



Enguany s'ha celebrat la tercera edició de la mostra gastronòmica del Lluçanès, seguint una mica el format de l'any anterior.

Sota el nom ja consolidant de TastaQmarca, els bars i restaurants del Lluçanès oferien els seus plats en forma de tast o degustació, amb la finalitat de donar a conèixer l'establiment i la seva cuina.

Com en les anteriors edicions, les degustacions tenien un cost de 1€ a 4€, i el nombre de participants ha set de 12.

L'horari de la mostra va ser el dissabte, 21 de juliol de 2017 de les 20h a les 12 de la nit i va tenir lloc al Passeig del Lluçanès.

Al igual que l'any passat, les carpes es van col·locar al llarg del passeig, la carpa de venda de tiquets davant de Cal Bach, i l'espai chill out als jardins.

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 2/4 d'11 del vespre hi va haver música en directe amb els Cremats.

El funcionament de la mostra era, com cada any, 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 adhesiu amb el nom de l'establiment
- rètol amb el nom i preu de la tapa que ofereix cada establiment
- fulletons amb el nom de totes les tapes

Campanya promocional

1. Material gràfic: fulletons
2. Espai a la Plaça Major de Vic durant el mercat del dissabte 14 de juliol: Es va fer un acte de promoció el dissabte anterior a la fira, el 15 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.
3. Pàgina web i xarxes socials: Ajuntament, Consorci, Osona Turisme
4. Agendes als mitjans
5. Publicitat : Sàpiens, la Rella, televisió del Berguedà, RAC1 i RAC105, i el 9tv

Novetats

Aquest any com a novetat, un dels tastos que ha ofert cada restaurant ha de ser amb productes de proximitat, i entre tots els tastos i per votació popular es va escollir el tast de l'any amb producte del Lluçanès, sent el guanyador el Caneló de bolet amb crema de ceps del Restaurant Cal Met.

Entre tots els vots populars es van sortejar vals descompte de 20€ per bescanviar a cadascun dels establiments participants, gentilesa de cada establiment.

El sorteig es va fer al acabar l'actuació dels Cremats.

Establiments participants

La Torre d'Oristà: Cal Trumfo

Perafita: Cafè del Mig

Prats de Lluçanès: Bar canya i teca - Restaurant Cal Baumer/Celler Cal Vilardell – Restaurant Cal Quico – Pastisseria Cal Girvent – Vins Cal Siller– La Fassina –

Sant Agustí de Lluçanès: Restaurant Ca La Cinta

Santa Maria de Merlès: Cervesa Rocamentidera

Sant Boi de Lluçanès: Restaurant Cal Met

Els establiments participants van pagar una inscripció per participar-hi de 20€.

La carta

- Bar canya & teca / Prats de Lluçanès

Cullera amb crema de formatge i sashimi de salmó: 2 €

PROXIMITAT Cassoleta amb crema de patata, cua de vedella del Lluçanès desossada i salsa de carn: 2 €

- Restaurant Cal Quico / Prats de Lluçanès

PROXIMITAT Farcellet de formatge de cabra, poma i ceba caramel·litzada amb salsa agredolça: 2 €

Amanideta de *mozarella* amb pernil cruixent i vinagreta de fruits vermells: 2 €

- Restaurant Cal Met / Sant Boi de Lluçanès

PROXIMITAT Caneló de bolet amb crema de ceps: 2 €

Pop a la gallega: 3 €

- Cafè del Mig / Perafita

Arròs negre del Cafè del Mig: 3 €

PROXIMITAT Cucurutxo de fuet d'Alpens: 2 €

- Patisseria Girvent / Prats de Lluçanès

Tastets de mousse: 2 €

PROXIMITAT Il·luminadures: 1 €

- Vins Cal Siller / Prats de Lluçanès

Copes de vi: de 1 a 4 €

- Cervesa Rocamentidera / Santa Maria de Merlès

Cerveses: Destraler, Surfing hops, Juliol4: 2€

-Restaurant Cal Baumer – Celler Cal Vilardell / Prats de Lluçanès

Compota de carbassa: 2 €

PROXIMITAT Peu de porc ral desossat amb sobrassada de Sagàs i formatge de cabra de

Lluçà: 2 €

Cava: 1 €

Aigua: 1 €

Refresc: 1 €

- Restaurant Ca La Cinta / Sant Agustí de Lluçanès

PROXIMITAT Pastís de formatge: 3 €

Galta de vedella guisada: 4 €

- La Fassina / Prats de Lluçanès

PROXIMITAT Arròs de muntanya: 3 €

Gintònic: 2 €

-Cal Trumfo / La Torre d'Oristà

PROXIMITAT Mollete de papada i formatge: 3€

Torradeta Santa Teresa i gelat de llet merengada: 2€

-El Contrapàs / Prats de Lluçanès

Cafè: 1 €

Tès freds: 2 €

Xupito d'orujó d'arròs: 2 €

Dades tècniques:

Es va llogar a l'empresa Les Vinyes pel muntatge i desmuntatge de les taules, chill out, ...

Muntatge a les 18:00 hores pels restaurants

Es van imprimir 14.000 tiquets

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

La distribució dels establiments va anar en funció de si utilitzaven foc o no, deixant-los espai al costat pels que necessitaven foc.

Total: 13 carpes sense lones; només darrera.

També es venien plates pel menjar a preu de 1€.

DESPESES

Concepte	Import
Lloguer de material de cuina (capri)	511,23 €
Estovalles paper, tovallons, gots...	192,65 €
Actuació Els Cremats	1.400,00
Muntatge del tastaQmarca	918,40 €
Electricista	1.508,62 €
Tiquets i rètols establiments	445,28 €
Servei vigilància carpes (catcontrol)	114,34 €
Baner web www.aquibergueda.cat	38,72 €
Publicitat revista Sapiens	605,00 €
Publicitat la Rella	194,27 €
Publicitat RAC 1	299,48 €
Publicitat RAC 105	145,20€
Total:	6.373,19 €

FOTOGRAFIES:

