

## El Cavatast torna a Sant Sadurní amb 40 tipus caves i gastronomia

*La 22a Fira de degustació de caves i gastronomia se celebrarà del 5 al 7 d'octubre. Una cinquantena d'elaboradors de cava i d'empreses de restauració, xarcuteria, pastisseria i xocolata serviran més de 45.000 degustacions de cava i unes 25.000 degustacions gastronòmiques als milers de visitants que el Cavatast rep en només tres dies de fira.*



Sant Sadurní d'Anoia celebrarà, els propers 5, 6 i 7 d'octubre la 22a edició del Cavatast.

Segons ha explicat l'alcalde de Sant Sadurní d'Anoia, Josep Maria Ribas, l'any passat unes 35.000 persones van acostar-se a la Mostra més important del Penedès, que genera un impacte econòmic de 3.500 milions d'euros i, enguany, generarà 30 llocs de feina. "Per a Sant Sadurní d'Anoia és un esdeveniment molt important, junt amb la Festa de la Fil·loxera", ha afegit. De la mateixa manera, Ribas ha volgut puntualitzar que l'indret on té lloc el Cavatast és excel·lent per les vistes, l'entorn i el paisatge que l'acull.

La regidora de Promoció Econòmica, Turisme, Comerç i Ocupació, Maria Rosell, ha destacat que el Cavatast és un punt de trobada anual on els amants del cava poden passejar per la fira i gaudir dels diferents caves i de les propostes culinàries que s'hi ofereixen cada any. Els visitants del Cavatast podran tastar productes nous i en coneixeran d'altres. Al Cavatast també es poden

adquirir els productes que es degusten sense la necessitat de desplaçar-se.



*L'alcalde de Sant Sadurní d'Anoia, Josep Maria Ribas, i la regidora Maria Rosell Foto: Laura Estrada*

Dins la Mostra també es realitzen activitats paral·leles com visites al Centre d'Interpretació del Cava - CIC Fassina i a cellers i caves de la vila. En aquesta 22a edició, el Celler de la Fassina de Can Guineu s'ha tornat a convertir en el punt neuràlgic d'activitats de tot tipus, des de maridatges i tasts tècnics, fins a tallers especialitzats i altres activitats promocionals.

Algunes de les caves de la mostra d'aquesta edició són Canals & Munné, Celler Vell, Codorníu, Escofet Rosell 1731, Eudald Massana Noya-Agricultura Ecològica, Freixenet, Mascaró, Molí Parellada, Parxet, Perelada, Sumarroca, Torrens Moliner i Vilarnau. Ribas ha reivindicat que "fem cava, però fem olor de xocolata". I és que a la Fira també serà possible descobrir el món de la xocolata a través de l'empresa familiar Espai Xocolata Simón Coll i tastar les últimes novetats d'aquest aliment. A més, hi haurà parades de productes artesans i creacions úniques en ceràmica, teixit, argent, bronze, pell, fusta i pintura i una demostració d'oficis i tallers artesans.

Video: <https://www.youtube.com/watch?v=g9zYAnxIVxl>