

El Celler Masroig marida les Jornades de l'Horta del Priorat a taula

Del 12 al 29 d'agost, es podran degustar en més de 12 restaurants i allotjaments del Priorat els productes més típics de la zona: tomàquet, vi i oli.



El Priorat acollirà la primera edició de L'Horta del Priorat a Taula, unes jornades que neixen amb l'objectiu d'aportar valor afegit a la **Fira de la Tomaca del Priorat**, que se celebrarà els dies 21 i 22 d'agost, per tal de fer palesa de l'essència i tradició gastronòmica de la comarca.

Durant més de quinze dies els establiments participants oferiran plats i degustacions amb productes de primera qualitat recol·lectats de l'horta del Priorat; acompanyats d'oli d'oliva verge extra DOP Siurana i vins de la DO Montsant, ambdós del Celler Masroig. A més, per arrodonir les jornades també s'ofereixen experiències que inclouen dos dies d'allotjament amb esmorzar inclòs. També es podrà gaudir d'activitats enoturístiques al Celler Masroig, a través de reserva prèvia.

Els hotels, hostals i restaurants que participaran en aquesta jornada són: *Mas del Salin, Lo Refugi Gastrobar, Hotel-Hostal Sport, Apartaments Baronia - l'Escoleta, Mas Trucafort, Hotel i Restaurant Lotus Priorat, Restaurant El Cairat, Restaurant Brichs, Cal Salut, Hotel - Restaurant Cal Llop i Mas Ardèvol.*

