

cómopomona

gastrono[mmm]ia

La Festa del Vi de Lleida viurà aquest cap de setmana la seva Xa edició a la plaça de la Llotja. Un dinar de quatre cuiners, maridat amb dotze vins, serà el punt d'inici el dissabte dia 27 d'octubre, a un cap de setmana ple de gastronomia i activitats per a tots els públics.

COMO POMONA

@ComoPomona

Lleida



Tasts de vins i maridatges, tallers de cuina infantil, visites turístiques i concerts completen el programa d'una festa en què les degustacions d'una quinzena de cellers i una dotzena de restaurants seran els protagonistes.

La zona d'enodegustació a la plaça de La Llotja obrirà dissabte 27 d'octubre de les 19 hores fins a la mitjanit i el diumenge des de les 11 del matí fins a les 15 hores.

Pel que fa al dinar tertúlia amb el periodista i sommelier Ramon Francàs, setanta assistents gaudiran d'un menú, organitzat per la consultora de comunicació gastronòmica Como Pomona, que maridarà les propostes de quatre cuiners locals, amb els vins de dotze cellers diferents, en el marc del seu programa "7 Vins 7 Paisatges de Lleida" que promociona la riquesa i varietat dels vins de

## La Festa del Vi de Lleida celebra el Xè Aniversari

### Maridatge amb quatre cuiners i dotze vins



CP / Organitzadors, restauradors i alguns bodeguers del dinar de maridatge previst per al dissabte

Lleida així com el valor enoturístic del territori.

Ramon Tudela de BOnum No Rules, David Molina de Cràpula, Samantha Farré del restaurant Davall-Bo de Shalom de la Llotja, i Josep Ramon Cases de Sucle i Disseny d'Alcarràs són els cuiners d'aquesta trobada amb els vins DO Costers del Segre: Castell del Remei de Penelles (Subzona Urgell), Cérvoles de

la Pobla de Cérvoles (Subzona Garrigues), Clos Pons d'Albagés (Subzona Garrigues), Costers del Sió de Balaguer (Subzona Artesa), Lagravera d'Alfarràs (Subzona Segrià); L'Olivera de Vallbona de les Monges (Subzona Vall del riu Corb), Mas Blanch i Jové de la Pobla de Cérvoles (Subzona Garrigues), Purgatori-Família Torres de Juneda (Subzona Garrigues), Raimat

de Lleida (Subzona Raimat), Tomàs Cusiné del Vilosell (Subzona Garrigues), i Vila Corona de Vilamitjana (Subzona Pallars); i fora de la DO, Rubió de Sols (Vall del Montsec de Rúbies).

Així, cada plat del menú es degustarà amb tasts de tres vins diferents. Ramon Tudela iniciarà el festival amb un Arròs "mar, muntanya i horta" maridat amb els vins Saó Blanc (Maca-

beu i Garnatxa blanca) de Mas Blanch i Jové; el nou vi El Niu de la Cigonya de Raimat (Xarel·lo i Chardonnay), i Solsxarel de Rubió de Sols (100% Xarel·lo).

David Molina servirà un Pastís de truita de riu d'Alfarràs a l'estil Cràpula. Un plat que casarà amb el pallerès monovarietal Llabustes Chardonnay de Vila Corona; i els blancs amb cria en fusta: Cérvoles Blanc (cupatge de Macabeu i Chardonnay considerat millor vi de Catalunya als Premis Vinari 2018); Roc de Foc de Clos Pons (monovarietal de Macabeu també reconegut pel Vinari d'enguany).

Samantha Farré firmarà el plat de carn de la trobada, Estofat tradicional de daus vedella amb cremós de carabassa. Un guisat que se servirà amb els vins negres Naltres de L'Olivera (Garnatxa, Cabernet Sauvignon i Ull de Llebre); 1780 de Castell del Remei (cupatge amb diferents varietats negres de la propietat), i Purgatori de Família Torres (Carinyena, Garnatxa i Syrah).

Per la seva banda, el pastisser Josep Ramon Cases tancarà el menú amb unes postres a base de Pastís Sacher a la lleidatana que se servirà amb el Finca Barqueres de Tomàs Cusiné (primer monovarietal Carinyena de la DO Costers del Segre); l'escumós Reserva Brut Rosé de Costers del Sió (100% Pinot Noir) i el dolç Onrà Vi de Pedra Solera de Lagravera (100% Garnatxa blanca).

DINAR TERTÚLIA AMB **RAMON FRANCÀS**

**COM ES COMUNIQUEN ELS VINS CATALANS**

27 OCT 2018  
FESTA DEL VI DE LLEIDA  
14h LA LLOTJA

55 EUROS

MENÚ I RESERVA  
[www.comopomona.com](http://www.comopomona.com)

**24<sup>es</sup> Jornades Gastronòmiques del Bolet**  
a l'Alta Ribagorça Pirineus de Lleida  
del 5 al 28 d'Octubre 2018

**Cap de setmana del 5 al 7 d'octubre**

- RESTAURANT CASA PRADES ☎ 973 690 844

**Cap de setmana de l'11 al 14 d'octubre**

- RESTAURANT LA GRANJA ☎ 672 711 065
- RESTAURANT VILLA MARIA ☎ 973 691 029

**Cap de setmana del 19 al 21 d'octubre**

- RESTAURANT L'AÛT ☎ 973 696 048
- RESTAURANT EL VENTADOR ☎ 661 863 400

**Cap de setmana del 26 al 28 d'octubre**

- RESTAURANT EL FAI ☎ 973 696 201
- RESTAURANT MANANTIAL ☎ 973 696 210

**AQUEST Cap de setmana de 26 al 28 d'octubre**

Fes gaudir al teu paladar, reserva al:

- RESTAURANT EL FAI ☎ 973 696 201
- RESTAURANT MANANTIAL ☎ 973 696 210



FOTO: Xtrem-Prosthetic / Obscure es uno de los primeros grupos del death-metal español, nacido en los 80 en Valencia. Noctem es una banda de black-death metal, también valenciana

## El BenRock muestra su lado más 'Xtrem'

InVersus, Obscure, Brainwashed, Noctem y **Hollow Cry**, en concierto

ANDRÉS RODRÍGUEZ

Lleida



El Casal de Benavent de Segrià alberga este sábado (20.00 horas) una nueva edición del BenRock, festival que esta vez muestra su lado más 'Xtrem' con cinco bandas en liza: Obscure y Noctem, procedentes de tierras levantinas; Brainwashed, InVersus y Hollow Cry, de la escena musical de Ponent. La entrada es gratuita. La organización del festival ya ha determinado el orden de las actuaciones de la nueva entrega:

- 20.30 horas: InVersus.
- 21.45 horas: Obscure.
- 23.00 horas: Brainwashed.
- 00.00 horas: Noctem.
- 01.45 horas: Hollow Cry.

El BenRock Xtrem 2018 arrancará con la contundencia del directo de InVersus, cuarteto metalero de Lleida que el pasado sábado presentó con éxito en La Boîte el contenido de su nuevo trabajo, 'Requiem Pandemia', un álbum con ocho canciones de puro metal cantado en castellano. Las versiones son para Motörhead y Sepultura.

Obscure es una de las primeras formaciones del death metal español, creada en la zona sur de Valencia en la segunda mitad de los 80. Después de diez años de inactividad, en 2005 volvieron a la brega reeditando su material en el recopilatorio 'Back to Skull'.

Brainwashed también permaneció en silencio más de una década y en su retorno se alzó con el primer premio del XV Pepe Marín Rock el pasado junio, con el poderío de sus composiciones orientadas hacia el thrashcore.

Noctem también proceden de Valencia, donde se formaron en los albores de este nuevo milenio, y en sus últimos discos abordan temas sobre el culto a las civilizaciones antiguas, la guerra y el ocultismo con una sonoridad próxima al black-death metal.

Hollow Cry fue finalista en el XIV Pepe Marín Rock, donde se presentó como Winter Shades. El quinteto es de Tremp, acaba de lanzar su álbum de debut, 'From ashes to flames', y su apuesta musical es por el metalcore.



FOTO: Jesús Reynoso / Brainwashed tras ganar el XV Pepe Marín Rock



FOTO: Metal Music / Hollow Cry eran Winter Shades, creados en Tremp



FOTO: Oriol Cárceles / InVersus va lanzado con su 'Requiem Pandemia'