

En moviment | Actualitzat el 19/07/2018 a les 17:21

Manresa celebra la Festa del Tomàquet fins el 28 de juliol

Un dels principals actes serà el mercat del tomàquet, el 27 i 28 de juliol al Puigmercadal, on la pagesia del Bages atindrà directament la venda de cadascuna de les varietats que haurà collit expressament per a la fira



Una de les activitats de la Festa del Tomàquet de l'any passat

Esquena verd, de Montserrat o rosa, quatre cantos o quatre morros, del Pare Benet, cor de bou o mamella de monja, pebroter, verd de marge, bombeta. Aquestes són algunes de les moltes varietats de tomàquets que es podran degustar, cuinar o comprar durant la Festa del Tomàquet del Bages que se celebra des d'aquest dijous 19 de juliol fins al dia 28 a Manresa i que tindrà la seva continuïtat durant el mes d'agost a moltes cartes de restaurants del Bages.

La pagesia de Manresa i el Bages fa molts anys que estan treballant per garantir la qualitat i la diversitat del tomàquet, fins al punt que des de l'organització de la fira consideren que a la comarca s'hi poden trobar tomàquets d'autor per la implicació de cada un dels productors en recuperar varietats, per la qualitat del terreny i de l'aigua de rec, que en són determinants, i per la varietat i diferents mètodes de cultiu que cada pagès fa servir adaptant-se a les necessitats dels terrenys.

Sopars, degustacions, demostracions de cuina, pinxo pote amb tapes especialitzades amb el tomàquet, portes obertes a les finques o visites guiades formen part d'un programa que el cuiner

Jordi Cruz estrena aquest dijous 19 de juliol amb una xerrada.

Un dels principals actes serà el mercat del tomàquet al mercat del PuigMercadal de Manresa. El divendres 27 de juliol i el dissabte 28 la pagesia de la comarca atendrà directament la venda de cadascuna de les varietats que haurà collit expressament per a la fira. I els paradistes del mercat hi oferiran tapes amb el tomàquet com a principal protagonista, en una jornada acompanyada de tallers i activitats culturals.