



Aquest any s'ha volgut recuperar la mostra gastronòmica, donant-li un format més actual.

Sota el nom TastaQmarca, els bars i restaurants oferien els seus plats en forma de tast o degustació amb la finalitat que els assistents a la mostra coneguessin els establiments i el seu menjar. Les degustacions tenien un cost de 1€ a 4€.

L'horari de la mostra va ser el dissabte, 23 de juliol de 2016 de les 20h a les 12 de la nit i va tenir lloc al Passeig del Lluçanès i als jardins de Cal Bach.

L'Ajuntament de Prats de Lluçanès oferia als participants carpes 3x3 cedides per la Diputació de Barcelona, taules i cadires, rètol indicatiu per cada expositor, rètol amb el nom de la tapa que oferien, punt de llum i presa de corrent.

A les 20h, es va inaugurar la mostra amb un xou cooking a càrrec de Marc Ribas, cuiner revelació de TV3, amb productes del Lluçanès. La seva tapa sorpresa va ser "lletons de xai escabetxats amb cervesa del forment del Lluçanès"

Tot seguit, a l'espai Chill out dels jardins de Cal Bach, hi va haver música en directe amb el concert de Ferran Soler i Aquell Parell.

El funcionament de la mostra era a través de tiquets degustació que s'adquirien a l'estant de l'organització. Cada tiquet tenia el valor de 1€ es podia bescanviar amb degustacions o begudes dels diferents estands.

Material imprès:

- programa de la fira i del tastaQmarca
- rètol amb el nom de l'establiment
- rètol amb el nom de la tapa que ofereix cada establiment
- fulletons amb el nom de totes les tapes
- cartell amb el nom dels establiments col·laboradors

Campanya promocional

1. Material gràfic: cartells i fulletons
2. Espai a la Plaça Major de Vic durant el mercat del dissabte 16 de juliol: Es va fer un acte de promoció el dissabte anterior a la fira, el 16 de juliol al mercat de Vic. Des d'Osona Turisme es va cedir espai a la carpa que tenen a la plaça de Vic, i des de l'Ajuntament es va donar a conèixer la fira de Sant Jaume i la mostra gastronòmica TastaQmarca. Alguns establiments van col·laborar donant coca i llonganissa per oferir com a tast a l'estand: El Taulell, Cal Janet, Forn J.Bruch, Forn Cal Padassé i Pastisseria Cal Girvent.
3. Pàgina web i xarxes socials: Ajuntament, Consorci, Osona Turisme

4. Agendes als mitjans
5. Publicitat : el nou9 i la Rella

Presència als mitjans de comunicació

Molts mitjans de comunicació s'han fet ressò de la Fira de Sant Jaume, i principalment aquest any que ha coincidit amb la primera edició de la mostra gastronòmica del Lluçanès.

- Ràdio Berga – falca + notícia
- Notícia i davantal la Rella núm. 401, de 14 de juliol.
- 22 de juliol, notícia al diari **El 9nou** i publicitat de la Fira amb la programació.
- 21 de juliol, notícia al diari digital **Osona.com**
- Informació de la fira a la pàgina web de **FestaCatalunya.cat** a l'apartat de fires.
- Notícia i inserció a l'agenda de la pàgina web de **Lluçanès turisme**.
- 22 de juliol, notícia al **Punt Avui**
- 21 de juliol, notícia al **Regió 7**
- Notícia al somgastronomia a través d'Instagram
- Agenda digital a Lluçanès turisme
- La Rella: notícia 3 d'agost de 2016
- El9nou: notícia 25 de juliol de 2016
- Aquí berguedà: 25 de juliol de 2016
- Notícia el9tv
- Notícia tv berguedà

Establiments participants

Olost: Restaurant Fonda Sala

Perafita: Cafè del Mig

Prats de Lluçanès: Bar canya i teca - Cafè Orient – Restaurant Cal Baumer – Restaurant Cal Quico – Pastisseria Cal Girvent – Vins Cal Siller

Sant Agustí de Lluçanès: Restaurant Els Munts

Santa Maria de Merlès: Cervesa Rocamentidera

Sant Boi de Lluçanès: Restaurant Cal Met

La carta per tastar la comarca:

-La tapa lluçanesa del Marc Ribas:

Iletons de xai escabetxats amb cervesa del forment al Lluçanès – 4 TastaQMarca

-Restaurant Fonda Sala / Olost:

Terrina de caça amb codonyat i pastís d'escórpora – 3 TastaQMarca

Vieira amb tomàquet natural i cremós de patata – 4 TastaQMarca

-Cafè del Mig / Perafita:

Arròs negre del Cafè del Mig – 3 TastaQMarca

Cucurutxo de pernil – 2 TastaQMarca

-Bar Canya & Teca / Prats de Lluçanès:

Gaspaxo de síndria – 1 TastaQMarca

Arròs japonès del Canya – 1 TastaQMarca

-Cafè Orient / Prats de Lluçanès:

Migues a la lluçanesa – 1 TastaQMarca

Ajo atao de la Puri – 1 TastaQMarca

-Restaurant Cal Baumer/ Prats de Lluçanès:

Cremós de formatges del Lluçanès – 1 TastaQMarca

Làmina de morro de bacallà amb melmelada de samfaina – 1 TastaQMarca

-Restaurant Cal Quico / Prats de Lluçanès:

Sorbet de gaspatxo amb cruixent – 2 TastaQMarca

Cargols guisats amb el seu punt de tot – 4 TastaQMarca

-Restaurant Els Munts / Sant Agustí de Lluçanès

Truita de patata del Lluçanès – 1 TastaQMarca

Pebrot del piquillo farcit a l'estil dels Munts – 2 TastaQMarca

-Restaurant Cal Met / Sant Boi de Lluçanès

Caneló de bolets amb crema de ceps – 2 TastaQMarca

Dau de bonítol de la nostra costa fumat amb herbes aromàtiques – 3 TastaQMarca

-Pastisseria Girvent / Prats de Lluçanès

Moussets de colors – 2 TastaQMarca

Xuxi-fruits – 1 TastaQMarca

-Celler Cal Vilardell / Prats de Lluçanès

Got de cava, sangria de cava o sangria de vi – 1 TastaQMarca

Got de vermut, digestiu o moscatell – 1 TastaQMarca

-Vins Cal Siller / Prats de Lluçanès

Cava Rimarts18, DO Cava (Macabeu, Parellada i Xarel·lo) – 2 TastaQMarca

Vi blanc: Blanc del Tèrrer, DO Catalunya (Macabeu) – 2 TastaQMarca

Vi negre: Comalats, DO Costers del Segre (Cabernet sauvignon) – 2 TastaQMarca

Vi negre: Heravi selecció, DO Montsant (Samsó i Sirà) – 2 TastaQMarca

-Cervesa Rocamentidera / Santa Maria de Merlès

Canya de cervesa de Blat Forment and Women, Napa o Cortada – 1 TastaQMarca

Ampolla de Napa o Cortada – 3 TastaQMarca

-Aigua i refrescos

Aigua - 1 TastaQmarca

Cola, llimonada o taronjada – 1 TastaQmarca

Gots sostenibles i copes per retornar

Got sostenible – 1 euro

Copa per retornar de *Vins Cal Siller* – 3 euros

Dades tècniques:

Muntatge a les 18:00 hores pels restaurants

Es van imprimir 7.200 tiquets aproximadament

Es va contractar un servei de vigilància per les carpes a la nit

La zona chillout es va muntar amb bales de palla petites i quadrades, palets i roba blanca.

80 bales i 80 palets

#TastaQMarca

La distribució dels establiments va anar en funció de si utilitzaven foc o no. Els que no havien de cuinar estaven al costat del parc infantil.

Paper adhesiu a les carpes amb el nom dels restaurants

El Boladeras va fer la instal·lació dels llums i els endolls de cada carpa

Els refrescos es van servir des de la barra de l'ajuntament – les neveres les va deixar el batriu i s'oferien gots retornables per 1€

Es van posar totes les estovalles de cada establiment iguals per donar una imatge unificada.

Total: 15 carpes (inclosa begudes i tiquets)

A l'últim moment el restaurant Orient no va participar

Col·laboradors:

Agropecuària Sendu

Diputació de Barcelona

Forn Cal Pujals

Inilse, SL

Manipulacions de Fusta, SL

Obradors, SA

Tintoreria Conxita

Voraviu Produccions Culturals

DESPESES

Concepte	Import
Aigües i refrescos	48,64 €
Lloguer de material de cuina	211,51 €
Ingredients xou cooking: Glòria: 291,12€ Vilardell 12,74€ Cervesa 31,76€ lletons 165€ Menjar Nima Fruits: 114,64 €	615,26 €
Estovalles, tovallons, gots... 52,01 + 88,16	140,17 €
Actuació Aquell Parell	363,00 €
Allotjament cuiner	38,50 €
Xou cooking – Marc Ribas	330,00 €
Electricista	97, 01 €
Total:	1.844,09 €

FOTOGRAFIES:



