 Hores de Ripoll, que se celebra aquest proper cap de setmana, 15, 16 i 17 de març. Ho farà amb un estand a la plaça Sant Eudald, des d'on informarà de tots els serveis que presta, com el d'inserció i orientació laboral o els formatius, i els productes que gestiona, com els turístics (Terra de Comtes i Abats, Itinerànnia, etc.) o els englobats sota la marca de garantia Producte del Ripollès.

Repteix El Tastatast

Després de l'èxit de la primera edició de l'any passat, l'Associació d'Hostaleria del Ripollès, juntament amb l'Aula d'Hostaleria i l'Ajuntament de Ripoll, organitzaran la segona edició del Tastatast. Es farà el divendres 15 de març a la Sala Eudald Graells. A partir de dos quarts de vuit de la tarda s'hi podrà anar a provar algunes de les 30 tapes o tastets diferents que hauran preparat diversos restauradors.

Enguany s'han ampliat el nombre de restauradors participants a una desena (Crocus, La Taverneta, CAT Can Guetes, la Piazzetta, El Racó del Mig, El Molí, Gustus i Snack Bar Ramon de Ripoll, Cal Carter de Campdevàrol i Can Dachs de Les Llosses), el nombre de participants que faran postres (Les Delícies del Ripollès i El Lladre i el Forn Ca la Carme de l'Associació de Petits Elaboradors del Ripollès) i també s'ha ampliat els participants que porten les begudes (Vins Guillaumet - Caves Martí Serdà i La Barriconca). En aquesta edició, a més de vins i caves, es podran tastar cerveses d'elaboració artesana.

Es preveuen servir unes 4.000 racions als mateixos preus econòmics que l'any passat: tres tiquets per 5 euros i set tiquets per 10 euros.

Promoció dels productes de qualitat Ripollès

El diumenge 17 de març, a les 12 el migdia, el Consorci Ripollès Desenvolupament presentarà la nova *Guia de productes agroalimentaris del Ripollès* a la plaça Sant Eudald, davant de l'estand de l'Associació de Carnissers i Xarcuters del Ripollès. Tot seguit, es farà una taula rodona de productors i carnisers per parlar sobre els productes de proximitat.

D'altra banda, i per donar a conèixer el producte agroalimentari del Ripollès, el dissabte 16 de març, a l'estand de l'Associació de Petits Elaboradors de la plaça Sant Eudald, es farà una cata de coca i productes làctics. També el dissabte, a partir de les quatre de la tarda, a l'estand de l'Associació de Carnissers i Xarcuters del Ripollès, es farà una demostració del procés d'elaboració de llangonisseta i botifarres i una degustació de broqueta de llangonissetes del Ripollès, de Rocafort, d'escalivada i de ceps.