

# La gastronomia, primer protagonista de la Candelera de Molins de Rei

*Més de 50 expositors, 70 estands i 20 activitats representen el sector gastronòmic a la 171<sup>a</sup> Fira de la Candelera*



Gastronomia a la Candelera. | Ajuntament de Molins de Rei.

Les persones amants de la gastronomia i el bon menjar trobaran a la **Fira de la Candelera** una programació molt atractiva. Podran visitar 70 estands i parades d'alimentació, més de 50 expositors i una vintena d'activitats variades per descobrir, productes i sabors nous i de gran qualitat.

Un dels principals reclams és la **42<sup>a</sup> Fira de Vins i Caves**, que aquest any compta amb la **DO Montsant** com a Denominació d'Origen convidada amb **20 cellers expositors**, un 35% del total de la denominació. La fira estarà ubicada a la plaça de la Llibertat i es poden adquirir tiquets de degustació per 9€ (5 tiquets) i 27€ (20 tiquets).

També es recupera aquest any l'**espai de cuina en directe** a la plaça de Catalunya. En aquest punt i durant tot el cap de setmana de la Fira es farà divulgació de projectes gastronòmics i showcookings a càrrec de la restauració local. A més, aquestes demostracions es veuran



---

complementades amb receptes tematitzades: d'aprofitament, sense gluten, per a pacients oncològics, de productes de Collserola o càrdio-saludables entre d'altres. I a través del **canal oficial de Youtube de la Candelera** es podran seguir les vídeoreceptes de focaccia amb coradella i de peus de porc amb mongetes del ganxet.

Pel que fa als **tastos** hi ha **18 activitats programades** entre el dilluns 31 i el dissabte 5 de febrer. Destaquen el Tast Sopar dels 12 vins de la Candelera 2022; el Tast Maridatge de grans espumosos i tòfones i el ja tradicional Concurs de Tast de Vins per Parelles. Totes les activitats de tastos es faran a l'Espai de Tastos i Degustacions de la Fira de Vins (pl. de la Llibertat).

Finalment destacar que aquest any s'ha reprès el **concurs de coradella** per a restaurants amb les dues categories, tradicional i innovadora i la que millor marida amb el vi que escull la DO Montsant, convidada 2022. Els guanyadors d'aquesta 18<sup>a</sup> edició han estat Les Palmerines (coradella tradicional) i el Bar Diana (coradella innovadora). El jurat també ha donat un accèssit a la proposta presentada per La Croqtona. El vi guanyador al millor maridatge ha estat pel vi Porto del Cellar Orto.

Més informació **AQUÍ**