

El Cavatast celebra enguany el 25è aniversari

La mostra de caves i gastronomia, que tindrà lloc els dies 1, 2 i 3 d'octubre, manté la fórmula que es va proposar el 2020 i amplia activitats



El celler de la Fassina de Can Guineu ha acollit aquest dimarts la presentació d'una nova edició del Cavatast, la mostra de caves i gastronomia de Sant Sadurní que enguany celebra el 25è aniversari. A l'acte hi ha assistit l'alcalde del municipi, **Josep Maria Ribas** i el regidor de Comerç i Turisme, **Ton Amat**, que han presentat les novetats de l'esdeveniment. El Cavatast 2021 manté el format reduït proposat l'any passat, però amb una major oferta d'activitats.

"El 25è aniversari és una efemèride i volíem ampliar l'oferta, però la pandèmia ens ho ha impedit", ha explicat Ton Amat, que ha assegurat que el model que es torna a proposar enguany "va tenir un gran èxit entre els elaboradors i el públic de l'edició anterior". El regidor ha desitjat que l'any que ve la mostra es pugui celebrar amb normalitat. "Quan acabi el Cavatast d'enguany, haurem d'obrir un debat per decidir amb què ens quedem del format actual per incorporar-ho a la mostra tradicional", ha apuntat Amat.

Josep Maria Ribas també ha reconegut que, tot i les limitacions imposades per la pandèmia, la crisi sanitària ha deixat "algunes coses bones", fent referència a l'exitosa acollida que el format reduït del Cavatast va tenir el 2020. El batlle també ha fet èmfasi en la unitat que hi ha hagut en l'organització de la mostra d'enguany, en què participen diferents entitats del sector cavista.

"L'Ajuntament és el motor de l'activitat, però no seria possible sense tota la gent que hi participa, així com els col·laboradors", ha apuntat Ribas.



Presentació de l'edició 2021 del Cavatast. Foto: Cavatast.

A la presentació també hi han participat **Javier Pagès**, president del Consell Regulador del Cava, **Damià Deàs**, president de l'AECAVA (Associació d'Elaboradors de Cava), i **Josep Varias**, vicepresident de la Confraria del Cava, com a representants de les tres organitzacions que han preparat activitats complementàries al Cavatast.

Els tres han reconegut la gran tasca que l'Ajuntament de Sant Sadurní ha fet els darrers 25 anys organitzant la mostra de cavaes i gastronomia, i han apuntat a la unitat del sector com a una via necessària per seguir promocionant el cava i el territori on s'elabora majoritàriament.

Com funcionarà la mostra?

El cava i la gastronomia tornaran a ser aquest 2021 protagonistes de la mostra, que tindrà com a escenari quatre cellers del municipi: Freixenet, Vilarnau, Canals i Munné i Juvé i Camps. El Cavatast aplegarà fins a una trentena d'empreses, entre elaboradors de cava, restauradors, pastissers, xarcuters i xocolaters.

Es duran a terme quatre sessions de tast: una el divendres 1 d'octubre, dues el dissabte 2 d'octubre i una única sessió el diumenge 3 d'octubre. En cadascuna de les sessions que s'han programat hi participaran sis cellers, així com un restaurant, una xarcuteria i una pastisseria, i també hi haurà música en directe. El preu dels tiquets, que s'han posat a la venda aquest dimarts



14 de setembre a través del web cavatast.cat, serà de 35 euros.

Tanmateix, enguany es mantenen les mesures de seguretat aplicades el 2020 amb motiu de la crisi sanitària, tot i que l'aforament d'alguns tastos s'ha ampliat.

II Nit dels Màgnums

El tret de sortida al 25è Cavatast el donarà la II Nit dels Màgnums, una activitat que ja es va organitzar el 2019, i que es recupera aquest any per fer valdre els caves de gran format.

La Nit dels Màgnums se celebrarà el 22 de setembre a les Caves Codorníu, de les 20:00 h a les 23:00 h, i comptarà amb la presència de 17 cellers i establiments de gastronomia del Cavatast. Les entrades tindran un preu de 36 euros i es poden comprar al web confrariadelcava.com.

Activitats complementàries

Gràcies a la implicació del Consell Regulador del Cava, l'AECAVA, la Confraria del Cava i Som Sant Sadurní, el Cavatast 2021 comptarà amb diverses activitats que complementaran l'oferta de la mostra el cap de setmana de l'1 al 3 d'octubre.

L'epicentre de l'oferta serà el celler de la Fassina de Can Guineu, on es duran a terme diferents sessions de tast i maridatges, i la presentació de Cava Women, una nova entitat que aplegarà el col·lectiu de dones professionals del món del cava.

Una de les novetats del 25è Cavatast serà la proposta Visensitive, que tindrà lloc a les caves Blancher el dissabte 2 d'octubre i el diumenge 3, i que maridarà els coneixements de la sommelier Clara Antúnez i la música amb diferents escumosos.

Els tiquets per participar en alguna de les quatre activitats programades tindran un preu de 10 euros i també es poden adquirir al web cavatast.cat.