

R E C E P T A R I



GASTRONÒMIC

del

CALÇOT

R E C E P T E S D E
P L A T S A M B C A L Ç O T S
I B O N B E U R E

II

E D I C I Ó



ÍNDEX

- 4 **Valls, capital de la comarca de l'Alt Camp.**
- 8 **Vins amables, essència mediterrània.**
Consell Regulador DO Tarragona.
- 10 **El Calçot, de Valls!**
Consell Regulador IGP Calçot de Valls.
- 11 **La Gran Festa de la Calçotada.**
Cambra de Comerç i Indústria de Valls.
- 12 **Calçotada segle XXI... by Tapes.**
ForEvents, càtering.
- 13 **Ipsis criança.**
Vins Padró.
- 14 **Patates palla calçot.**
Patates Palau.
- 15 **Padró & Co. Vermouth blanc reserva.**
Vermouth Padró.
- 16 **Saltat de calçots amb cors de carxofa i oli de nyores.**
Restaurant Masia del Pla.
- 17 **Adernats Essència.**
Vinícola de Nulles.
- 18 **Arròs amb verdures, bolets i calçots.**
Hotel Rural Cor de Prades.
- 19 **Espic, blanc.**
Agrícola de Bràfim.
- 20 **Potito de Calçot.**
La Nova Masia Bou
- 21 **Yzaguirre negre reserva.**
Celler Sort del Castell.
- 22 **Bacallà amb melmelada de calçots.**
Llépol, melmelades artesanes.
- 23 **Flama d'Or Brut Imperial.**
Castell d'Or.
- 24 **Bacallà confitat amb crema de calçots i cruixent de pernil.**
Restaurant Ermita del Remei.
- 25 **Vidal i Ferré Brut Nature gran reserva.**
Caves Vidal i Ferré.
- 26 **Calamar farcit de xai, botifarra, llonganissa i calçot, amb parmentier de calçot.**
Restaurant El Petit Cup.
- 27 **Chardonnay 2015, De Muller.**
De Muller.
- 28 **Suprema de lluç de palangre amb calçots en tempura, maionesa de curri i brots de ruca.**
El Trispolet.
- 29 **Alfa, blanc.**
Agrícola de Salomó.
- 30 **Pasta amb crema de calçot.**
Restaurant Marma.
- 31 **Tatxam, negre.**
Estol Verd Celler.
- 32 **Cansalada ibèrica i vieires amb parmentier de calçot i moniato.**
Restaurant Les Espelmes.
- 33 **Reverté brut nature.**
Cava Reverté.
- 34 **Crestes amb pera, botifarró i melmelada de calçot.**
Restaurant Les Fonts.
- 35 **Flama Roja, negre.**
Castell d'Or.
- 36 **Poti-poti de calçots.**
Planeta Kasteller, restaurant.
- 37 **Ganagot.**
Celler Mas del Botó.
- 38 **Terrina de tres carns amb calçot i bolets de temporada.**
Restaurant Casa Gurí.
- 39 **Bella, negre.**
Celler Mas Bella.
- 40 **Timbal de trinxat de calçot amb romesco.**
Restaurant El Coll de Nulles.
- 41 **Vermut Montseta.**
Magatzem del Vermut.
- 42 **Pizza de calçots.**
K de Valls.
- 43 **Xat de Benaiges.**
Societat Agrícola de Valls.
- 44 **Grissinis ecològics de calçot i espelta.**
El Forn de Nulles.
- 45 **Mistela de Vila-rodona.**
Celler Agrícola de Vila-rodona.
- 46 **Coca de calçots.**
Pastisseria Santacana.
- 47 **Hotel Class Valls.**
- 48 **Suís de crema de calçot amb melmelada de calçot.**
Ca les Taronjes, Pastisseria Valls.
- 49 **Licors d'herbes, de calçot i Anís del Pagès.**
Licors Eliseu Vilà.
- 50 **Salsa de calçots (romesco).**
Fruits S&P.
- 51 **Oli d'oliva extra verge de Valls.**
Societat Agrícola de Valls.
- 52 **A Catalunya fem vins des de fa més de 2500 anys...**
Consell Regulador DO Catalunya.
- 53 **Calçots cuits en conserva.**
Sent la Terra.
- 54 **Tasta l'Alt Camp. Fet a l'Alt Camp.**
Consell Comarcal de l'Alt Camp.

Edita:

© VIÑAS-MONTSERRAT DISSENYADORS ASSOCIATS SCP,
Serveis de Disseny per a la Comunicació Visual.
Passeig de l'Estació 23, baixos.
43800 Valls
info@jmvinyes.cat
www.jmvinyes.cat

Realització, disseny i maquetació:

VIÑAS-MONTSERRAT DISSENYADORS ASSOCIATS SCP,
Serveis de Disseny per a la Comunicació Visual.

Imprimeix:

Formes Gràfiques Valls SA

DL: T-1376-2014

Amb la col·laboració de:

Ajuntament de Valls
Consell Comarcal de l'Alt Camp
Consell Regulador de la D.O. Tarragona

Fotografies:

De Valls: Esperança Viñas Gaya, Pere Toda
(arxiu Ajuntament de Valls).
Consell regulador D.O. Tarragona:
Arxiu D.O. Tarragona, Isaac Albasa, JM Viñas (VIÑAS-
MONTSERRAT DISSENYADORS)
Plats i begudes:
Cedides pels cellers i establiments participants, Josep
M. Montserrat (VIÑAS-MONTSERRAT DISSENYADORS) i
Magi Mallorquí.

VALLS MIRA AL CEL

Un altre any, ens tornarem a aplegar amb amics i familiars al voltant de les graelles per fer una altra calçotada. Mirarem d'encertar amb el punt exacte de la salsa, d'escollir els calçots més gustosos i remenarem el foc, xerrarem i riurem amb el cava i les taronges i veurem com el sol s'esvaeix en acabar una tarda curta i mandrosa. Com vam fer l'any passat i l'anterior i l'altre i com farem l'any vinent i el proper i el següent...

En els darrers cinquanta anys, els vallencs han protagonitzat un procés sorprenent en un temps rècord: la calçotada, un producte gastronòmic humil i ultra-local, ha esdevingut una icona de la cultura del Camp de Tarragona i de Catalunya; una imatge que rivalitza com a segell d'identitat amb el nostrat pa amb tomàquet i fins i tot amb la paella lleuantina i l'espanyolíssima truita de patates.

Avui, la calçotada és un fenomen social i gastronòmic en expansió. Pràcticament ningú al Camp de Tarragona passa un any sense participar en una calçotada. I, a la resta de Catalunya, el percentatge de nous practicants i reincidents anuals creix de manera impertorbable. És fins i tot possible que en els propers anys la calçotada depassi les fronteres catalanes i que aquesta festa familiar de sol hivernal s'instal·li arreu, i convisqui amb l'*asado* argentí o amb les barbacoes dels suburbis dels EEUU.

Valls i el calçot són l'epicentre d'aquesta ona expansiva, i els restauradors vallencs i de l'Alt Camp hem de refermar la paternitat local del calçot, excel·lent en el seu coneixement, cura, elaboració i presentació. La Cuina del Calçot ha de donar als professionals dels fogons de casa l'oportunitat de posar en valor el calçot com a producte gastronòmic. És la nostra responsabilitat explorar noves maneres de cuinar-lo, de combinar-lo amb d'altres aliments i d'oferir-lo al públic. El nostre objectiu ha de ser conèixer i saber tractar el calçot com ningú altre, convertir-lo en el protagonista d'una oferta gastronòmica amb el plat a taula i enaltir les possibilitats del producte a la cuina més enllà de la calçotada com a festa gastronòmica popular.

Amb aquesta nova edició de La Cuina del Calçot us convidem a tots a participar amb nosaltres en aquesta apassionant aventura de creativitat, experimentació i coneixement gastronòmic.

Albert Roig
cuiner
ForEvents

SALUTACIÓ

El llibre Receptari Gastronòmic del Calçot és una iniciativa del teixit econòmic de Valls i de l'entorn de la capital de l'Alt Camp vinculat a la gastronomia, els vins i els caves per reivindicar i promocionar l'autèntica calçotada de Valls i la cuina del calçot. Aquesta cooperació entre institucions, entitats i el món de la gastronomia comparteix l'esperit de fraternitat i d'unió de la calçotada i l'objectiu de posar en valor una de les aportacions més genuïnes a la marca turística de Catalunya.

Efectivament, la calçotada és una especialitat culinària centenària nascuda a Valls que, amb els anys, ha estat adoptada en molts altres pobles i comarques de Catalunya fins a convertir-se en una de les menges que més bé identifiquen el nostre país i la nostra cultura gastronòmica; perquè la calçotada és -probablement- l'únic àpat reconegut com aquell que uneix els valors de la cuina tradicional amb els valors de l'amistat i la bona companyia.

Per això aquesta tradició gastronòmica ha esdevingut un atractiu turístic per a gent de tots els continents, que es desplaça a Valls i a d'altres viles i pobles de l'àrea d'influència de la ciutat origen de la calçotada (Camp de Tarragona) buscant les arrels autèntiques d'aquesta especialitat i buscant conèixer la Catalunya autèntica, la Catalunya fidel a la seva cultura.

En paral·lel, i gràcies als criteris de qualitat introduïts per la IGP Calçot de Valls, la restauració vallenca aposta per una nova cuina del calçot, fruit del mestratge i la creativitat dels xefs del nostre territori, que reforça la presència de Valls en el mapa gastronòmic de Catalunya i projecta la nostra marca de ciutat amb una oferta cultural i gastronòmica original i atractiva.

Per tot això, convido a tothom a visitar-nos i a conèixer l'autèntica calçotada i la cuina de calçot, especialment entre els mesos de novembre i abril, i a gaudir de les festes i esdeveniments gastronòmics que s'organitzen a Valls, com la Jornada Gastronòmica del Calçot de Valls, al novembre, i la Gran festa de la Calçotada al gener.

Òscar Peris i Ròdenas
regidor de Comerç i Turisme
Ajuntament de Valls

VALLS,

CAPITAL DE LA COMARCA DE L'ALT CAMP



Esperança Vinos Gajja

Valls és la capital de l'Alt Camp i de l'interior del Camp de Tarragona. Per l'Alt Camp hi passen dos rius, el Francolí i el Gaià i els seus afluents, és una comarca amb una gran diversitat de paisatges, des de la vall fins a la muntanya, passant pels conreus d'avellanès, cereals, vinyes, ametlles, garrofes, olives... Valls també està situada dins de la marca turística Costa Daurada, una de les zones turístiques més prestigioses d'Europa. Anualment rep milions de visitants estrangers i és una de les zones de platja preferida pels habitants de l'Estat espanyol.

Valls us ofereix un ampli ventall d'activitats culturals per gaudir en família. Per als amants de l'art, us proposa la visita al Museu de Valls, seu d'un important fons d'art català dels últims 120 anys i el Taller Museu Josep Busquets que permet fer un recorregut pels més de 50 anys de pràctica artística d'aquest escultor vallenc.

4 El centre històric ofereix 3 interessants rutes autoguiades com la "Ruta del Barri Antic" per conèixer la riquesa històrica i arquitectònica del

centre històric de Valls; la ruta "Personatges Il·lustres de Valls" per conèixer les cases natal i espais relacionats amb els personatges representats a la Galeria de Ciutadans Il·lustres de Valls a la Casa de la Vila; i la "Ruta Literària Narcís Oller", per onze punts emblemàtics relacionats amb la seva vida i obra.

L'Oficina Municipal d'Informació Turística ofereix 5 rutes guiades de diferents temàtiques i amb una degustació de productes de la terra: la ruta "El Cor de la Ciutat de Valls" per conèixer la història de la ciutat i espais singulars com la Capella del Roser, fou declarada monument històric, amb el mosaic de 2.600 rajoles vidriades del segle XVII sobre la Batalla de Lepant; la ruta "800 Anys de Places i Mercats" per conèixer la història econòmica de Valls; la ruta "Espais Amagats Sota Terra", que permet visitar el Refugi antiaeri de la Plaça del Blat i Espai de la Memòria; la ruta "El Campanar més Alt de Catalunya" per pujar els 74 m d'alçada i gaudir d'unes vistes espectaculars; i la ruta "Valls, Km 0 del Món Casteller", un recorregut pels grans escenaris de la ciutat bressol dels castells.



Pere Toldó. Ajuntament de Valls

La calçotada és molt més que un gran àpat, és un pretext per celebrar una reunió familiar o d'amics a l'aire lliure i gaudir de l'entorn. Aquesta tradició gastronòmica centenària té com a protagonistes els calçots que es posen a les graelles, amb el foc ben organitzat i viu, i una típica salsa elaborada amb ametlles, avellanes, tomàquets escalivats, alls, oli, vinagre, julivert i sal. El calçot, una vegada pelat, es barreja amb la salsa i s'aixeca enlaire per poder-lo introduir a la boca, tal com mana la tradició. Seguidament, amb les brases es couen la carn, la llonganissa i, eventualment, la botifarra negra, les carxofes... tot això acompanyat d'un bon vi, dels que elaboren a la Cooperativa Agrícola de Valls.

Els millors moments per gaudir d'una bona calçotada són els mesos d'hivern, especialment des de novembre fins a abril. Els restauradors de Valls i comarca ofereixen com a especialitat l'essència de la calçotada i són, de fet, els principals divulgadors d'una tradició que es remunta a finals del segle XIX. L'últim diumenge de gener se celebra cada any La Gran Festa de la Calçotada, coneguda a tot el país.

VALLS, CIUTAT ORIGEN DE LA CALÇOTADA



VALLS, Km.0 DEL MÓN CASTELLER

Es castells estan documentats des de la segona meitat del segle XVIII i ja el 1805 es té constància de l'existència de dues colles castelleres a la ciutat. Per aquest motiu, podem considerar la ciutat de Valls com el bressol i la universitat del món casteller, tradició que s'ha estès per tot Catalunya. Molt a prop de la placa de bronze que senyala el km 0, a la plaça del Blat, la ciutat de Valls tindrà l'honor de ser la seu del Museu Casteller de Catalunya.

Les colles de la ciutat –la Colla Vella dels Xiquets de Valls i la Colla Joves Xiquets de Valls– eleven torres humanes de vuit, nou i de deu pisos. La plaça del Blat ha estat l'escenari de molts esdeveniments històrics del fet casteller. Les colles s'han convertit en institucions molt importants dins de l'estructura social de la ciutat. Els seus locals no són únicament llocs d'assaig, sinó que es converteixen en escenari de múltiples activitats socials i culturals, i de visites turístiques.

Es vallencs celebren les seves festes al carrer. El calendari festiu propi de la ciutat s'inicia amb els Tres Tombs de Sant Antoni, el diumenge anterior al dia de Sant Antoni, uns dels més típics i concorreguts de Catalunya.

L'últim diumenge de gener la cita és amb la Gran Festa de la Calçotada, durant la qual hi ha una degustació popular dels calçots.

El dia 2 de febrer Valls celebra la festa de la Mare de Déu de la Candela. Cada deu anys, concretament en els anys acabats en 1, aquesta celebració adquireix una gran importància i

espectacularitat per commemorar el vot que la ciutat va fer a la Mare de Déu en l'any 1791.

Per Sant Joan, se celebra la festa major de Valls, concretament els dies 23, 24 i 25 de juny. Aquesta celebració marca també l'inici de la temporada casteller i serveix de marc per a l'exhibició de tots els elements de la cultura popular de la ciutat: gegants, nans, bestiari popular, balls tradicionals, diables, etc.

Els primers dimarts i dimecres d'agost són els dies centrals de la Firagost, una autèntica fira i festa del camp i per al camp. Tota la ciutat es converteix en un recinte firal.

La festivitat de Santa Úrsula s'escau el 21 d'octubre i, cada any, el diumenge següent, se celebren les fires i festes, i des de fa uns anys el Fòrum Casteller de Catalunya. A més, Santa Úrsula tanca la temporada casteller i acostuma a ser l'escenari de les millors actuacions dels Xiquets de Valls.

Amb les celebracions de Nadal, arriba a la ciutat el Mercat de Nadal, la Fira de Capons i Aus (FICAP), les representacions teatrals dels Pastorets i la Cavalcada dels Reis d'Orient.



Pere Tola, Arxiu Ajuntament de Valls

LES JORNADES GASTRONÒMIQUES DEL CALÇOT DE VALLS

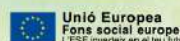
L'Ajuntament de Valls, en col·laboració amb l'Associació de Restauradors de la ciutat i entitats com l'IGP Calçot de Valls i la DO Tarragona, organitza cada any una Jornada Gastronòmica del Calçot de Valls a mitjans de novembre. En cada edició, el Pati de Valls acull un *showcooking* de cuina del calçot amb la participació de dos xefs

amb gran renom internacional i dos famosos xefs locals. La trobada serveix per posar en valor el calçot de valls com a producte de qualitat i de proximitat, i per promocionar la cuina d'autor amb aquest producte de la terra com a protagonista. La mostra dels xefs es completa amb la degustació per part del públic assistent de vins de la DO Tarragona i de les especialitats del Mercat de Tastets de l'Associació de Restauradors.

Les Jornades Gastronòmiques del Calçot de Valls també serveixen per donar el tret de sortida a la temporada de calçotades. Prèviament als actes al Pati, s'esdevé l'"Arrencada del primer calçot" per marcar simbòlicament l'inici de la temporada de calçotades. L'arrencada es fa sempre en un camp de conreu d'un productor adherit a l'IGP Calçot de Valls, entitat que vetlla per la qualitat d'aquest producte típic vallenc. I a continuació, la Sala de Plens de l'Ajuntament acull un acte institucional en el qual s'atorga la distinció vitalícia d'"Amic de l'Autèntica Calçotada" a un personatge públic relacionat amb la gastronomia i les especialitzats vallenques: el calçot i la calçotada.



Oficina Municipal d'Informació Turística
Carrer de la Cort, 61
Tel. 977 612 530 - turisme@valls.cat
www.valls.cat



DENOMINACIÓ D'ORIGEN TARRAGONA



DO TARRAGONA. VINS AMABLES, ESSÈNCIA MEDITERRÀNIA

L'actual territori de la DO Tarragona (www.dotarragona.cat), les comarques del Tarragonès, l'Alt i el Baix Camp i una part de la Ribera d'Ebre, situades totes elles entre l'Ebre i la Mar Mediterrània, és excepcional. El paisatge amable i el clima benigne han convertit aquesta terra en un territori privilegiat que el turisme ja va escollir fa molts anys. També els romans van descobrir aquesta terra des dels temps de la Roma Imperial.

De fet, ells van ser els veritables fundadors de la denominació vinícola Tarragona perquè en aquella època llunyana ja feien constar als seus vins la procedència geogràfica de la Tarraconense quan els exportaven per tota la Mediterrània. L'actual DO Tarragona ha sabut evolucionar amb el temps i ha estat particip de la revolució enològica que ha experimentat el nostre país. La tradició s'ha donat la mà amb la innovació. El treball i l'esforç dels productors i dels cellers es pot tastar dins de cada copa de vi.

Paral·lelament, bona part dels cellers de la DO Tarragona han donat un impuls decidit a l'enoturisme com a forma per potenciar el consum dels

RECEPTARI GASTRONÒMIC DEL CALÇOT



vins que elaboren i al mateix temps per donar a conèixer el territori entre els ciutadans de la zona i entre els milers de visitants que any rere any visiten la Costa Daurada.

El clima de la DO Tarragona i la influència directa del mar, amb una orografia suau i un terreny excepcional, ens ofereixen uns vins amables, suaus, frescos i típicament mediterranis. La DO Tarragona compta amb "terroirs" diversos, diferenciant-se clarament els més propers al mar d'aquells altres que són veïns del riu Ebre.

Si parlem de la tipologia dels vins de la DO Tarragona hem de dir que els vins blancs són de graduació moderada, aromes fruitades i un cos marcat i agradable. Els rosats són fins, frescos i elegants. Els negres, corporis, lleugers, càlids i carnosos. Els vins licorosos dolços i els rancis secs presenten aromes i sabors francs. Hi destaquen el Tarragona Clàssic, excel·lència de la zona, i el tradicional vi de missa.

El conjunt dels vins de la DO Tarragona són idonis per combinar-los amb la gastronomia típica del nostre territori i imprescindibles per acompanyar una autèntica calçotada a l'Alt Camp.




Consell Regulador de
la Denominació d'Origen Tarragona
C. de la Cort 41 baixos - 43800 Valls
Tel: 977 217931 - info@dotarragona.cat

www.dotarragona.cat

Amb la col·laboració de:



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació**

 Fons Europeu Agrícola de
Desenvolupament Rural:
Europa inverteix en les zones rurals

IGP CALÇOT DE VALLS



Un pagès molt solitari a finals del mil vuit-cents s'empecà un gran "invent": el calçot, rei culinari.



I és que aquesta dolça ceba, tendra, blanca, de gust suau, ha generat tant de sarau que grapats de gent aplega.



Cent anys després continua delectant petits i grans. Experts, novells i profans davant dels calçots fan cua.



Es couen a la graella, a foc viu, ben ennegrits, i es mengen amb els dits amb una salsa coenta.



La calçotada es completa amb carns, postres i bon vi. És un moment per gaudir en família o en colleta.



Temporada calçotaire: entre novembre i abril s'aixequen fogueres mil i tot s'omple de la flaire.



Un conreu interessant, del cebollí en surt la ceba que es mig colga dins la terra i quan creix es va calçant.



Tot el Camp de Tarragona i també el Baix Penedès són una zona de pes de la indústria productora.



De gener, l'últim diumenge, festassa amb demostracions, concursos, degustacions: de calçots, tothom en menja.



Des de fa deu anys camina la IGP, amb molt bon peu. El calçot ja és europeu i ja hi ha una normativa.



L'etiqueta certifica qualitat de producció. Calçots amb Indicació, tal com el seu nom indica.



I tothom, peta qui peta, llança un crit ben encertat: "Per qüestió de qualitat, el calçot vull d'etiqueta".

EL CALÇOT, DE VALLS!

El calçot és una ceba tendra, blanca i dolça que, rostida a foc viu i acompanyada de salsa romesco, és la base de la calçotada. Fins entrat el mes de març es pot degustar en nombrosos restaurants un menú especial a base de calçots, botifarres, carns a la brasa, vi i postres, que atrau cada any a milers d'aficionats a la comarca de l'Alt Camp.

La temporada s'obre de forma oficial amb la Gran Festa de la Calçotada de Valls, que se celebra l'últim diumenge de gener, tot i que molt abans es poden degustar calçotades en nombrosos establiments.

On podeu trobar "Calçots de Valls"?

L'àrea de producció del Calçot de Valls està constituïda pels terrenys que estan ubicats a les comarques de l'Alt Camp, el Baix Camp, el Tarragonès i el Baix Penedès i que el Consell Regulador considera aptes per a la producció de calçots.

Els calçots emparats per la IGP es reconeixen perquè estan lligats amb un fil blau del qual penja una etiqueta numerada amb el nom del productor.



Indicació Geogràfica Protegida
Calçot de Valls

www.igpcalcotdevalls.cat

CAMBRA DE COMERÇ I INDÚSTRIA DE VALLS



La GRAN FESTA DE LA CALÇOTADA, que se celebra l'últim diumenge de gener, és una diada festiva, popular i promocional entorn del calçot que se celebra cada any a Valls i que impregna els carrers i places de la ciutat d'un marcat tipisme i bullici. La jornada compta amb un variat programa d'actes tradicionals, festius i concursos relacionats amb el calçot: cercaviles, demostracions de coure calçots a la graella, concursos de cultivadors de calçots, d'elaboració de salsa de la calçotada i de menjar calçots.

A Valls, ciutat d'origen de la calçotada, des de finals del segle XIX, la tradició calçotaire ha anat passant de generació en generació, motiu

pel qual Valls és coneguda com la capital del calçot. La calçotada, un àpat basat en el calçot, la seva salsa i els seus complementos, mou cada temporada riuades de gent entre els mesos de novembre i abril, i constata l'arrelament d'aquest fet gastronòmic tan típic i popular a casa nostra.

Segons diu la tradició ancestral, una bona calçotada, una "calçotada amb àngel", ha de tenir com a teló de fons, la serralada de Miramar; com a escenari, una masia vallesca, i, com a platea, la ciutat de Valls amb el seu campanar alterós. Fins ben entrat el mes d'abril, qualsevol dia us podeu acostar a l'àrea de Valls a degustar l'autèntica calçotada. Sigueu, tots, benvinguts.

LA GRAN FESTA DE LA CALÇOTADA

 **Cambrade Comerç de Valls**

C. Jacint Verdaguer, 1, 2n
43800 VALLS (Tarragona)
Tel. 977 600 909 - Fax 977 606 456

www.cambravalls.com

CALÇOTADA SEGLE XXI... BY TAPES



forEvents

A forEvents vivim amb passió l'actual reinvençió del càtering que duu la cuina contemporània fora dels restaurants. El càtering d'avui és el restaurant virtual de la modernitat líquida: actualitza els estàndards del restaurant quan i on el client desitgi. S'adapta a qualsevol entorn, el customitza, el salpebra d'encant, desplega la seva proposta gastronòmica, executa el servei i s'esvaeix. En cada banquet, festa o celebració, sempre de manera sorprenent i extraordinària, el càtering reinventa i fa present un restaurant per a cada ocasió i cada indret.

El banquet és la màxima expressió de l'àpat com a esdeveniment social. I la pedra angular de l'esdeveniment és el menú. En el desplegament del menú hi podem expressar peculiaritats individuals de cada client. El menú ens permet crear i diferenciar els successius moments de l'acte i utilitzar en cada situació una cuina més tradicional o més innovadora, desplegant l'àpat com una narració amb diferents temps. I per explicar, plat a plat, aquesta història que escrivim amb i per a cada client, transformem l'entorn perquè aquest ens acompanyi.

Ja ho sabeu, si us ve de gust, a forEvents us parem la taula on i quan vulgueu.

forEvents
càtering

www.forevents.cat

C. Balmes s/n, 43800 VALLS
Belén 616 979 038
Jordi 672 024 482
Albert 635 608 539



Àspic de vermut amb formatge, escopinya i oliva farcida en broqueta:

L'àspic de vermut s'elabora amb gelatina i vermut, se solidifica en fred (24 hores mínim) i es treballa a daus.

Piruletes cruixents de calçot amb salsa clàssica:

Laminem pa cru congelat, pelem el calçot i el tallem a peces de la mida de l'amplada del pa, pintem la base del pa amb romesco i cargolem. Fornejar durant 12 min a 180°C. Fem una salsa de calçots clàssica, fem servir la recepta de la mare, fa la millor salsa de calçots del món.

Copa de carns de calçotada amb fesols:

Amb els fesols en fem un hummus, triturant el fesols cuits amb un gra d'all i un raig d'oli d'oliva de la cooperativa de Valls. Aquest hummus ens servirà de base. Amb la llonganissa en fem trossos de 10 cm i els marquem a la paella, els hi posem una broqueta, hi punxem un cirerol i ho fornem quan ho haguem de servir. Pel *twister* de xai, tallem la mitjana a daus

menuts, els salpebrem i cuinem a la paella, amb pasta filo els embolcallem i els hi donem la forma de *twister*, aquesta la fregim i reservem, l'acabem al form amb la broqueta de llonganissa per anivellar temperatures.

Tàrtar de taronja amb escuma de crema catalana:

El tàrtar és taronja a daus infusionalada amb un almívar clàssic TPT. Per a l'escuma de crema fem una anglesa, (1 litre de nata 35% M.G amb vainilla, pell de llimona i una branca de canyella) quan arrenqui el bull hi afegim sis rovells d'ou, 250g de sucre, batem fora del foc i reservem. Omplim un sífo colant la crema prèviament, tanquem i carreguem el sífo amb dues càrregues de nitrogen, Sacsegem i servim a la copa, acabem amb carquinyolis triturats.

Com veieu la nostra proposta és jugar amb els productes tradicionals de la calçotada, donat-los-hi un enfoc diferent, respectant el gust i reinterpretant les textures i la *performance*.



Vins Padró



La història de Vins Padró s'escriu al llarg de cinc generacions, en què el treball i la dedicació dels nostres avantpassats perdura fins a dia d'avui. Ara, és la nova generació qui afegeix els nous coneixements i els aplica en l'elaboració del vi i la cura de la vinya.

IPSIS NEGRE CRIANÇA (D.O. TARRAGONA)

Ull de Llebre i Merlot

Després de macerar i fermentar, el vi passa a una criança mínima de 6 mesos en bótes de roure, amb el corresponent envelliment a l'ampolla.

De color cirera picota intens. Al nas destaquen aromes de criança com ara els torrats i espècies, amb fons de fruita vermella que contribueixen a la seva complexitat.

En boca és dens, amb una gran estructura tànnica, i presenta notes de fruites del bosc, amb un final llarg i persistent.

Combina bé amb carns vermelles, qualsevol tipus de brasa, caça, aus i formatges curats.

VINS  PADRÓ
des de 1898

Avda. Catalunya, 64-70 - 43812 Bràfim (Tarragona)

tel: 977 620 012 - fax: 977 620 486

info@vinspadro.com

www.vinspadro.com

www.ipsis.cat

 facebook.com/VinsIpsis

 twitter.com/VinsIpsis

 instagram.com/VinsPadro

 YouTube Vins Padró

PATATES PALLA CALÇOT



Patates Palau

Patates Palau és una empresa valenciana que es dedica a l'elaboració de patates fregides. Té els seus orígens al centre històric de Valls on, fa més de 60 anys, concretament l'any 1956, va començar a fregir patates de xurreria a una petita barraca. L'any 1977 va traslladar les seves instal·lacions per poder oferir el seu producte a nivell industrial, mantenint el servei personalitzat als seus clients i garantint la qualitat de les patates fregides típiques de xurreria.

Els productes que elaboren es poden trobar per tot el territori català, però destaca la implantació del producte a les comarques del Camp de Tarragona. Durant aquests anys no s'ha volgut perdre el vincle amb el client tradicional de tota la vida, com ara botigues de poble, bars, restaurants... mantenint en molts casos una relació comercial de més de 30 anys



PATATES I APERITIUS PALAU
Artesans 58 (nau 3-5)
43800 Valls (Tarragona)
Tel. 977 602 007
info@patatespalau.com
www.patatespalau.com

Orígens

La patata palla amb calçot té el seu origen en una conversa entre amics a les xarxes socials on es va plantejar el repte de vincular un producte típicament valencianista com el calçot amb les patates fregides valencianes per excel·lència.

Després d'un llarg procés de proves amb calçots provinents de la comarca de l'Alt Camp es va aconseguir l'additiu adequat, en aquest cas calçot deshidratat, que podia ser utilitzat amb les patates fregides en forma de bastonet.

Ingredients

Patates
Oli de gira-sol
Oli d'oliva
Sal
Calçot deshidratat

Elaboració

La patata palla amb calçot està elaborada amb una patata seleccionada per al procés de fregit, juntament amb oli de gira-sol, oli d'oliva i sal. Posteriorment s'afegeix el calçot deshidratat.

El producte obtingut té unes característiques organolèptiques típiques de la patata fregida de xurreria amb un toc de torrat, fumet i dolç provinent de la caramel·lització del calçot, que dona un sabor especial al producte.

Vermouth Padró & Co



Els antics milloraven el gust del vi aromatitzant-lo amb flors, herbes, i espècies. En algun moment, a partir d'aquestes imaginatives pràctiques, naixeran les begudes precursors del vermut. Continuant aquesta mil·lenària tradició, hem volgut elaborar un vermut que es complementi amb els aromes cítrics mediterranis tan propis del nostre entorn.

VERMOUTH PADRÓ & CO BLANC RESERVA (Nota de tast: Guillem Panisello)

Vermut net i brillant de color groc pàl·lid amb matisos daurats. Aromàticament intens i molt agradable, amb records d'herbes dolces com la genciana, l'anís estrellat, la marialluïsa, la quina, l'angèlica... Equilibri i complexitat per parts iguals. En boca és elegant, untuós, fi i rodó. Es percep una lleu dolçor i amargor amb un refinat toc cítric final que li aporta frescor i un post gust esplèndid que el fa molt llaminer.



Vinari d'OR 2016
Millor Vermut BLANC, DAURAT O TARGONJA
Premi Vermut dels Vermuts Catalans 2016 (Tarragona - Catalunya)



Avda. Catalunya, 64-70 - 43812 Bràfim (Tarragona)
tel: 977 620 012 - fax: 977 620 486
info@vermouthpadro.com

www.vermouthpadro.com

-  facebook.com/VermouthPadro
-  twitter.com/VermouthPadro
-  instagram.com/VinsPadro
-  YouTube Vins Padró

SALTAT DE CALÇOTS AMB CORS DE CARXOFA, CLOÏSSES I SALSA DE CALÇOTS



La Masia del Pla

La Masia del Pla, com el seu nom indica, és una masia d'estil català, envoltada de camps de cereals i d'ametllers amb la Serra de Miramar com a teló de fons.

Destaca la seva façana de colors càlids, el seu ampli aparcament i els jardins amb tot de plantes i arbres autòctons.

Una pèrgola de fusta ens marca l'entrada i ens dóna la benvinguda a un local que actualment disposa de cinc menjadors amb diferents capacitats i una zona de barra. La decoració és rústica i acollidora.

Ofereix una gastronomia sincera, natural i sense artificis; basada sobretot en la qualitat del producte, principalment de proximitat i de temporada.

Una de les seves especialitats, durant la temporada (de novembre a abril), són les "Calçotades". Tot i que podreu gaudir d'un bon moment durant tot l'any.



Carretera de Valls (C-37), Km. 19
43810 El Pla de Santa Maria (Tarragona)
Telèfon: 977 630 511
info@masiadelpa.com

www.masiadelpa.com



Ingredients:

Calçots.
Carxofes (els cors).
Cloïsses.
Salsa de calçots tradicional.
Oli d'Oliva verge extra. Si és de l'Alt Camp, millor.
Una mica de pebre negre.

Preparació:

1 - Netegem els calçots i els pelem. Els tallem a trossos.
2 - Per fer els cors de carxofa, bullim les carxofes i les pelem fins a treure'n el cor.
3 - Deixem les cloïsses en aigua i sal uns vint minuts perquè treguin la mica de sorra que puguin tenir.
4 - Saltem els calçots trossets en una paella amb una mica d'oli d'oliva. Seguidament afegim les cloïsses i ho saltem tot junt.
Hi afegim els cors de carxofa i ho saltem una mica més, amb un polsim de pebre negre. Ho servim amb salsa de calçots al plat.

Per fer la salsa de calçots (4 persones)

50 grams d'avellanes torrades.
100 grams d'ametlles torrades.
200 cl. d'oli d'oliva arbequina.
4 o 5 tomàquets madurs.
1 cabeça d'all, 4 nyores torrades, 4 branques de julivert, Sal.

Primer escalivem els tomàquets, la cabeça d'all i les nyores (sense llavors). Un cop escalivats pelem els alls i els tomàquets i esmicolem les nyores. En el morter primer posem sal (al gust), les avellanes i les ametlles, i ho piquem amb la mà de morter. Un cop picats els fruits secs afegim els alls pelats, (també al gust), ho piquem, afegim les nyores esmicolades, els tomàquets i finament el julivert. Quan estiguin barrejats tots els ingredients, anirem remenant amb la mà de morter (també podem fer servir una batedora) i afegim l'oli a poc a poc i que vagi lligant-se. En el moment que trobem la textura correcta, la tastem i la rectificuem de sal.

Vinícola de Nulles



ADERNATS ESSÈNCIA (DO TARRAGONA)

Xarel·lo 100%. Fermentat i criat en bóta de roure francès.

El Xarel·lo és una de les varietats ancestrals de Nulles i la zona de l'Alt Camp, cultivada des d'abans de tenir-ne registre. Una varietat noble que dóna fruit a vins personals i singulars. Des de fa anys, la Vinícola de Nulles cuida amb estima aquesta varietat amb la què elabora l'Adernats Essència, un blanc fermentat i criat en fusta de roure francès, i el seu reconegut cava gran reserva Adernats XC. Pensat per commemorar les noranta veremes d'un celler modernista que celebra el seu centenari aquest 2017.

Al tastar-lo, ens envaeix un món d'aromes, espècies, fruits secs i torrats de fusta noble. Viu i càlid, personal i singular. Ideal per maridar amb els aromes torrats i fumats de la calçotada. Amb suficient cos per aguantar l'investida d'un calçot, amb sobrada delicades per enamorar-nos el paladar.

Molt bons exemples de l'acurada selecció que formen els vins i caves Adernats.

ADERNATS | 
V I N S & C A V A

Vinícola de Nulles SCCL
C. Estació, s/n. - 43887 Nulles
Tel: 977 602 622
www.adernats.com

 [instagram.com/adernats](https://www.instagram.com/adernats)  [facebook.com/adernats](https://www.facebook.com/adernats)  [twitter.com/adernats](https://www.twitter.com/adernats)

ARRÒS AMB VERDURES, BOLETS I CALÇOTS



Cor de Prades

L'hotel Cor De Prades se situa al poble de Mont-ral, en un paratge natural de muntanya i ofereix un allotjament familiar que accepta mascotes. Es troba a molt pocs minuts de la costa i a prop de dos dels principals monestirs de la Ruta del Cister com són Poblet i Santes Creus. L'hotel disposa de terrassa i solàrium, i els hostes poden gaudir d'una copa al bar contemplant un imponent paisatge.

Les habitacions estan equipades amb TV de pantalla plana, bany privat amb banyera i tenen vista sobre el mar o les muntanyes. Hi ha un aparcament privat gratuït disponible a l'hotel. Disposa de connexió wi-fi en les zones comunes, i sala de jocs.

Al restaurant podreu gaudir de cuina mediterrània i de muntanya, així com disposar de menús dietètics especials (a petició).



Crta. de la Mussara Km. 34
43364 Mont-ral
+34 877 001 274
info@hotelcordeprades.com

www.hotelcordeprades.com



Ingredients (per a quatre persones):

300g d'arròs
5 calçots
2 carxofes
1 ceba de figueres
½ pebrot vermell
½ pebrot verd
½ carbassó
1 porro
2 tomàquets madurs
1 gra d'all
1 litre de brou de verdures
Oli d'oliva verge extra
1 grapat de trompetes seques
1 grapat de moixernons
Sal i pebre

Elaboració:

Una hora abans posem el bolets secs amb aigua perquè s'hidratin.
Piquem l'all, i el posem en una cassola amb un bon raig d'oli i ho posem al foc. Així que l'all comenci a agafar color, hi afegirem la ceba i les verdures ben picades. Pelem i tallem les carxofes a quarts i els calçots, els afegim i tapem la cassola. Ho deixarem coure a foc mig fins que la ceba sigui transparent, que tot just comenci a agafar color. Afegim els bolets 3 minuts i després el tomàquet rallat 5 minuts. Tot seguit hi posem l'arròs, ho remenem una mica i hi aboquem el brou que tindrem a punt i bullint. Posarem el foc mig fins que l'arròs s'acabi de coure, això seran 18-20 minuts, en funció de la varietat d'arròs que fem servir. Quan falti poc per acabar de coure ho corregirem de sal i pebre. Abans de servir, deixarem reposar cinc minuts.

Bon profit!

Agrícola de Bràfim



Agrícola de Bràfim, nascuda l'any 1930, elabora vins negres, blancs i rosats (D.O. TARRAGONA) exclusivament amb el raïm de les vinyes dels socis de la cooperativa, procedents dels termes de Bràfim, Vilabella, Nulles, Puigpelat, Alió i Montferri.

ESPIC, BLANC

Macabeu, Muscat

Espic s'elabora amb raïm de les varietats macabeu i muscat. La seva fermentació a temperatura controlada permet obtenir els millors aromes varietals.

Decolor pàl·lid, molt transparent. Aroma floral i a fruites blanques madures. En boca és suau i afruitat, agradable al paladar, llarg i amb una bona persistència.

Ideal per acompanyar aperitius, peix i marisc.
Servir fred: entre 6°C i 8°C



Carrer Major 17 - 43812 Bràfim (Tarragona)
Tel. 977 620 842
oficina@agricolabrafim.cat

www.agricolabrafim.cat

POTITO DE CALÇOT



La nova Masia Bou

El restaurant Masia Bou data de 1929 i és conegut com la Casa pairal de la Calçotada, perquè és a Masia Bou on va néixer l'autèntica i la primera calçotada que tots coneixem.

Masia Bou és reconeguda també per la seva cuina innovadora i tradicional, que es renova en cada estació.

La nova Masia Bou, sota la direcció d'un equip de professionals de la restauració jove i entusiasta s'adapta als nous gustos i a les noves tècniques, sense perdre de vista quasi 90 anys d'experiència en la celebració d'actes, banquets i esdeveniments de tot tipus. Perquè sabem organitzar les celebracions com a tu t'agrada.



LA NOVA
MASIA BOU
RESTAURANT DES DE 1929

Carretera de Lleida, km 21,5
43800 Valls (Alt Camp)
Tel. 977 600 427 - restaurant@masiabou.com

www.masiabou.com



Ingredients:

patata
ceba
mantega
oli d'oliva
ou de corral
bolets
crema de llet
calçots
all
sal
pebre

Elaboració:

1. Coem la patata, afegim mantega, oli d'oliva, sal i pebre. Triturem fins aconseguir una textura cremosa.
2. Col·loquem l'ou al forn vapor a 65°C durant 20 minuts.
3. Per l'escuma de calçot: sofregim una part dels calçots en oli d'oliva, afegim la nata i deixem reduir a foc lent. Apaguem el foc i ho deixem infusionant. Ho triturarem bé i ho colem. Ho introduïm al sifó,

tanquem i hi posem dues càrregues de gas. Reservar.

4. Tallem en juliana fina 1 calçot i el fregim en oli molt calent fins aconseguir un color daurat, ho escorrem bé i reservem.
5. Saltem la resta de calçots amb els bolets.

Muntatge:

En un pot de vidre col·locar una capa de dos dits de crema de patata calenta, dues cullerades del saltejat de bolets i calçots, i al mig l'ou pelat (prèviament escalfat 1 minut al forn).

Reomplim amb l'escuma, posem un núvol d'herbes de calçot cruixent i ho servim immediatament.

Celler Sort del Castell



VERMOUTH YZAGUIRRE NEGRE RESERVA

De color vermell caoba, el Vermouth Yzaguirre Negre Reserva és molt aromàtic, suau i agradable al paladar, amb notes de fusta, herbes i espècies que ens porten records de fruita madura. Gust inicial en boca molt equilibrat i saborós, en perfecta harmonia amb l'acidesa del producte. 12 mesos de criaça en bótes de roure li confereixen consistència i caràcter.

El nostre consell: Com a aperitiu diari o copa de mitja tarda. Excel·lent com a glop llarg, amb unes gotes de Campari, 3 o 4 glaçons, una escorça de taronja trencada dins del vas i una fulla de menta. Ideal també per aromatitzar guisats de carn o caça i rebosteria.

La nostra línia de productes Vermouth Yzaguirre s'elabora seguint el mètode tradicional de les antigues cases productores nascudes als peus dels Alps italians. La nostra fórmula exclusiva combina al voltant de 80 herbes i espècies per donar-li aquest toc tan especial.



CELLER SORT DEL CASTELL S.L
Carretera de Reus km 7,8 - 43760 El Morell
T: +34 977 840 655 - F: +34 977 842 146

www.vermutyzaguirre.com

BACALLÀ AMB MELMELADA DE CALÇOT I OLI DE NYORES



Llépol

No fa pas gaire que va néixer Llépol, però el recorregut de la Bet Carbonell és llarg dins el món de les mermelades. Fins l'any passat era una de les dues sòcies que formaven l'empresa Els Fruits Saborosos. En desaparèixer l'empresa, va voler seguir la seva trajectòria professional i continuar el que havia començat: fer mermelades i tot un món dolç.

A Llépol li agradaria prolongar el camí que va començar Els Fruits Saborosos, recollint les seves experiències i continuant buscant nous productes i noves experiències, com són les gelees o els agre dolços de fruites.

Llépol

mermelades artesanes

C/ Gaià 3
43814 VILA-RODONA
Tel. 609 789 920
bet@llepol.cat

www.llepol.cat

Ingredients per a 4 persones:

4 talls de bacallà dessalat
200 g de mongetes verdes
2 grans d'all i 2 tomàquets de pera
1/2 carabassa, 1 ceba i 1 nyora
Oli d'oliva
Mermelada de calçot

Elaboració

Purè de carabassa: En una olla hi posem la ceba i la carabassa tallades a daus grans amb un raig d'oli i un polsim de sal. Tapem i ho deixem coure molt lentament, fins que la carabassa quedi ben cuita. Ho triturarem i ho reservem.
Confitar el bacallà en una cassola amb prou oli per cobrir-lo, deixant la pell a dalt. Coure molt lentament fins que les làmines del bacallà es comencin a separar. Ho retirem i ho posem sobre paper absorbent.

La guarnició:

Dins d'un cassó posem a bullir aigua amb sal, anem tallant les mongetes per la meitat. També tindrem a punt un bol amb aigua i glaçons. Quan bulli hi fem les mongetes durant 5 minuts, les traiem i les refredem dins del bol. En un altre cassó bullim les puntes d'espàrrec

durant 3 minuts i les posem a refredar al bol. Posar les mongetes i les puntes d'espàrrecs sobre paper absorbent, reservant-les fins que les fem servir. Escaldem els dos tomàquets, uns 2 minuts màxim. Els refredem dins el bol. Els pelem i els tallem per la meitat, en traiem les llavors i el suc. Un cop ben secs, els tallem a daus molt petits i els reservem.

Preparació de l'oli:

En un bol amb aigua hi posem la nyora. En un cassó hi posem 150 ml d'oli d'oliva verge extra, i ho escalfem. Pelem i laminem els alls i els afegim a l'oli fins que estiguin daurats. Els traurem i apaguem el foc. Traiem la nyora de l'aigua i la partim per la meitat, amb una cullera extraiem la polpa. Quan l'oli estigui tebi, hi afegim els daus de tomàquet i la polpa de la nyora i deixarem reposar.

Muntatge del plat:

De base, una cullerada de purè de carabassa. Al damunt un tall de bacallà, amb la pell sota i a sobre pintarem una fina capa de mermelada de calçot. Hi posarem les mongetes i les puntes d'espàrrecs, tot amanit amb l'oli de nyora i tomàquet. I per acabar afegirem unes làmines d'all.

Castell d'Or



FLAMA D'OR BRUT IMPERIAL. CAVA

Cava elaborat a les nostres instal·lacions de Vila-rodona. De color groc pàl·lid amb tonalitats verdoses i reflexos daurats. Amb un bon despreniment de bombolles molt fines i continuades que puguen lentament fins a formar un rosari perfecte.

Es presenta fi al nas, fresc i afruitat, que combinat amb notes d'una llarga criança de 22 mesos en ampolla, fan un cava ric i complex en aromes.

En boca té una bona estructura, amb sabors homogenis que recorden a les varietats de raïm juntament amb les notes complexes de la criança.

La presència del fi carbònic que posseeix ens fa una boca espectacular en aromes. És un cava fresc, fi i elegant, amb un acidesa notable. El final de boca és llarg, suau i persistent. El seu retrornasal és net, complex i equilibrat.

Per la seva estructura és ideal com aperitiu i a qualsevol hora, també acompanya perfectament tota mena de peixos, mariscos, carns blanques i vermelles, plats amb salses, etc. Òptim per acompanyar qualsevol plat.



Castell d'Or^{SL}

castelldor@castelldor.com
Tel. 938 905 385
www.castelldor.com

BACALLÀ CONFITAT AMB CREMA DE CALÇOTS I CRUIXENT DE PERNIL



Ermita del Remei

El restaurant deu el seu nom al fet que es troba en el recinte de l'ermita del Remei, a tocar de la vila d'Alcover.

És un restaurant de muntanya, ubicat en un entorn privilegiat, enmig de la vall del riu Glorieta, una zona amb nombroses rutes de senderisme i paisatges de gran bellesa amb els salts d'aigua del riu Glorieta.

La nostra cuina és una cuina típicament catalana elaborada amb productes del nostre entorn i de temporada: escalivades, esqueixades, canelons dels d'abans, carns a la brasa... Però la nostra especialitat és la vedella, el cabrit, el corder i el bacallà confitats a baixa temperatura.

Disposem de terrassa exterior, aparcament i acceptem encàrrecs per a grups. El restaurant és ideal per a famílies amb nens.



RESTAURANT
Ermita del Remei

Carretera del Remei, s.n.
43460 Alcover
Tel. 977 846 027
ermitadelremei@gmail.com



Ingredients per a 4 persones:

4 talls de llom de bacallà dessalat, 200 g de patata, 1 ceba, farigola fresca, 50 ml d'oli d'oliva extra verge, 1 l d'oli suau per fregir, 4 talls de pernil tallat ben fi.

Per la crema:

0,5 kg de calçots (la part més blanca), 1 porro, 0,5 l de brou de pollastre, 150 g de mantega, 100 ml de nata, 90 g de farina de blat.

Elaboració:

Per la crema, sofregim els calçots i el porro amb la mantega. Quan estan daurats, s'incorpora la farina tamisada, un cop la farina comença a torrar-se s'incorpora el brou de pollastre i es deixa coure a foc mitjà durant 20 minuts aproximadament.

Quan està cuit es passa per la batedora, s'incorpora la nata a punt d'ebullició, es barreja suau i es reserva.

Per la patata panadera, fregim la patata pelada i a talls d'uns 5 mm aproximadament, submergida en oli suau i a foc lent durant 30 min.

S'escorre molt bé i es reserva.

Per l'oli de farigola, es pica ben picada la

farigola fresca i s'incorpora en l'oli d'oliva extra verge escalfat prèviament a uns 50° i es reserva.

Pel cruixent de pernil, es disposen els talls de pernil sobre paper de forn i es deshidrata al forn a uns 180° durant 10/15 min.

El bacallà s'asseca ben assecat i es confita. Hi ha dues possibilitats: submergit en oli a 65°, o dins una bossa de cocció amb un raig d'oli i al bany maria. En els dos casos es retirar immediatament quan comenci a obrir-se la fulla del bacallà. Un cop ben escorregut, es fregeix amb la pell a sota en una paella ben calenta amb una mica d'oli perquè no s'enganxi i fins que la pell quedi torrada; se li dóna un tomb durant un minut i es retira. Per muntar el plat, en un plat fondo es posen 3 o 4 patates panadera al fons del plat, ho cobrim amb la crema ben calenta i hi posem el bacallà amb la pell torrada cara amunt damunt la patata, un raig d'oli de farigola per sobre el bacallà i el cruixent de pernil a trossos al voltant per sobre la crema. Es pot posar una branqueta de farigola fresca per decorar.

Vidal i Ferré



Les Caves Vidal i Ferré, situades a Les Pobles, foren fundades l'any 1991 per l'actual propietari, Ramon Vidal, que juntament amb la seva família, decideix posar en marxa una il·lusió madurada durant anys.

En aquestes petites caves familiars, amb unes bases de bona qualitat i molta dedicació hi neixen excel·lents caves artesanals.

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA

El Brut Nature Gran Reserva és un cava elaborat amb les varietats Macabeu, Xarel·lo i Parellada i amb una criança mínima de 30 mesos. La llarga criança a les caves li proporciona unes característiques pròpies com el color palla lleugerament daurat, uns rosaris de fina bombolla i estructura en boca, conservant part de la frescor. Aromes harmoniosos i complexos a fruita madura, herbes silvestres, fumats i pastisseria es troben en la degustació d'aquest cava.

Es pot prendre en l'aperitiu i durant tot l'àpat. Marida especialment amb marisc, peix blau i gras, carns blanques, vermelles i aus, formatges curats i pernil ibèric.

Vidal i Ferré
VINS I CAVES

C. Nou, 2 - 43815 Les Pobles
Tel i Fax: 977 638 554
vidaliferre@vidaliferre.com

www.vidaliferre.com

CALAMAR FARCIT DE XAI, BOTIFARRA, LLONGANISSA I CALÇOT AMB PARMENTIER DE CALÇOT



El Petit Cup

El restaurant "El Petit Cup", està situat a l'interior del poble d'Alió, en una antiga casa pairal del s XIX. El servei de restauració s'ofereix en quatre acollidores sales, decorades mantenint l'atmosfera de la casa de pagès amb un toc de modernitat.

El restaurant està dirigit pel conegut xef vallenc Àngel Solé Guasch, un dels ambaixadors de la calçotada arreu del món, que en nombrosos viatges ha portat el calçot i la seva tradició a diferents fires i restaurants nacionals i internacionals. A més, és un dels primers cuiners que ha experimentat nous plats elaborats amb calçot, és a dir, ha introduït el calçot en l'alta cuina gastronòmica, a través de la creació de diversos plats selectes.



Ingredients:

Un calamar de potera
Calçots escalivats
Patata
Carn de xai
Botifarra negra
Llonganissa de Valls
Beixamel
Oli d'oliva, sal i pebre negre
Salsa de calçots tradicional

Elaboració:

Rostirem la carn de xai, juntament amb la botifarra negra i la llonganissa, amb un sofregit de calçot.
Un cop cuit el rostit, trinxarem tots els ingredients i els lligarem amb la salsa beixamel, fins aconseguir fer una textura com per farcir canelons.

Farem el calamar a la planxa, ben calenta, i un cop cuit el farem amb el rostit.
Un cop fet, el tallarem a rodanxes de la mida que vulguem per servir el plat.

Per fer la parmentier de calçot fumat:

Deu calçots escalivats.
Patates.
Oli.
Sal.

Farem un puré amb la patata i el calçot, colarem per un xino i acabarem emulsionant el puré amb oli d'oliva.

Muntatge del plat :

Posarem un fons de parmentier de calçot, damunt la rodanxa de calamar farcit, posarem una mica de salsa de calçot sobre la parmentier i acabarem el plat amb les potes del calamar dretes damunt el farciment.

El petit cup

RESTAURANT

Av. Jacint Verdaguer, 20
43813 Alió
Tel. 977 615 071
restaurant@elpetitcup.com

De Muller



DE MULLER fou fundada el 1851 per Don Augusto de Muller i Ruinat de Brimont, d'origen alsacià, vinicultor i proveïdor pontifici de vins de missa.

Des de 1995, De Muller és propietat de la família Martorell i elabora una extensa gamma de vins d'alta qualitat sota tres denominacions catalanes: Tarragona, Terra Alta i Priorat.

CHARDONNAY 2015. DE MULLER (D.O. TARRAGONA)

De color groc-daurat amb reflexos daurats. Net. Brillant. Aroma de múltiples sensacions. Primera impressió d'aromes especiats procedents de la fermentació en bóta de roure. Després van apareixent aromes de fruites carneses dolces, que recorda al plàtan madur, acompanyat de certes sensacions làctiques, de mantega.

Bona entrada. Destaquen les sensacions dolces al principi, donant pas de seguida a una lleugera acidesa. Trobem també els aromes especiats i afruitats. Post-gust llarg i durador.

Aquest vi és indicat per acompanyar tot tipus de peixos al forn o a la brasa, fumats, carns blanques, entrants lleugers, i plats condimentats amb salses i cremes suaus.



DE MULLER

Camí Pedra Estela, 34 - 43205 Reus (Tarragona)
Tel. (+34) 977 757 473
www.demuller.es

SUPREMA DE LLUÇ DE PALANGRE AMB CALÇOTS EN TEMPURA, MAIONESA DE CURRI I BROTS DE RUCA



El Trispolet

El Trispolet es troba ubicat al centre de Valls, a l'antiga muralla que envolta el barri antic de la ciutat.

La decoració és rústica, acollidora, de tons càlids que et fan sentir com a casa, pensada per gaudir del menjar i de la companyia.

La cuina és tradicional catalana, de mercat, amb productes de temporada i de proximitat. De qualitat excel·lent, presentant plats amb un sorprenent punt d'innovació i modernitat.

El personal és de tracte amable i molt atent.

El restaurant ofereix menús setmanals, menú pel cap de setmana així com una extensa i acurada carta de plats que satisfaran els paladars més exigents.

Durant la temporada de calçots es pot degustar també la tradicional calçotada de forma relaxada i tranquil·la.



Ingredients:

1 Suprema de lluç de palangre
6 calçots cuits a la flama
100 g de farina de tempura japonesa
50 g aprox. d'aigua freda
1 cullerada de cafè de curri
1 ou
100 ml d'oli de gira-sol
200 ml d'oli d'oliva verge
50 g de ruca
5 g de germinat de rave o remolatxa
Sal i pebre

Elaboració:

Muntem una maïonesa amb l'oli de gira-sol, la mateixa quantitat d'oli d'oliva, l'ou i el curri. Mesclm la farina de tempura amb l'aigua freda fins aconseguir una massa consistent per untar els calçots i fregir-los amb oli calent. Fregim els calçots i reservem en un paper absorbent. Marquem la suprema de lluç salpebrada amb una paella i acabem de coure al forn. Muntem el plat amb una mica de la maïonesa de curri en una banda i a l'altre disposem els calçots fregits un damunt de l'altre, de base, i posem la suprema de lluç al damunt. Acabem amb un petit niu de ruca i germinats amanits amb un toc d'oli d'oliva verge i sal damunt el peix.



Muralla de Sant Antoni, 20
43800 Valls, Tarragona
Tel. 977 61 48 69
trispolet@hotmail.es

www.eltrispolet.com

Agrícola de Salomó

**ALFA, BLANC**

La Cooperativa Agrícola de Salomó produeix 3 milions de kg de raïm de les varietats de blanc Macabeu, Xarel·lo, Parellada i Chardonnay. Des de l'any 2012, i únicament amb els millors raïms de l'anyada, s'elabora l'Alfa de Salomó.

De color groc intens i amb una acidesa lleugera, presenta un quadre organolèptic molt atractiu. Deu el seu aroma i la seva complexitat a la fermentació en bótes de roure francès. S'hi perceben notes florals, de fruita i d'espècies com la vainilla que el doten de molta harmonia en el tast.

MARIDATGE: entrants, carns blanques, peix i marisc, plats amb salses lleugeres, formatges...
Servir fred: entre 6°C i 8°C



Agrícola de Salomó S.C.C.L
 Oficina - c/Nou, 18
 Tel. 977 629 061 - Fax. 977 629 221
 43885 Salomó
 coopsalomo@coopsalomo.com
 www.coopsalomo.com

PASTA AMB CREMA DE CALÇOT



Marma Resturant

El nostre local és un acollidor restaurant modern d'estil italià-mediterrani situat a la zona esportiva del Vilar a Valls.

Podreu gaudir de la nostra cuina tradicional catalana, amb tocs d'innovació, elaborada amb productes de proximitat. També disposem d'una gran varietat de carns, com ara ibèriques, i tot cuinat a la brasa.

I si ho preferiu, a més de la cuina tradicional, també us podem preparar les nostres pizzes artesanes de foie, llamàntol o trufa, entre d'altres, cuites en forn de llenya.



Ingredients (4 persones):

380 grams de pasta, 6 calçots, 65 grams de nous, 40 grams de panses, 1 llima, 200 ml de nata per cuinar, 100 ml de llet, 60 grams de formatge (hem utilitzat formatge parmesà, (pot utilitzar un altre més suau), pebre negre, sucre 1 cc, pebre, oli oliva verge extra, sal.

Elaboració:

Treure les fulles exteriors verdes dels calçots, tallar per la meitat i rentar, assecat-lo i tallar no gaire fi, reservant-ne una mica per tallarlo en juliana.

Fregir aquesta juliana en oli d'oliva fins que comenci a ser cruixent, treure de la cassola i reservar sobre paper de cuina absorbent.

Posar una olla amb molta aigua per coure la pasta, quan arrenca el bull, afegir sal al gust i incorporar la pasta, coure fins que estigui al dente. Refredar amb aigua freda i reservar. Fregir els calçots en una paella o cassola ample amb oli d'oliva a foc mitjà, salpebrar

al gust i incorporar-hi el sucre. Quan comenci a caramel·litzar incorporar les panses i fruits secs, fregir un parell de minuts i afegir la nata, la llet i el pebre negre. Quan la salsa comenci a espessir, afegir la pell de la llima ratllada i el suc, barrejar bé fins a aconseguir una crema suau.

Aleshores afegir el formatge rallat i barrejar bé fins que es fon, finalment barrejar la pasta i deixar que agafi temperatura una altra vegada.

Presentació:

Presentar la Pasta amb salsa de calçots i llima coronada amb el cruixent de calçot. Servir ràpidament per gaudir d'una bona crema.



MARMA
RESTAURANT

Prat de la Riba, 14
43800 Valls, Tarragona
Tel. 977 600 515
casadefi2@gmail.com

Estol Verd Celler



El Gerard i la Sara obrim Estol Verd celler l'any 2014. Tots dos venim de família de pagesos dedicats a la vinya des de fa molts anys. Junts vam decidir fer un pas endavant, a més a més de cultivar les nostres vinyes, elaborar el nostre propi vi. Ens agrada cuidar la terra i el producte que fem, és per això que cultivem la vinya mitjançant agricultura ecològica, i elaborem el vi amb molta cura des de que entra al celler fins a dins de l'ampolla.

TATXAM (D.O. TARRAGONA)

Syrah

És un vi negre jove, aromàticament intens, l'aroma de pruna és evident i les espècies s'intueixen a l'olorar-lo. En boca és amable i agradable al tacte, amb una acidesa equilibrada i poc astringent.

Adequat per plats de carn vermella contundents.



Estol Verd Celler
C. Nou, 11 - 43812 Rodonyà
Tels. Gerard 616 620 984 - Sara 696 110 074
estolverd@gmail.com
www.estolverd.cat

CANSALADA IBÈRICA I VIEIRES AMB PARMENTIER DE CALÇOT I MONIATO



Les Espelmes

El Restaurant Les Espelmes, situat al bell mig d'un paratge natural, al coll de Lilla entre Valls i Montblanc, té el privilegi d'ocupar un espai des del qual es pot contemplar una impressionant panoràmica de tot el Camp de Tarragona i, a l'horitzó, la mar Mediterrània.

El restaurant disposa de 5 sales diferenciades, aptes per a celebracions familiars, àpats empresarials o sopars romàntics a la llum de les espelmes.

Destaquem la cuina catalana, cuina generosa i autòctona amb productes de temporada que inclou la deliciosa "calçotada" en els mesos hivernals.

Altres plats d'anomenada són: els cargols a la llauna, el gratinat d'albergínies amb llagostins i les especialitats de temporada com els saltats de bolets.

Una cuina catalana amb tocs de creativitat i innovació.



Ctra. N 240, km 28. Coll de Lilla (Valls-Montblanc)
43813 Valls (Tarragona)
Tel. 977 60 10 42
restaurant@lesespelmes.com

www.lesespelmes.com



Ingredients per 4 persones

12 Vieires
400 g de cansalada ibèrica
1 tòfona

Per la parmentier:

12 calçots
2 moniatos
100 g de mantega pomada

Pels xips:

1 carxofa
1 remolatxa
oli d'oliva

Per l'esponja:

80 g de festuc
3 ous
2 cullerades de melmelada de calçot
30 g de farina

Elaboració de la parmentier:

Coure 8 calçots amb redoltes, pelar i reservar.
Coure els moniatos 20 minuts a 200° i pelar.
Triturar amb la termomix fins aconseguir una textura cremosa, incorporar la mantega pomada i rectificar de sal. Els 4 calçots restants els confitem amb oli i els reservem pel muntatge del plat.

Elaboració de l'esponja:

Triturar els ingredients, passem després per un colador i omplim el sífó. Deixem refredar dues hores en fred. En un got de plàstic fem uns talls a la base, omplim fins a la meitat i coure 40 segons al microones a màxima potencia.

Elaboració dels xips:

Netejar i tallar a fines làmines la remolatxa i la carxofa. Assecar les làmines de remolatxa durant tres hores a 60°. Coure la carxofa amb oli d'oliva fins que quedi cruixent.

Elaboració de la cansalada i les vieires:

Coure la cansalada al buit (12 hores a 80°) i refredar. Marcar les vieires i la cansalada a la planxa.

Presentació:

Posar una base de parmentier, col·locar la cansalada al centre i la resta d'ingredients a diferents alçades jugant amb els colors. Acabem amb unes làmines de tòfona.

Cava Reverté



Un cava comença a fer-se a la terra on creix la vinya. Podríem dir que el primer autor d'aquest cava fou el besavi Josep Reverté, vinyater de Salomó. El seu fill Joan recollí la comesa de cultivar els ceps. A més, va aprendre l'ofici de ferrer, que va posar al servei de la vinya, forjant els estris per al camp i forjant, també, el seu caràcter i el dels seus successors, amb l'empenta, l'esforç i la constància de qui treballa a la farga i també a la terra. El nét Enric continuà els tradicionals coneixements familiars i, el besnét, també Enric, ha recollit la saviesa i la passió de les generacions que el precedeixen per a fer fermentar aquell most virtuós i convertir-lo en el Cava Reverté d'avui.

REVERTÉ ELECTE RESERVA BRUT NATURE

El cava Reverté ELECTE Brut Nature està elaborat artesanalment, utilitzant un most flor i sense licor d'expedició, és a dir, totalment natural. Amb una reduïda producció i apostant per la màxima qualitat en cada ampolla. Un valor artesà definit per la terra, amb una tradició centenària de viticultors. És un cava net, de tonalitats verdoses, de bombolla petita, elegant i persistent, els aromes recorden a les seves varietats afruitades i florals, suaus i emmarades al vi i un equilibri en boca arrodonit per la seva criança en la cava.



Pg. Tomàs García Rebull, 4 - 43885 SALOMÓ
Tel. 977 629 246 - 630 929 380 - Fax: 977 629 246
reverte@cavareverte.com
www.cavareverte.com

CRESTES AMB PERA, BOTIFARRÓ I MELMELADA DE CALÇOT



Les Fonts

El Restaurant Les Fonts està situat al poble de Vila-rodona. L'estiu del 2017 celebrarem els 20 anys de la seva obertura.

És un local senzill i molt acollidor, ideal per a famílies. Els nens hi són molt benvinguts. És un restaurant de cuina catalana, de cuina casolana honesta elaborada amb productes de l'hort, sempre que sigui possible, i calçotades quan n'és la temporada.

Els vins, els caves i les cerveses són de l'Alt Camp. I a més podreu tastar i comprar alguna de les moltes varietats de melmelades que fem, com la de calçot que necessitareu per fer la recepta que us proposem.



Carrer de la Font 82,
43814 Vila-rodona
Tel. 658 254 280
lesfonts@lesfonts.cat

www.lesfonts.cat



Ingredients per fer 16 crestes:

250 g de farina
100 g de margarina
1 ou
3 cullerades d'aigua
1 cullerada de llevat en pols

Per fer el farcit:

6 peres
2 baldanes o botifarrons de ceba
150 g melmelada de calçot

Elaboració:

La massa de les crestes:

Fem un volcà amb la farina i al mig hi posem la resta dels ingredients. Barregem fins que obtinguem una massa fina i compacte. Deixem reposar 15 minuts.

El farcit:

Pelem i tallem les peres a daus molt petits i els posem al foc en un cassó amb un rajolí d'oli d'oliva. Remenem perquè no s'enganxi. Pelem els botifarrons, els esmicolem i el afegim al cassó. Hi posem també la melmelada de calçot. Ho remenem tot ben remenat i ho reservem.

Estirem la massa de les crestes i en fem cercles amb un tallador. Hi posem el farcit al mig. Tanquem les crestes amb l'ajuda d'una forquilla.

Les podem fregir amb oli abundant, o les poden fer al forn. Si les fem al forn les hem de pintar amb rovell d'ou.

Senzill i boníssim. Bon profit.

Castell d'Or



Castell d'Or, en les seves modernes instal·lacions de Vila-rudona, produeix i elabora vins i caves de la màxima qualitat per al mercat nacional i internacional. Productes elaborats per un equip tècnic altament especialitzat i adaptats a les necessitats i demanda del mercat.

FLAMA ROJA (DO TARRAGONA)

Cabernet Sauvignon, Merlot

A la vista se'ns presenta amb un bonic color cirera, molt brillant. El seu aroma és elegant i complex, procedent de petites baies vermelles molt madures (mores silvestres, gers). Té una agradable entrada a la boca, aromàtic, fresc i sobretot molt afruitat. És un vi que per la seva constitució posseeix una llarga vida, si es conserva en condicions òptimes.

Gastronomia: Arrossos, embotits, barbacoes i formatges frescos i cremosos.

Temperatura ideal: 13 - 15° C

La gamma de vins Flama Roja inclou també blanc i rosat, elaborats igualment a les nostres instal·lacions de Vila-rudona.



castelldor@castelldor.com
Tel. 938 905 385
www.castelldor.com

POTI-POTI DE CALÇOTS



Planeta Kasteller

Planeta Kasteller és un restaurant-bar de temàtica castellera.

D'ambient jove i dinàmic, és ben conegut a tota la comarca, i ofereix una cuina moderna i creativa en un local acollidor, rodejats d'imatges relatives al món casteller i la seva història, al centre de Valls.

Planeta Kasteller, pel servei i per l'ambient que s'hi crea tots els dies, a totes hores, és un punt emblemàtic de trobada de Valls, on se serveixen plats de qualitat, i on la carta es va adaptant als gustos canviants.

A l'estiu disposa d'una terrassa a l'aire lliure on poder degustar els diversos plats o fer beguda en un ambient relaxant i distès.

Les especialitats són els plats de cuina ràpida autòctona: arrossos, pastes, amanides, pizzes (tasteu la de calçots), amb un toc de modernitat.



Planeta Kasteller
RESTAURANT - BAR

C. de la Vallvera, 11 - 43800 Valls (Tarragona)
Tel. 977 606 248

j.mira@planetakasteller.cat

www.planetakasteller.cat



Ingredients

Calçots
Variet de bolets
Llonganissa de Valls
Ou
Salsa de calçots

Per a les brotxetes:
Verdures fresques del temps
Botifarra negra
Llonganissa de Valls
Sal Maldon
Oli d'oliva verge extra

Per a la salsa de calçots:
La podeu fer amb la recepta tradicional, (per a 4 persones: 1 cabeça d'allis escalivats i 1 all cru, 100g. d'ametlles torrades i pelades, 30g. d'avellanets torrades i pelades, 4 o 5 tomacons madurs escalivats, aprox. 80 cl. d'oli d'oliva arbequina, 1 polpa de nyora o 2 cullerades de pebre vermell, sal i una mica de vinagre) o la podeu adquirir feta d'alguna marca artesana de la zona.

Elaboració del Poti Poti

Escalivar els calçots al forn o, si podeu, a la brasa amb foc de llenya.

Saltar a la paella el variat de bolets (millor si són del país i de temporada com llenegues, fredolics, rovellons, etc.) i la llonganissa.

Barrejar-ho tot i mesclar en un bol amb ou debatut.

Posar-ho tot en un motlle per fer un timbal i posar al forn a 180° durant 10 minuts.

Per a fer les brotxetes de verdures:

Coure les verdures, tallades a daus a la brasa o a la planxa, així com també la botifarra i la llonganissa.

Servir el plat acompanyat de verdures a la planxa, al gust de cadascú, i d'una terrina de salsa de calçots.

Mas del Botó



El Mas del Botó és un antic mas situat a l'extrem meridional del terme municipal d'Alforja. El mas es troba aïllat en un entorn majoritàriament boscos, al costat mateix d'unes antigues mines de plata explotades pels romans i els àrabs que posteriorment es van transformar en mines de plom.

GANAGOT 2008 (D.O. TARRAGONA)

60 % Garnatxa i 40 % Carinyena.
20 mesos envellit en barrica.

Nota de tast: Color cirera picota, cobert amb rivet lleugerament morat; nas de gran intensitat amb elegants notes de fusta fina, que es barregen amb cacau i fruita madura (cireres amb licor), per acabar exhibint notes fresques de regalèssia, fonoll i camamilla.

En boca és elegant, voluminós, dens, i mineral; final llarg i persistent.

Maridatge: Carns vermelles, caça a la brasa o estofades. Llegums, formatges curats.

Altres vins produïts: **Mas del Botó.**



Mas del Botó

Camí de Porrera a Alforja s/n - 43365 Alforja
Telèfon 630 982 747
pep@masdelboto.cat
www.masdelboto.cat

TERRINA DE TRES CARNES, AMB CALÇOT I BOLETS DE TEMPORADA



Casa Gurí

Casa Gurí és un restaurant rural de caràcter essencialment mediterrani, de temporada i de proximitat. Als nostres fogons hi cuinem receptes clares i desemascarades, amb presentacions acurades i senzilles, definitivament un reflex de la nostra ànima.

De plats estrella en tenim molts, des de les receptes de creació pròpia fins les més clàssiques, on no poden faltar les tradicionals calçotades.

Cenyint-nos al nostre entorn, Casa Gurí és el mirall del Camp de Tarragona, de la nostra comarca i de la nostra cultura gastronòmica. Un restaurant en un poble, no de poble, on les tècniques, els productes i les mans es fusionen en un únic objectiu: el gaudi.



Ingredients:

Galtes de vedella , confitades i desossades.
Peus de porc, confitats i desossats.
Braonets de corder, confitats i desossats.
Calçots tendres.
Bolets de temporada.

Elaboració:

Les carns poden confitar-se a baixa temperatura per separat o bé juntes, vigilants els diferents temps de cocció de cadascuna.

En una cassola farem el sofregit del calçot, abundant, que ens donarà aquest gust tant especial i dolç; hi podeu posar també all, si us agrada. Després hi afegim les carns , barregem bé i per últim i afegim els bolets, ben escorreguts si són de conserva. Els deixem coure, traiem del foc i reservem. Preparam els motllos o terrines i les omplim del farciment resultant, assegurant-nos que no quedin buits. Refredem en el frigorífic.

Per acompanyar aquesta terrina , farem una parmentier de patata i poma. Per finalitzar el plat, desemmotllem la terrina, tallem les racions i les marquem en una paella antiadherent.

Casa Gurí
de La Masó

RESTAURANT

C. Sant Sebastià, 20
43143 La Masó (Tarragona)
Tel: 977 637 346 - 661 970 656
restaurant@casaguri.com

www.casaguri.com

Celler Mas Bella



BELLA, NEGRE (D.O. TARRAGONA)

Ull de Llebre 70% i Garnatxa Negra 30%

Els nostres vins provenen de les belles vinyes de Masmolets; 14 hectàrees de vinya de producció pròpia de varietats autòctones com són La Macabeu, Parellada, Cartoixà, Ull de Llebre i Garnatxa Negra, on cada any seleccionem els millors raïms per elaborar els nostres vins sota el paraigües de la DO Tarragona.

Aquest vi és de color granat de capa molt intensa. En nas és intens i complex, recordant a l'eucaliptus i la menta, amb tocs d'espècies (pebre).

Molt gustós en boca, notablement estructurat, equilibrat i ric en matisos especiats. Post gust persistent i gustós amb notes afruitades.

Marida bé amb carns blanques i vermelles, cabrit al forn, carns a la brasa, bou i aus. Formatges curats i blaus.



Celler Mas Bella, SL
Sant Roc 8 - 43813 Masmolets - Valls
Telèfon: 600 269 786
info@cellermasbella.com

www.cellermasbella.com

TIMBAL DE TRINXAT DE CALÇOT AMB ROMESCO



Coll de Nulles

El Coll de Nulles som un restaurant de família i tradició, de productes locals i de qualitat, especialitzats en calçotades i cuina catalana. Sota del restaurant, hi tenim el nostre celler. Un petit celler familiar, on elaborem els nostres propis caves sota el nom de Magrinyà Calaf. Tothom qui vulgui, podrà visitar el celler i conèixer de primera mà les inquietuds del món del cava.

Ubicats al municipi de Nulles, el Restaurant Coll de Nulles gaudeix d'un entorn rural 100% vinícola. Envoltat per un mar de vinyes i tenint com a horitzó la serralada de Miramar. La suma d'una cuina ben treballada, un entorn natural ben resguardat i el tracte familiar, ens permeten oferir des de fa 25 anys una experiència gastronòmica d'alt nivell.

En temporada de calçots, podreu degustar la calçotada tradicional. Sense presses. I per aquells qui ja aneu servits de calçots, podeu escollir a la carta els nostres plats típics o bé una de les nostres carns de primera qualitat feta a la brasa. Ens trobareu els caps de setmana i festius.

Restaurant
Coll de Nulles

Ctra. Tarragona - Pont d'Armentera, Km. 16
43887 Nulles (Tarragona)
ncalaf@magrinyacalaf.com
Tel. (+34) 977 603 596
www.restaurantcolldenuelles.cat



Ingredients:

Calçot
Botifarra negra
Patata
Tomàquet xerri
Cibulet
Germinats de ceba
Torrades de pa
Salsa de romesco casolana

Elaboració:

Tallar els calçots crus a trossets (1/2 cm).
Desmuntar la botifarra negra a trossets petits.
Bullir la patata amb pell, pelar-la i tallar-la a trossets.
Cal sofregir-ho tot a la paella a foc lent.
Començar pels calçots. Quan estiguin ben dauradets afegir la patata i la botifarra negra.
Salpebrar-ho al gust. Anar-ho remenant i aixafant tot poquet a poquet. Repetir aquesta acció fins que la barreja hagi format una massa ben homogeneitzada.

Muntatge del plat:

Posar-ho en un motllo rodó i emplatar-ho.
Afegir al costat unes gotes de salsa de romesco al gust.
Decorar-ho amb germinats de ceba un tomàquet xerri passada per la paella i unes tires de cibulet.
Afegir-hi unes llesquetes de pa torrat al forn per acompanyar.

Magatzem del Vermut



El Magatzem del Vermut és una botiga-vinoteca regentada per l'enòleg Lisard Bellod, situada al cor del barri antic de Valls, oberta al públic i als professionals, especialitzada en el món del vermut.

La constant investigació, recerca i tasts, ens permet disposar de la millor selecció de vermuts que avui dia es pot trobar a la península ibèrica.

VERMUT MONTSETA RESERVA

El nostre vermut té el seu origen a la nostra ciutat, Valls. Amb una recepta d'herbes, flors i arrels i els millors vins, que ha passat de pares a fills, generació rere generació, culminant amb un vermut i una fórmula d'elaboració de més de setanta anys d'antiguitat. La marca Montseta és un tribut a la Montse, la precursora del Magatzem del Vermut i la responsable d'un dels vermuts més bons del món.

Ideal com a aperitiu, també per aromatitzar guisats o rostits i en cocteleria com a copa llarga.

MAGATZEM DEL VERMUT

C/ de La Peixateria, 19 - 43800 Valls

Tel. 605 671 07

magatzemdelvermut@mail.com

www.magatzemdelvermut.com

PIZZA DE CALÇOTS



K de Valls

L'original i únic K de Valls està situat a plaça de Sant Francesc, una de les antigues entrades de la ciutat, just al davant del Pius Hospital i és un dels restaurants més típics de la zona.

Punt ideal de trobada, on pots tastar plats de qualitat i on les cartes constantment es van adaptant als gustos.

La rialla del K, el servei del K, l'esperit del K, i la il·lusió del K és la de sempre.

T'invitem a conèixer més sobre el nostre local i la nostra cuina.

La Pizza de Calçots amb la seva salsa...

I si t'agraden els calçots i les hamburgueses prepara't a gaudir!!

Com sempre al K de Valls. Una forma diferent de menjar calçots.



Plaça Sant Francesc 3
43800 Valls (Tarragona)
Tel. (+34) 977 612 089

<http://kdvals.com/>



Ingredients:

Base de pizza, fina (de bona qualitat si és adquirida feta).
És important que la base de pizza sigui fina per deixar passar tots els gustos.
Sal.
Calçots.
Llonganissa de Valls.
Mozzarella.
Salsa de calçots feta a la manera tradicional. (Trobareu la recepta en aquest mateix receptari).

Elaboració:

Escalfem el forn a 280 - 300°C.
Muntem la pizza de la forma tradicional: una base amb els calçots i la mozzarella i per damunt la llonganissa de Valls tallada a trossos. Ho posem al forn a 280-300° durant 7 o 8 minuts.
Podem posar per damunt, un cop cuita, salsa de calçots, al gust de cadascú.

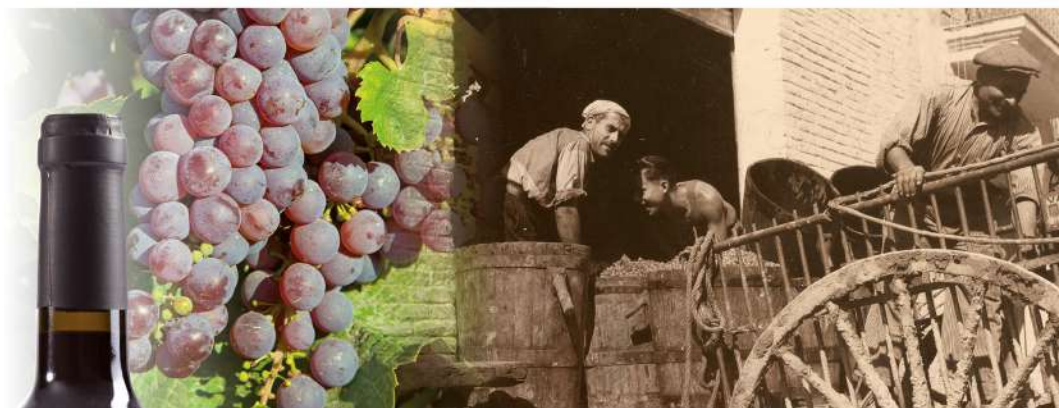


I no us oblideu de tastar la nostra

Calçoburger.

Hamburguesa de vedella, enciam, salsa de calçot, ou i cruixent de calçot

La Societat Agrícola de Valls



XAT DE BENAIGES, NEGRE

Segons explica la tradició, Xat de Benaiges, un vallenc de finals del segle XIX, va ser el precursor de la calçotada. Ens l'imaginem com un home molt lligat a la terra que ha trepitjat des de petit, i amb la força pròpia de la "gent del Camp, gent de llamp".

El Xat de Benaiges és un vi jove, de color cirera intens, amb un cupatge especialment elaborat per a la calçotada. És un vi complex, amb molta personalitat i caràcter, però alhora equilibrat i rodó en boca.

Presenta notes de fruites vermelles madures, amb un final llarg i persistent.

MARIDATGE: Combina molt bé amb carns vermelles, plats de caça i en general amb plats a la brasa, formatges curats i, per descomptat, amb els calçots cuits a la manera tradicional.



Plaça del Carme, 9 - 43800 Valls
Tel: 977 600 521 - info@coopvalls.cat

www.coopvalls.cat

GRISSINIS ECOLÒGICS DE CALÇOT I ESPELTA



El Forn de Nulles

És un forn de pa artesà i tradicional que aconsegueix un producte natural i de màxima qualitat, gràcies a la cocció en un forn de pedra alimentat amb llenya, a la manera tradicional.

Des de l'any 2009 el regenten el Jordi i la Iolanda, els quals han agafat el relleu de generacions i generacions d'aquest forn centenari de manera extraordinària. Són els qui t'oferiran la seva gran varietat de productes, des del pa amb múltiples varietats, passant per la brioixeria, les coques de recapte, les coques dolces o la rebosteria, i dels quals rebràs un tracte personalitzat, proper i agradable.

Forn de Nulles
pa artesà



C. Sant Sebastià, 13
43887 Nulles
Tel. 977 605 962
info@fordenulles.com

www.fordenulles.com

Ingredients totals:

1.500 g de mantega suau
1.000 g de crema de formatge, tipus *philadelphia*. (Barrejar aquests dos ingredients a la batidora)
2.500 g de farina de blat de força ecològica
2.500 g de farina blanca d'espelta ecològica. (Barrejar amb els ingredients anteriors)
1.750 g de llet
150 g de llevat premsat. (Diluir la llet amb el llevat)
125 g de sal. (Dissoldre-ho a la llet)

Elaboració:

Barrejar breument tots els ingredients, i afegir 1.000 g de calçot finament picat (coure els calçots picats 20 minuts al forn a 180° i remenar una mica) i barrejar la massa. Dividir la massa en cinc porcions de 2.100 g aproximadament, li donem forma de bastó, i si cal, li farem un plec; cobrir amb plàstic els bastons i refrigerar 60 minuts.

Ingredients per l'acabat:

100 g d'ou per pintar
1.300 g d'una barreja de formatges
50 g de mantega desfeta per untar

Procés d'acabat:

Estirar la pasta a 4 mm de gruix, empolvorar cada rectangle amb 260 g de formatge ratllat, prèviament s'haurà pintat amb ou, deixar al congelador durant 30 minuts.

Formar:

Tallar 20 tires d'1 cm d'ample i amb les tires de *grissinis* formar peces en espiral. Cobrir amb plàstic les peces i deixar fermentar a temperatura ambient durant 30 a 45 minuts.

Cocció:

Forn moderadament calent, injectar prèviament vapor quan posem les peces al forn. Obrir tir i porta si fos necessari al cap de 15 minuts i acabar cruixent.



Celler Cooperatiu i Secció de Crèdit de Vila-rodona



VINS DE LICOR DE VILA-RODONA (DO TARRAGONA)

Els vins de licor com el Moscatell, la Mistela o el Vi Ranci compten amb una gran tradició en la seva elaboració en les comarques meridionals de Catalunya. El Moscatell és una varietat molt antiga de raïm, ja utilitzada per grecs i romans i suposadament és originària d'Alexandria.

MISTELA

La Mistela neix del most flor de moscatell i l'addició d'un excel·lent alcohol vínic, amb una criança en bótes de roure. De color d'or vell, brillant, amb agradables aromes varietals i notes de fruites cítriques. Net i intens al nas, equilibrat, suau i gustós. Combina molt bé amb tot tipus de postres dolços i rebosteria. Es pot servir freda i a temperatura ambient.



CELLER COOPERATIU
I SECCIÓ DE CRÈDIT DE VILA-RODONA SCCL.

Avda. Enric Benet, 4 - 43814 VILA-RODONA
Tel. 977 638 004

www.copvilar.com

COCA DE CALÇOTS



Santacana

Gaudim d'una situació geogràfica envejable, amb primeres matèries alimentaries de la terra, magnífiques. Ametlles, avellanes, olis, vins... tot a l'abast, i de proximitat.

Nosaltres som aquí per collir-ho, tractar-ho amb criteri i honestedat i oferir-vos-ho.

Les nostres especialitats:

ELS PETONETS

El cruixent d'avellana torrada d'origen Alt Camp, banyat amb cobertura de xocolata negra, de la varietat "criollo" 74% cacau.

ELS ENCENALLS

Plaer a cops de ribot...

Galeta cargolada en forma cilíndrica a semblança d'un encenall de fuster, arrebossat de cobertura negra 'Trinitario' 76%, cacau i bocins d'ametlla Marcona torrada origen Alt Camp.



C. de la Cort, 18 - 43800 Valls (Alt Camp)

Tel: 977 601 468

info@pastisseriasantacana.com

www.pastisseriasantacana.com



Ingredients:

Per a la pasta base de pa:

Aigua.

Sal.

Farina i pasta mare.

Calçots a mig escalivar sobre sarments.
Llonganissa de Valls, feta a la brasa.

Elaboració

Preparar la massa. Amasseu bé, fins aconseguir una massa ben fina i elàstica. Poseu-la en un bol i tapeu amb film transparent. Deixeu reposar uns 30 minuts. Passat aquest temps doneu forma a la coca amb un corró.

Coure els calçots sobre foc de llenya (sarments) i retirar quan estiguin mig escalivats.

Cobrir la coca amb els calçots mig escalivats, i posar al forn, prèviament escalfat a 220°,

durant el temps que veieu necessari fins a finalitzar la cocció.

En sortir del forn, afegir sal, salsa de calçots i llonganissa a la brasa.



I de postres us recomanem la nostra especialitat:
ELS PETONETS

Hotel Class Valls***

**Hotel Class Valls, un luxe al teu abast!**

L'Hotel Class situat a Valls, la capital de comarca, disposa d'habitacions dobles i d'ús individual, triples i per a persones minusvàlides, així com una Suite, totes totalment condicionades i equipades amb sistema de climatització, insonoritzades,

amb il·luminació intel·ligent, terra de parquet, caixa forta gratuïta, xarxa WiFi, ADSL, TV via satèl·lit, telèfon amb línia exterior, assecador de cabell i minibar.

El servei d'allotjament inclou l'ús gratuït de la zona Spa (sauna, jacuzzi, gimnàs), la piscina exterior, la zona d'internet i l'aparcament. També es poden contractar altres instal·lacions i serveis com ara el garatge cobert i el lloguer de cotxes amb Europcar i Avis. Per reunions i actes socials, disposem de cinc sales polivalents amb capacitat per entre 14 i 320 persones, totes equipades amb la darrera tecnologia audiovisual.

L'Hotel Class Valls t'ofereix un ampli ventall d'escapades per Valls i per tota la seva comarca. Nits romàntiques amb jacuzzi, piscina, gimnàs, degustació de gin-tònics...

Podràs gaudir també de la gastronomia al nostre restaurant "El Tast Valls", amb un menú tradicional de calçotada, maridatges, cargolada... Combinar història i enologia també és possible, una degustació de vins en cellers de la comarca, o fer la Ruta del Cister visitant els tres monestirs, el de Poblet, el de Santes Creus o el de Vallbona de les Monges.

Vine i repetiràs.

HOTEL CLASS
VALLS

Passeig President Tarradellas / Carrer Eladi Homs, s/n
43800 VALLS (Tarragona)
Telf: +34 977 608 090
info@hotelclassvalls.com
www.hotelclassvalls.com

SUÍS DE CREMA DE CALÇOT AMB MELMELADA DE CALÇOT



Ca les Taronges

L'origen de l'actual bombonera-patisserie és la reconeguda Patisserie Valls, fundada l'any 1901 per Pere Ollé i la seva botiga de confits.

La casa ha estat sempre coneguda amb el renom de "Ca les Taronges". Des de llavors, quatre generacions de pastissers han anat fent les delícies dels vallencs i visitants amb dolços i pastisseria salada.

En l'actualitat la família Vallvé continuen oferint la pastisseria artesana elaborada amb matèries de primera qualitat i ampliant constantment la seva gamma de productes i serveis, com per exemple els Bufets Freds per a celebracions de tot tipus, tant familiars com d'empresa.

L'establiment té una cava de bombons i disposa d'una àmplia degustació de xocolates i cafeteria.

La xocolata desfeta, els xurros, les creps, els entrepans, el granissat de llimona natural, les amanides, etc, es fan al moment per servir-ho acabat de fer. També s'hi fan mermelades artesanes i galetes sense gluten.

Ca les
Taronges
1901

c/ Jaume Huguet n. 21 - 43800 Valls (Alt Camp)

Tel: 977 600 600

calestaronges@tinet.cat

www.calestaronges.com



Ingredients:

Calçot
Ous
Midó
Sucre
Farina
Llet

Elaboració de la planxa de pa de pessic:

Per fer la planxa del suís, necessitem el forn a 180°. Posem les clares d'ou a punt de neu i barregem els rovells amb el sucre fins aconseguir una barreja ben cremosa i blanquinosa, després hi afegim la farina i les clares a punt de neu. Ho escampem a la plata del forn sobre paper sulfurós i ho coem uns 8 minuts tenint cura que no se'ns cremi. Un cop cuita la pasta, la tallem a la mida que vulguem el suís.

Per fer la crema de calçot:

1 l de Llet
6 rovells d'ou
250 g de sucre
35 g de midó
Calçot confitat
Canyella

Farem la crema catalana a la manera tradicional, només que en aquest cas hi afegirem calçot confitat trinxat. Posem la llet al foc junt amb el calçot confitat trinxat. Del litre de llet n'haurem reservat 1 got per fer desfer els ous el sucre i el midó amb la batedora. Quan la llet vulgui arrencar el bull afegirem tots els ingredients i anirem remenant; quan espesseixi ho enretirarem del foc. Per fer el farciment cal que la crema sigui una mica més espessa de la que fariem normalment.

Licors Eliseu Vilà

Licors Eliseu Vilà és una destileria nascuda l'any 1992 dedicada a l'elaboració de licors i aiguardents de qualitat de producció limitada. Ens caracteritzem per utilitzar en els nostres destil·lats solament productes naturals, llavors, herbes, fruites, etc. que son la base dels nostres apreciats espírituosos. Estem especialitzats en la innovació de licors amb nous aromes i sabors a més de la recuperació d'antigues receptes.

LICOR D'HERBES

Licor obtingut mitjançant maceració alcohòlica de 13 herbes aromàtiques i que posteriorment són destil·lades en alambí de coure. Presenta un atractiu color groc molt intens, brillant a la vista, molt herbaci en nas, on desplega notes anisades amb record de te, menta camamilla i canyella entre d'altres donant-li una gran amplitud aromàtica.

En boca mostra una moderada dolçor, equilibrat pel frescor de les herbes amb notes balsàmiques.

ANÍS DEL PAGÈS

Anís obtingut mitjançant maceració alcohòlica de 10 herbes aromàtiques i posteriorment destil·lades amb alambí de coure. La fórmula i el mètode d'elaboració per aconseguir aquest ANÍS DEL PAGÈS es remunta a mitjans del segle XIX, essent un reflex fidel del producte original. Amb una minuciosa i detallada selecció de les llavors de matalfaluga i plantes naturals, s'obté aquest anís amb la finor i la personalitat que el fan únic.

LICOR DE CALÇOT

Amb el LICOR DE CALÇOT hem aconseguit un producte nou, innovador i genuí. La fórmula i el mètode d'elaboració utilitzats per a l'obtenció d'aquest destil·lat, comença amb una minuciosa elecció dels calçots emprats, sota la DO Calçot de Valls, utilitzant per la destil·lació artesanal un alambí de coure i foc lent, sota la supervisió del mestre destil·lador, per obtenir gota a gota aquest LICOR DE CALÇOT, fi al paladar i amb una personalitat inconfusible.

ELVI®

Licors Eliseu Vilà SL
C. de Dalt, 18.
43811 Figuerola del Camp
Telf. 977 631 161
administracion@elvi.es
www.destiladosonline.com



SALSA DE CALÇOTS (ROMESCO)



Salses Fruits SP

L'empresa Salses Fruits SP va ser fundada l'any 1994 per la família Sans Planas. Compromesos amb el territori i la seva gent treballen amb productes de proximitat com per exemple els fruits secs o les verdures, sempre relacionats amb l'alta qualitat i la tradició culinària.

Elaboren i produeixen salses, picades, escalivats, cremes de verdures, xató, gaspatxo, sofregits... Sempre com a producte fresc. Els trobareu a la secció de refrigerants dels principals establiments d'alimentació de confiança.

No deixeu de tastar el xató, preparat i a punt per consumir.



Ctra. de Cabra del Camp, sn
Tel. 977 631 333
43811 Figuerola del Camp
www.fruitssp.com

Salsa de calçots (romesco)

La salsa de calçots, anomenada romesco segons els llocs, permet múltiples combinacions i variants, segons el tipus d'aliment que hagi d'acompanyar. Proposem dues opcions per fer les delícies dels paladars més exigents. Acompanyar els calçots per sucari-hi tant preuada verdura, o per amanir amanides, plats freds, carns, peixos o marisc.

Recepta 1: Ingredients

180 g d'oli d'oliva verge extra
50 g d'ametlles fregides
2 nyores sense llavors
1 llesca de pa fregit
1 tros de bitxo
2 grans d'all pelats
150 g de tomàquet triturat, natural o en conserva
20 g de vinagre
100 g de pebrot vermell

Recepta 2: Ingredients

1 nyora
4 tomàquets madurs
1 all
1 got d'oli d'oliva verge extra
100 g d'avellanes
Pa sec o fregit



La Societat Agrícola de Valls



OLI D'OLIVA VERGE EXTRA, ARBEQUINA

Oli Verge obtingut de les olives de primera premsada, mitjançant procediments mecànics que no modifiquen la seva composició natural i per tant, conserven tot el contingut vitamínic i nutricional de l'oli.

De característiques immillorables de qualitat. Fruitat i fragant, transmet la qualitat i la intensitat dels components aromàtics i de gust. Comunica les seves virtuts d'aroma i sabor als aliments. Transmet una sensació agradable de netedat i perfum amb matisos propis de la zona de producció, derivats de la varietat d'oliva Arbequina de molt antiga tradició en aquestes comarques.

Equilibrat, rodó, amb totes les seves propietats gustatives ben distribuïdes. Oli complet, sense cap defecte, amb cos i sensacions de gust persistents.

Ideal per a ser consumit en fred, en amanides, pa amb tomàquet i per condimentar i coure tot tipus d'aliments.



Plaça del Carme, 9 - 43800 Valls
Tel: 977 600 521 - info@coopvalls.cat

www.coopvalls.cat

DENOMINACIÓ D'ORIGEN CATALUNYA



A CATALUNYA FEM VINS DES
DE FA MÉS DE 2500 ANYS,
**ENCARA NO EL HAS
TASTAT?**

Catalunya

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Consell Regulador de la Denominació d'Origen Catalunya
Edifici de l'Estació Enològica,
Passeig Sunyer 4-6 1er. - 43202 Reus
Telèfon: 977 328 103
premsa@do-catalunya.com
www.do-catalunya.com

La tradició vitivinícola a Catalunya és més antiga que la seva pròpia història. Des de l'arribada de fenicis i grecs, el vi és un element indispensable de la cultura catalana i mediterrània: forma part de la nostra dieta, però també de l'oci o de l'art. La Denominació d'Origen (DO) Catalunya, creada l'any 1999, és hereva d'aquesta llarga tradició.

Consolidar, crear i innovar són directrius bàsiques que expliquen la Denominació d'Origen Catalunya: per això és la DO amb més varietats de raïm autoritzades, perquè els cellers puguin elaborar els seus vins amb flexibilitat, creativitat i llibertat. La DO Catalunya és l'expressió vitivinícola del territori català, no en va, més de 200 cellers hi són adscrits. Més de 40.000 hectàrees de vinyes on trobem varietats autòctones i varietats de prestigi mundial perfectament aclimatades al nostre sòl i clima.

S'hi elabora un ampli ventall de vins: negres potents, d'aroma franca i intensa, molt equilibrats, blancs i rosats lleugers i afruitats, blancs amb pas per bóta o vins d'agulla, entre d'altre propostes que completen l'oferta d'aquesta DO. Perquè cada moment té el seu vi.

Sent la Terra



CALÇOTS CUITS EN CONSERVA

Calçots en conserva per consumir ràpidament tot l'any, aquesta és la idea principal de Sent la terra SL, una petita empresa de Mont-roig del Camp que es dedica a produir-los des de fa 3 anys. El segell de la marca "calçots CUITS" es basa en pilars com la producció pròpia, un màxim de 12 h de la planta a la conserva i llargues dates de consum preferent entre altres.

Un producte autèntic que s'ofereix amb modalitats diferents, des dels pots per a la cuina domèstica, els packs de calçots i salsa (que inclouen una bossa/pitet molt elegant) fins arribar a les noves incorporacions de refrigerats (100% calçots sense conservants ni additius) que estan pensats per botigues d'alimentació i HORECA.

Una crema, una truita, un sofregit, una coca o senzillament passats per la planxa o arrebossats... segur que podeu trobar cent maneres diferents per poder gaudir d'aquests calçots CUITS durant tot l'any.



Tel. 678 595 219
 xalagarda@sentlaterra.cat
 www.cuits.cat
 www.sentlaterra.cat



TASTA L'ALT CAMP

La marca **AC FET A L'ALT CAMP** es crea l'any 1999 per a promoure els productes de la comarca d'una manera agrupada i pretén ser un indicatiu de qualitat. La finalitat de l'associació és:

- PROMOCIONAR LA COMARCA
- PROMOCIONAR ELS PRODUCTES DE L'ALT CAMP

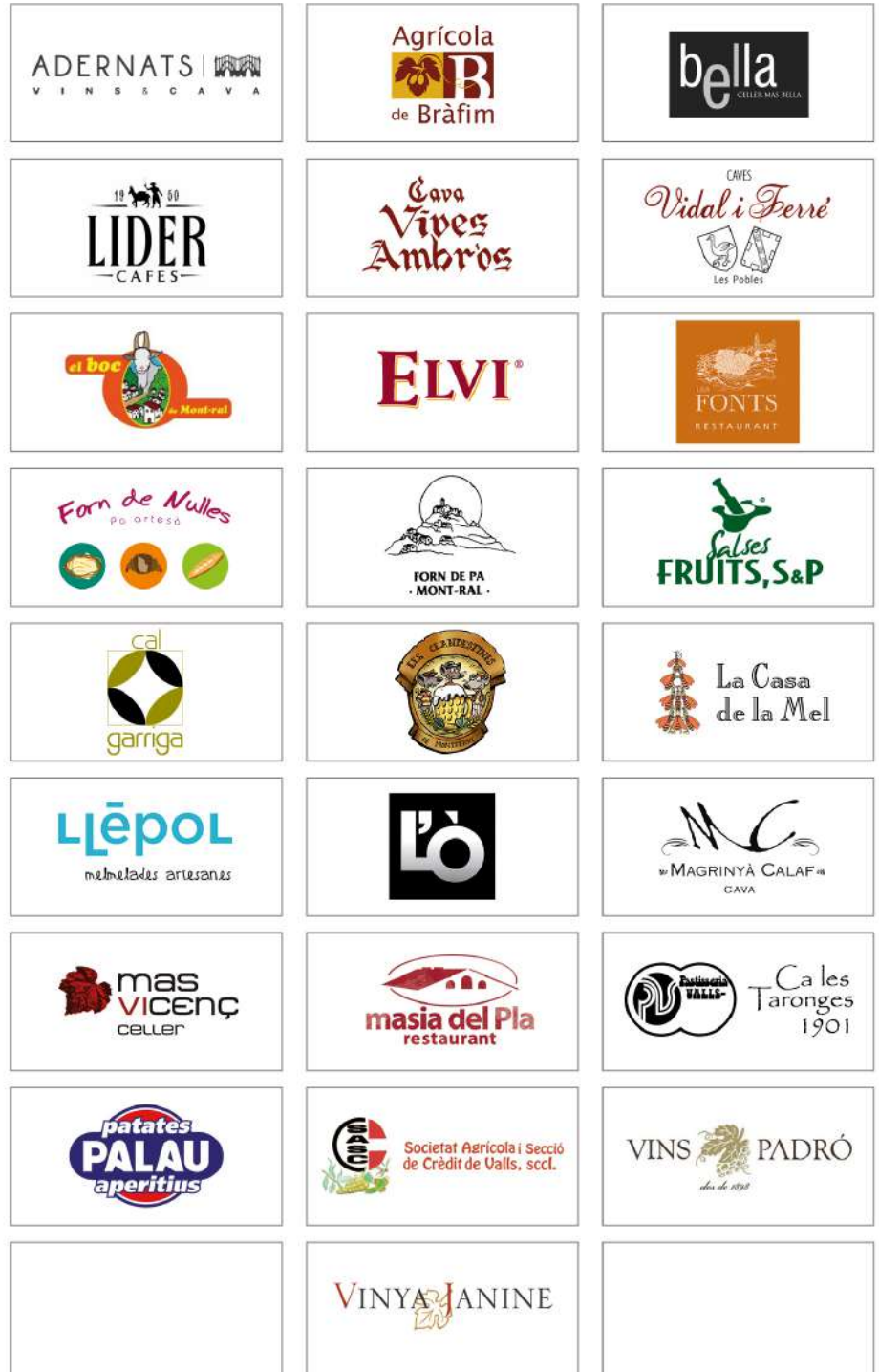
L'Alt Camp té una extensa i rica varietat agroalimentària. La marca AC FET A L'ALT CAMP s'atorga a aquells productes artesans de qualitat diferenciada i el seu objectiu és ser un distintiu que avala aquesta qualitat per omplir-vos el rebost amb l'essència de l'Alt Camp, i que amb la taula parada feu un tast del bo i millor del nostre territori.



Associació Catalana per a la Protecció i la Promoció de Productes de l'Alt Camp
AC FET a l'ALT CAMP



Ajuts a la cooperació, cofinançat pel FEADER, en el marc del Programa de Desenvolupament Rural de Catalunya 2014-2020





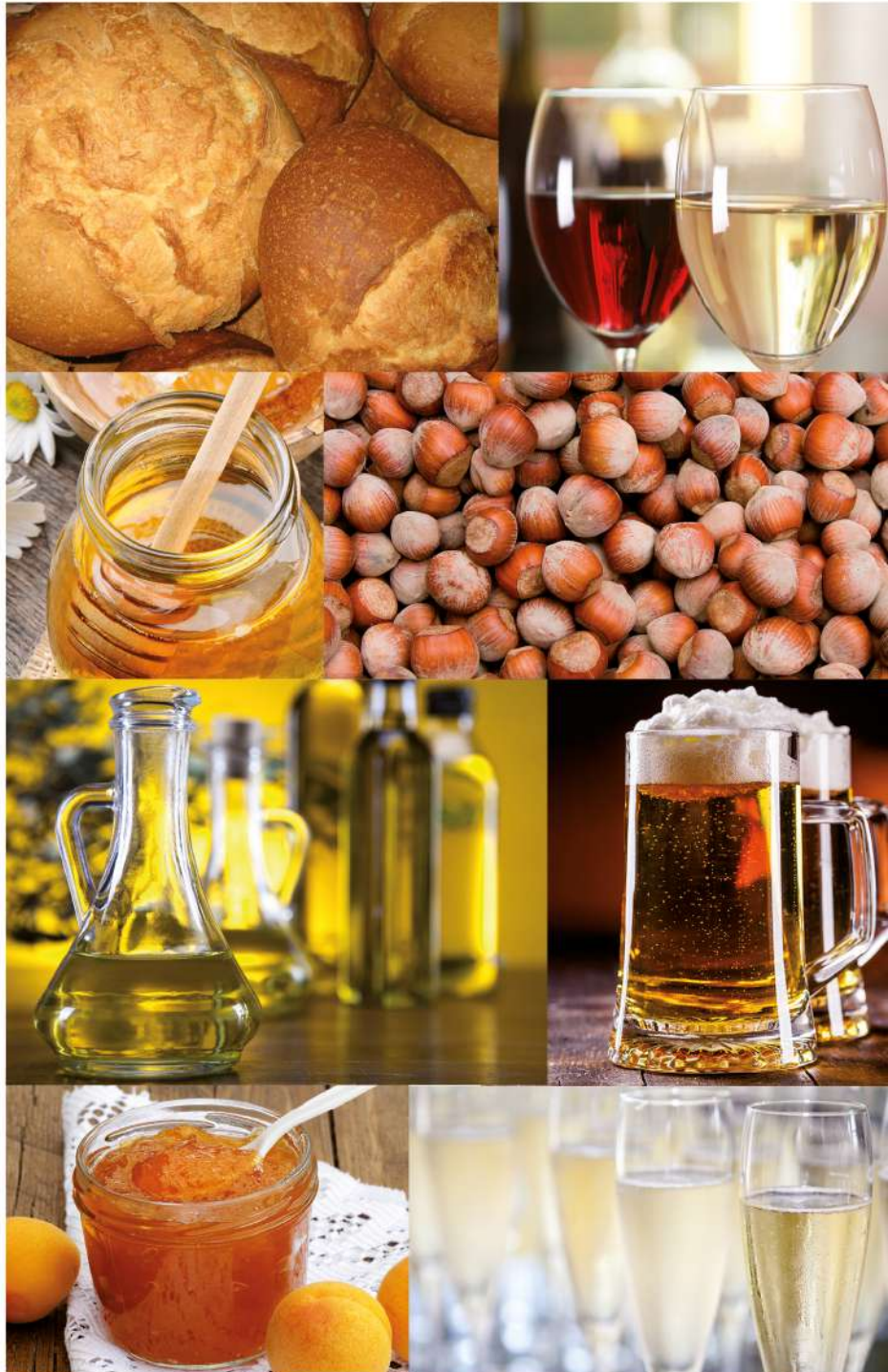
**Vols gaudir dels millors
productes agroalimentaris del
territori?**

DE LA TERRA

Una aplicació per a mòbils i
tauletes per descobrir els productes
agroalimentaris del Camp de
Tarragona.

Cerca un producte i troba on el pots
comprar. Busca els establiments
al mapa o al cercador. Descobreix
les activitats que pots realitzar als
diferents establiments.

**Descarrega l'APP
gratuïtament en les versions
per a Android i iOS**





Viñas i Montserrat

DISSENYADORS ASSOCIATS

SERVEIS DE DISSENY GRÀFIC PER A LA COMUNICACIÓ VISUAL

Passeig de l'Estació, 23, baixos
43800 Valls
info@jmvinyes.cat

www.jmvinyes.cat



Amb el suport de:



Ajuntament de Valls



Consell Comarcal de l'Alt Camp