



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

3a EDICIÓ
2018 / 2019



ÍNDEX

- 4 Valls, capital de la comarca de l'Alt Camp
REGIDORIA DE COMERÇ I TURISME DE
L'AJUNTAMENT DE VALLS
- 8 Triviolis de calçot
FOREVENTS CÀTERING
- 10 4 calçots, negre
SOCIETAT AGRÍCOLA DE VALLS
- 11 Poti poti Kasteller i pizza de calçots
PLANETA KASTELLER
- 12 Alfa, blanc
AGRÍCOLA DE SALOMÓ
- 13 Calçot a les tres textures
FONDA SPORT
- 14 Cervesa La València
LA VALLENCIA
- 15 Kalçoburger amb romesco de la padrina
EL NOU K DE VALLS
- 16 Vins amables, essència mediterrània
DO TARRAGONA
- 18 6 Roure
BODEGUES VISENDRA
- 19 Sopa de calçots gratinada
RESTAURANT LES FONTS
- 20 Flama Roja negre
CASTELL D'OR
- 21 Croquetes de calçot amb botifarra negra
RESTAURANT CASA GURÍ
- 22 Coll de la Muralla, parellada
CELLER CAL PUCOLLA
- 23 Crema de calçots, formatge curat d'ovella,
i llagostins de la Ràpita en textures
RESTAURANT ALBERT GUZMÁN
- 24 Bella Negre
CELLER MAS BELLA
- 25 Romesco de calamar de potera
de Tarragona amb calçot
RESTAURANT QUINTAFORCA
- 26 Oli amb valor afegit
DOP SIURANA
- 27 Calçots a la brasa amb vinagreta
de la seva cendra, all negre i ametlla
RESTAURANT TOSSAL GROS
- 28 Flama d'Or Imperial
CASTELL D'OR
- 29 Morro de bacallà amb escamarlà
i escuma de calçots
RESTAURANT LA MASIA DEL PLA
- 30 Adernats Pur
VINÍCOLA DE NULLES
- 31 Lluç confitat amb gamba llistada
i crema de calçot.
RESTAURANT EL PETIT CUP
- 32 Cava Portell La Parellada
VINÍCOLA DE SARRAL
- 33 Bacallà amb cruixent de calçots
i un fons cremós de calçot
RESTAURANT EL NOU ANTIC CELLER
- 34 El calçot, millor si és d'etiqueta
IGP CALÇOT DE VALLS
- 35 Hummus de calçot amb gamba
vermella i llima
RESTAURANT EL TAST
- 36 Trempera, cartoixà
AGRÍCOLA DE BRÀFIM
- 37 Púding de calçots
RESTAURANT EL CALL
- 38 Electe reserva brut nature
CELLER REVERTÉ
- 39 Secret d'ibèric farcit de calçots
i crema de romesco
RESTAURANT L'HOR
- 40 Ganagot d'Alforja
CELLER MAS DEL BOTÓ
- 41 Bomba de carn amb melmelada
de calçot
LLÉPOL MELMEADES ARTESANES
- 42 Josep Foraster trepat
MAS FORASTER
- 43 Cassola de festa major
RESTAURANT BRUGENT
- 44 Nus del Terrer
VINYES DEL TERRER
- 45 Estofat de civet de senglar amb romaní
i calçot
RESTAURANT LA SORT
- 46 Vermouth Padró reserva especial
CASA VERMOUTH PADRÓ
- 47 Galtes de porc a la cassola al foc
de llenya amb sofregit de calçots
i vermut
RESTAURANT LES TINES DE RENAU
- 48 Mas de Nincles
EL CELLER DE L'APOTECARI
- 49 Croquetes de calçot amb salsa de romesco
EL BAR DEL MIG
- 50 Vermouth Yzaguirre Clásico Rosado
BODEGAS YZAGUIRRE
- 51 Braves Valenques
ECLISS GASTRO-BAR
- 52 Mistela de Vila-rodona
CELLER COOPERATIU DE VILA-RODONA
- 53 Salsa de calçots (romesco)
SALSÉS FRUITS SP
- 54 El cafè de la calçotada
CAFÉS LÍDER
- 55 Bombons de calçot
CA LES TARONGES 1901
- 56 Oli d'oliva de Valls
SOCIETAT AGRÍCOLA DE VALLS
- 57 La gran festa de la calçotada
CAMBRA DE COMERÇ DE VALLS
- 58 A Catalunya fa més de 2.500 anys que
fem vins, encara no els has tastat?
DO CATALUNYA
- 59 El calçot, de Valls
IGP CALÇOT DE VALLS
- 60 L'Alt Camp, patrimoni, paisatge i
gastronomia
CONSORCI LEADER DE
DESENVOLUPAMET DEL CAMP

SALUTACIÓ

Valls és el km 0 de dues de les tradicions més arrelades actualment a Catalunya: els castells i els calçots. Ho reivindicuem amb orgull i ho impulsem des de la Regidoria de Comerç i Turisme. En aquest context, donem tot el nostre suport al llibre *Receptari Gastronòmic del Calçot*, que 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 promoure l'autèntica calçotada de Valls i la cuina del calçot. Aquesta cooperació entre les institucions, les 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.

La calçotada és, doncs, una especialitat culinària centenària nascuda a Valls que, amb el pas dels anys, ha estat incorporada per molts altres pobles i comarques de Catalunya fins a convertir-se en una de les menges que millor identifiquen el nostre tarannà com a país. Té un component social que va més enllà de la gastronomia, ja que probablement és l'únic àpat reconegut que uneix els valors de la cuina tradicional amb els valors de l'amistat i la bona companyia.

Però avui en dia busquem l'autenticitat de les coses, en el seu lloc d'origen, i 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, buscant les arrels autèntiques d'aquesta especialitat i buscant conèixer la Catalunya fidel a la seva cultura, alhora que descobrir el ric patrimoni local.

Gràcies als criteris de qualitat de la IGP Calçot de Valls, la restauració valenciana 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 culinària original i atractiva. Perquè durant l'any també anem més enllà de la calçotada i proposem festes gastronòmiques al voltant d'altres productes o costums autòctons: la Favatada, els vins i els caves, els vermutos i els productes frescos del mercat tradicional i l'Esmorzar de Veremadors en són bons exemples.

Us convido a visitar-nos i a conèixer l'autèntica calçotada i la cuina del calçot, de novembre a abril, i a gaudir dels esdeveniments gastronòmics a Valls, com la Jornada Gastronòmica del Calçot, al novembre, i la Gran Festa de la Calçotada, al gener.

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

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 Albesa,
Dels vins i caves:
Cedides pels cellers.
Josep M. Montserrat (VIÑAS-MONTSERRAT
DISSENYADORS).
Dels plats:
Josep M. Montserrat (VIÑAS-MONTSERRAT
DISSENYADORS).
Kaya Jacobs (restaurant El Tossal Gros).
Ricard Martí (restaurant El Call de Montblanc).

VALLS

CAPITAL DE LA COMARCA DE L'ALT CAMP



Esperança Vilas Gayà

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'avellanes, cereals, vinyes, ametlles, garrofes, olives... Valls també s'inclou en 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.

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 nats 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, que recorre onze punts emblemàtics relacionats amb la seva vida i obra.

L'Oficina Municipal d'Informació Turística ofereix deu rutes guiades de diferents temàtiques i amb una degustació de productes de la terra, de les quals destaquem: la ruta El Cor de la Ciutat de Valls per conèixer la història de la ciutat i espais singulars com la capella del Roser, que fou declarada monument històric, amb un 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 Toda. Arxíu 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

Els 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 –Colla Vella dels Xiquets de Valls i Colla Joves Xiquets de Valls– eleven torres humanes de vuit, nou i 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.

Els 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 de calçots.

El dia 2 de febrer Valls viu 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 l'any 1791.

Per Sant Joan se celebra la festa major de Valls, 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 i tradicional de la ciutat.

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. 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), el Pessebre Vivent, les representacions teatrals d'*Els Pastorets* i la Cavalcada dels Reis d'Orient.



Pere Tòdia. 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 la IGP Calçot de Valls i la DO Tarragona, organitza cada any la Jornada Gastronòmica del Calçot de Valls a mitjan novembre. En cada edició, el Pati de Valls és l'escenari de la cuina en directe del calçot amb la participació de xefs de 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 la IGP Calçot de Valls, entitat que vetlla per la qualitat d'aquest producte típic vallenc. I, a continuació, a la Sala de Plens de l'Ajuntament es fa l'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 especialitats vallenques: el calçot i la calçotada.



Oficina Municipal d'Informació Turística
Carrer de la Cort, 3
Tel. 977 612 530 - turisme@valls.cat
www.valls.cat





Tradicionalment, la calçotada és una trobada informal amb amics i familiars per menjar, fer xerimola, riure plegats i compartir una jornada festiva. La nostra proposta agafa distància respecte d'aquesta vessant popular i proposa un joc gastronòmic, que flirteja amb el misteri i la sorpresa i planteja un redescobriments dels sabors de la festa amb tres dispositius gustatius que concentren la memòria de la festa en tres mossegades.

Amb els *trivolis* de calçot ens proposem rellegir la calçotada des del llenguatge gastronòmic, aïllar i enfocar cadascuna de les menges i elements organolèptics que intervenen en l'àpat de la festa i presentar-los d'una manera sorprenent per convidar a redescobrir-ne els sabors. Naturalment, el calçot, aromatitzat amb el fum dels sarments, ha de ser el pal de paller d'aquest viatge gustatiu i el fum ens permetrà recrear-ne la memòria de l'ambient. Amb aquests dos protagonistes, farem desfil·lar la major part de matèries primeres de la festa: la salsa de calçot (aquest còctel de territori amb avellanes, ametlles, all, oli, vinagre i pa), el xai (quasi sempre la carn més preuada), la llonganissa (la de cada poble és sempre la millor del món), la humil i saborosa botifarra negra, la cansalada, els fesols (amb nom i cognoms o sense) i el pa (sempre el pa).

El misteri és l'estratègia que hem utilitzat per jugar amb els sentits i amb la memòria del gust dels productes, dels seus sabors i de la identificació dels elements que vesteixen la gastronomia tradicional de la calçotada. Embolcallats amb l'exòtica pasta *wonton*, els protagonistes de l'àpat s'amaguen per sorprendre'ns amb una explosió de sabor en una sola mossegada. La tecnologia de la cuina actual és l'eina que ens ha permès jugar amb les textures i les tècniques de cocció que ens apropen d'una forma diferent a la tradició reivindicant la seva essència.

Bon profit i bona festa.

forEvents
càtering

C. Ignasi Sarró, 5
43800 VALLS
Tel. 635 608 539
albert@forevents.cat
cateringforeventsvalls@gmail.com
www.forevents.cat

Triviolis de Calçot



Triviolis de calçot.

Wonton de botifarra negra i pinyons & sopeta de calçot.

Wonton de xai amb calçot & escuma d'allioli.

Wonton de llonganissa amb salsa de romesco & hummus de fesols.

Ingredients

Botifarra negra
Llonganissa de calçot
Mitjana de xai
Calçot cuinat amb sarments
Ceba tendre
Tomàquets
Pinyons
Farigola seca
Fesols
Allioli
Pasta *wonton*
Cansalada

Per a la salsa de calçot

Tomàquets
Alls
Pa de pagès sec

Nyores
Avellanes
Ametlles
Vinagre
Oli d'oliva
Sal

Processos

Peleu el calçot cuinat amb sarments, trossegeu-lo per afegir a les tres elaboracions dels triviolis.

Per als farciments, tritureu les carns per separat.

En tres paelles:

1. Sofregiu lentament la cebra tendra, afegiu la llonganissa triturada, a foc suau, integreu-ho tot amb el calçot cuinat amb sarments (per mantenir l'aroma). Afegiu-hi sal, pebre i un toc de salsa de calçot. Reserveu.

2. Desfeu la botifarra amb el calçot cuinat amb sarments, afegiu-hi tomàquet

conçassé (confitat amb sal i sucre), desgreixeu, hi afegiu pinyons torrats i reserveu.

3. Salteu la carn picada de xai, i afegiu-hi el calçot, avellanes i ametlles trencades. Acabeu-ho fora del foc amb una cullerada de salsa de calçots.

Per muntar els raviolis

Submergiu les làmines de pasta *wonton* en aigua a 95°C durant 15 segons i refredeu-les en un recipient amb aigua i gel. Estireu-les damunt de paper sulfuritzat i munteu els farcellets en la forma desitjada.

Per als acompanyaments

1. Feu l'hummus de fesols: Tritureu els fesols cuits amb

tahina, all picat, suc de llimona i sal. Afegiu humitat amb una mica de brou de verdures.

2. Feu la salsa de calçots: Escaliveu els tomàquets i els alls. Peleu-los i incorporeu-los a un recipient apte per triturar. Afegiu-hi una mica d'oli, el vinagre, les avellanes i les ametlles, alls sense escalivar, sal i la carn de nyora hidratada. Aneu afegint-hi la resta de l'oli a poc a poc fins a emulsionar la salsa. Espessiu-ho amb pa sec.

3. Feu la sopa de calçot: Feu un brou de verdures, clarifiqueu-lo i afegiu-hi el calçot cuinat amb sarment, tritureu-ho i torneu-ho a bullir fins a integrar-

ho. Apliqueu-ho amb un biberó.

4. Feu l'escuma d'all i oli: Feu un allioli poc dens, afegiu-hi nata 35% mg, incorporeu-ho en un sífó i afegiu-hi dues càrregues de nitrogen.

5. Per al fum: Enceneu unes branques de farigola seca, conserveu el fum en una campana, poseu la campana sobre el plat i doneu l'aire de fum al plat finalitzat.



4 CALÇOTS

Ull de llebre 100%.

Segons explica la tradició, 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 del llamp".

4 Calçots és un vi jove que deu el seu nom a la frase, popular en aquestes contrades, de: "Anem a fer quatre calçots a la masia..."

Vi de color cirera intens, especialment indicat per a la calçotada. És un vi complex, amb 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.



Societat Agrícola
i Secció de Crèdit de Valls, SCCL
Plaça del Carme, 9 - 43800 Valls
Tel: 977 600 521
info@coopvalls.cat
www.coopvalls.cat

Poti-poti Kasteller i pizza 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, rodejat 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 cada dia, 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 per degustar els diversos plats o fer una 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

Poti-poti Kasteller

Ingredients

Calçots
Bolets variats
Llonganissa de Valls
Ou
Salsa de calçots

Per a les broquetes

Verdures fresques del temps
Botifarra negra
Llonganissa de Valls
Sal Maldon
Oli d'oliva verge extra

Elaboració

Escalivau els calçots al forn o, si podeu, amb foc de llenya.

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

Barregueu-ho tot en un bol

amb ou debatut.

Poseu-ho tot en un motlle per fer un timbal i enforneu-ho a 180° C durant 10 minuts.

Per a fer les broquetes de verdures

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

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

Pizza de calçots

Ingredients

Base de pizza, fina
Sal
Calçots
Llonganissa de Valls

Mozzarella

Salsa de calçots feta a la manera tradicional

Elaboració

Escalfeu el forn entre 280 i 300° C.

Munteu la pizza de la forma tradicional: una base amb els calçots i la mozzarella i per damunt la llonganissa de Valls tallada a trossos. Poseu-ho al forn durant 7 o 8 minuts.

Podeu posar per damunt, un cop cuita, salsa de calçot, al gust de cadascú.



ALFA, BLANC

La Cooperativa Agrícola de Salomó produeix 3 milions de quilos 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 cada anyada, s'elabora l'Alfa de Salomó.

De color groc intens i amb una acidesa lleugera, presenta un quadre organolèptic molt atractiu. Deu la seva aroma i 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...

Se serveix entre 6°C i 8°C.



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

Calçot a les tres textures



FONDA SPORT

Qui som:
Menjar bé no és poca cosa, ni qualsevol cosa. La nostra cuina honesta resumeix la saviesa de moltes generacions i, a poc a poc, hi anem incorporant noves troballes gastronòmiques.

Però també sabem que un àpat per bo que sigui, desmereix si al voltant no hi ha una atmosfera prou càlida i acollidora i no ens considerem satisfets si l'hoste no s'adona que a la Fonda Sport hi és rebut d'una manera diferent.

FONDA SPORT

Prat de la Riba, 10
43713 Sant Jaume dels Domenys (Tarragona)
Telèfon: +34 977 677 188
www.fondasport.net

Copa de cava a la crema de calçot

Ingredients
Romesco de la Fonda
Crema de Calçot
Botifarra negra de bona qualitat, de km 0
Esferificació d'oli d'oliva
Brots de ceba tendra

Elaboració

La crema de calçot té el mateix procés que la crema de verdures. En aquest cas la fem amb calçots. Un cop tinguem els ingredients elaborats, procedirem a emplatar la copa de cava:
Primera fase: introduïm el romesco de la Fonda al fons de la copa.
Segona fase: afegim la

crema de calçot.
Tercera fase: per acabar la copa del calçot i donar color i gust hi afegim una esferificació d'oli d'oliva verge, uns brots de ceba germinada i el cruixent de botifarra negra.

Truita de calçot amb romesco i botifarró negre

Ingredients
Romesco de la Fonda
Calçot
Botifarró negre (de km 0)
Ous

Elaboració

Coem a la paella el calçot amb oli d'oliva verge extra, i, un cop cuit, fem una truita melosa, amb el botifarró negre i un esquitx

de romesco tradicional de la Fonda.

Calçots del senyoret amb camisa

Ingredients
Calçot
Tempura

Elaboració

Triarem uns calçots de mida mitjaneta i fem una tempura clàssica, en la qual fregim els calçots amb oli ben calent perquè quedin cuits i cruixents.

Per al romesco podeu usar la vostra pròpia recepta, o el nostre de la Fonda, que elaborem amb una antiga recepta familiar i que us podem subministrar.

Cervesa La Vallenca

La Vallenca



LA VALLENCA

Cervesa d'estil Kölsch elaborada a la comarca de l'Alt Camp, de fermentació natural, sense additius i sense pasteuritzar. L'estil Kölsch ens permet obtenir una cervesa clara, aromàtica i versàtil de tonalitat groguenca brillant, amb gust suau de llúpul que li aporta caràcter i complexitat. Apta per a tots als paladars.

Cervesa nascuda l'any 2014 i elaborada per una empresa jove local, dedicada al sector de la restauració. Apostem per convertir el nostre passatemps en un projecte real i, quan diem real, ens referim al fet d'oferir un producte singular, elaborat amb ingredients naturals, de qualitat i curosament seleccionats.

Amb la màxima humilitat i il·lusió, intentem implementar un nou concepte de cervesa artesana compromesa culturalment amb el municipi de Valls; busquem aportar un producte versàtil que s'adapti a tots els paladars per tal d'intentar acostar als menys atrevits al fascinant món de les *craft beers*.

-LA-
VALLENCA

<https://lavallenca.cat>

Kalçoburguer amb romesco de la padrina



EL NOU 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 es poden tastar plats de qualitat en les cartes que constantment es van adaptant als gustos més actuals.

T'invitem a conèixer més sobre el nostre local i la nostra cuina. Si t'agraden els calçots i les hamburgueses prepara't a gaudir!!

L'hamburguesa de calçots, la pizza de calçots amb la seva salsa...

Com sempre al K de Valls, una forma diferent de menjar calçots.



Plaça de Sant Francesc, 3
43800 Valls (Tarragona)
Tel. (+34) 977 174 324

Ingredients

Pollastre
Salsa romesco de la padrina
Ou ferrat
Calçot
Pa d'hamburguesa cristal·lina

Procediment

Piquem la carn de pollastre.
Fem l'hamburguesa amb la carn picada, el calçot cuit i el romesco.
Omplim el pa amb l'hamburguesa, l'ou, el calçot cuit i la salsa romesco.

La recepta de la salsa romesco de la padrina és exclusiva del K i és secreta. A casa la podeu fer

amb la salsa de calçots tradicional.

Per fer la salsa de calçots amb la recepta tradicional, per a 4 persones: 1 cabeça d'alls escalivats i una mica d'all cru, ametlles torrades i pelades, 30g per persona, i un grapat d'avellanes torrades i pelades.

4 o 5 tomacons madurs escalivats.

Oli d'oliva verge extra, millor si és DO Siurana.

1 polpa de nyora i una mica de pebre vermell, sal i una mica de vinagre (poc). Poseu-ho tot en una picadora i trinxau-ho fins que adquireixi la textura que desitgeu.



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 ha donat la mà a la innovació. El treball i l'esforç dels productors i dels cellers es poden 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 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 terrers diversos: es diferencien 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 afruitades 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.



TARRAGONA
Denominació d'Origen

Consell Regulador de la Denominació
d'Origen Tarragona
C. de la Cort, 41, baixos - 43800 Valls
Tel. 977 217 931 - info@dotarragona.cat
www.dotarragona.cat

Amb la col·laboració de:





6 ROURE

6 mesos de criança. Ull de llebre i merlot

Vi de color negre porpra d'intensitat profunda. Hi trobem aromes balsàmiques, eucaliptus, regalèssia. També hi trobem aromes de fruita negra, móres i nabius. Sec, amb una acidesa agradable, i una relació cos-tanins equilibrada. El maridatge d'aquest vi és òptim amb carns vermelles, carns de caça, formatges molt intensos i fruites vermelles amb molt de sabor.

ENOTURISME

El cultiu de la vinya es remunta a diverses generacions de pagesos productors de vins. Les actuals Bodegues Visendra es van fundar el 2010. Avui, a més d'elaborar excel·lents vins a les Pobles, a prop de Santes Creus, oferim visites guiades a les nostres vinyes i instal·lacions, amb un audiovisual sobre els treballs al camp i l'entrada de la verema al celler. Acaba amb un tast de diferents vins i vins escumosos, sempre acompanyats amb torrades, formatge i fuet.



Carrer Colom, 22 - 43815 LES POBLES (Aiguamúrcia) Tarragona
Tel. David: 639 338 892 - Òscar: 680 701 850
info@bodeguesvisendra.com
www.bodeguesvisendra.com

Sopa de calçots gratinada



LES FONTS

El restaurant Les Fonts està situat al poble de Vila-rodonà. Som a la zona de les Fonts Fresques des de fa més de 20 anys.

És un local senzill i molt acollidor, ideal per a famílies, i els nens hi són molt benvinguts. És un restaurant de cuina catalana, casolana, honesta i 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 mermelades que fem.

Ingredients

1 Kg de calçots crus i nets, només la part blanca
Oli d'oliva
2 l de brou de pollastre
2 ous
Sal i pebre
1 all
8 llesques de pa torrat
Formatge ratllat

Elaboració

Posem l'oli en una cassola i hi afegim els calçots tallats a rodanxes de mig centímetre. Els calçots s'han de coure fins que siguin transparents, però no han d'agafar color.

Quan ja ho tenim, hi afegim el brou de pollastre, salpebrem i tapem la cassola. Ho deixem coure a

foc baix durant 30 minuts. Mentrestant torrem les llesques de pa i, un cop torrades, les freguem amb all.

Passada la mitja hora destapem la cassola i hi afegim els ous crus. Remenem amb unes barnilles un parell de minuts fins que els ous siguin cuits.

Servim la sopa en bols, hi posem dues llesques de pa al damunt i el formatge ratllat. Ho posem a gratinar uns 10 minuts i ja ho tenim llest.



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



FLAMA ROJA NEGRE

Cabernet sauvignon, merlot

A la vista se'ns presenta amb un color cirera molt bonic, molt brillant. La seva aroma és elegant i complexa, procedent de petites baies vermelles molt madures (mores silvestres, gersds). Té una entrada agradable 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.

Castell d'Or, en les seves modernes instal·lacions de Vila-rodonà, 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.

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



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

Croquetes de Calçot amb Botifarra Negra



RESTAURANT 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 desemmascarades, 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 a les més clàssiques, en què 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.

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

Ingredients

200 g de botifarra negra
Calçots crus pelats
3 cullerades de farina
3 gots de llet

Elaboració

Per fer unes bones croquetes sempre hem de seguir el mateix procediment.

Tallem els calçots, els posem en una paella a foc mitjà amb una mica d'oli i els fem fins que estiguin tous. Hi posem una mica de sal i sucre, sense arribar a caramel·litzar.

Mentrestant, tallem la botifarra negra en daus petits. L'afegim a la paella i deixem que es desfaci. Quan la botifarra està

ben barrejada amb el calçot, hi posem la farina i li donem un parell de voltes perquè es cogui. Després hi posem la llet i hi afegim sal. Ara ja és qüestió de paciència, apugem el foc i anem remenant i remenant, fins que la massa estigui tota unida, de manera que quan remenem ens ho emportem tot junt. Això vol dir que la farina ja s'ha cuit i hem fet una massa compacta.

Ho traiem del foc i ho deixem refredar. Si ho posem en un plat pla i ho tapem amb paper film ho podem deixar a la nevera per fer les croquetes l'endemà.

Quan la massa estigui freda, es poden fer les croquetes. Es fan boletes, o croquetes llargues, com vulguem. Les passem per ou batut i després per pa ratllat. Un cop fetes les podem congelar o fregir en oli abundant que les cobreixi pertot arreu. L'oli ha d'estar molt calent si no el que passa és que es desfan les croquetes.

Nosaltres ho acompanyem d'una culleradeta de salsa de calçot que, a més de combinar-hi molt bé, impedeix que les croquetes rodolin pel plat.

Boníssimes!!!

Coll de la Muralla. Parellada

Celler Cal Pucolla



COLL PARELLADA

Parellada 100%. Reposat en bocoi de roure francès.

El vi que us proposem és un vi blanc reposat en barriques de roure francès durant sis mesos.

És un vi suau i cremós, amb aromes de fruites blanques dolces i notes especiades proporcionades pel seu envelliment en fusta.

Marida bé amb arrossos, carns blanques, peixos i marisc.

COLL MACABEU

Macabeu 100%. Fermentat en bocoi de roure francès i reposat sis mesos.

És un vi blanc intens i untuós, amb aromes de fruita madura dolça i amb notes d'espècies proporcionades pel seu pas per fusta.

Marida bé amb arrossos, carns blanques, formatges suaus, peixos i marisc.



Celler Cal Pucolla
DE RODONYÀ

C. Muralla de l'Est, 2 - 43812 RODONYÀ, Alt Camp
Tel. 635 122 409
josepmcoll@cellercalpuccolla.com
www.cellercalpuccolla.com

Crema de calçots, formatge curat d'ovella i llagostins de la Ràpita en textures



RESTAURANT ALBERT GUZMAN

El restaurant Albert Guzmán està ubicat a Sant Carles de la Ràpita, a les Terres de l'Ebre.

La cuina d'Albert Guzmán és una cuina d'autor, basada, però, en les receptes tradicionals, arrelada al delta de l'Ebre. La seva carta se sustenta en els productes frescos del territori, que actualitza els plats mariners de forma creativa.

El restaurant és conegut pels seus arrossos i la seva cuina de fusió amb tocs orientals alhora que proposa noves experiències gastronòmiques. I les postres, elaborades sempre de forma sorprenent, presenten un gran final de l'àpat.

L'atenció al client, molt acurada, fa que aquest se senti en tot moment com a casa.

Menja i beu que la vida és breu.



Carrer de Sant Isidre, 255
43540 Sant Carles de la Ràpita
Tel. 661 102 672
www.facebook.com/Albert-GuzmanRestaurant/

Crema de calçots, formatge curat d'ovella, llagostins de la Ràpita en textures, ous d'arengada i sal del delta de l'Ebre.

Ingredients (4 persones)

800 g de calçots nets
1 ceba dolça grossa
1 l de brou de pollastre suau
20 g de mantega
20 g d'oli d'oliva
Sal d'espècies del delta de l'Ebre
Un polsim de pebre negre
20 ml de nata de cuinar
60 g de formatge d'ovella
Ous d'arengada
8 llagostins
Oli per fregir els caps dels llagostins

Preparació

Pelem els llagostins, separem la carn i la reservem, tallem les potes amb unes tisores,

traiem el coral del cap del llagostí i el reservem.

Piquem la ceba a dauets molt petits o passada per la Thermomix. Netegem els calçots i els tallem en rodanxes d'un centímetre. Posem una cassola alta al foc i hi afegim la mantega, deixem que es desfaci i hi posem l'oli. Quan estigui calent, sense que es torni fosc, introduïm la ceba picada i la deixem coure bé. Tot seguit hi afegim els calçots tallats i els deixem suar (poden passar uns cinc minuts). Després hi introduïm el caldo de pollastre i ho deixem coure uns deu o quinze minuts. Una vegada cuit ho passem per la Thermomix o per una batidora. Un cop triturat ho passem per un colador

de malla fina. A la crema resultant hi incorporem el formatge ratllat d'ovella i rectificuem de sal. Coem els llagostins a la graella i els tallem en quatre trossos per a emplatar i els reservem.

Afegim oli a una paella i, quant estigui roent, hi fiquem els caps. Una vegada agafen color, els reservem en paper de cuina i els salem. Agafem un colador i hi fiquem les potes i també les fregim. Després les reservem per a poder muntar el plat. Posem la crema que pertoca a cada plat i hi posem els llagostins, els caps, les potes, els ous d'arengada, oli a gotes per decorar i donar més gust al plat i hi podem afegir flors, germinats o una mica de cibulet tallat fi...



BELLA NEGRE

Ull de llebre 70% i garnatxa negra 30%

El vi que us recomanem és el BELLA NEGRE: vi de color granat de capa molt intensa. En nas és intens i complex i recorda 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.

EL CELLER MAS BELLA

Els nostres vins provenen de les belles vinyes de Masmolets; 14 hectàrees de vinya de producció pròpia de varietats autòctones com són macabeu, parellada, cartoixà, ull de llebre i garnatxa negra, on cada any seleccionem els millors raïms per elaborar els nostres vins sota el paraigua de la DO Tarragona.



Celler Mas Bella, SL
Carrer de La Font, 8
43813 Masmolets - Valls
Telèfon: 600 269 786
info@cellermasbella.com
www.cellermasbella.com

Romesco de calamar de potera de Tarragona amb calçot



RESTAURANT QUINTAFORCA

Cuina ecològica, local i de temporada plena d'estima i compromís, fidel a la tradició, suggerent des de la senzillesa i sorprenent al paladar.

La cuina de sempre posada al dia, amb un respecte màxim pel producte i per les persones que el fan possible. Cuina sensorial que us transportarà a indrets màgics del nostre estimat país. La tradició posada al dia amb productes saludables que transmeten tota l'energia de la terra i del mar.

La màxima expressió de la nostra terra a la vostra taula. Un passeig efímer pels paisatges agraris i marins propers que us delectaran sense aixecar-vos de la taula.

Tastar i compartir, gaudir i descobrir, delectar i assaborir. Us obrim les portes de casa perquè sigueu els protagonistes de l'alquímia d'avui.



Casafort 7, 43887 Casafort - Nulles, Tarragona
Tel. 676 93 98 59
quintaforca@gmail.com
www.quintaforca.cat

Ingredients

Calamar de potera (de Tarragona si pot ser)
Avellanes
Ametlles
Pebrots nans
Alls
Pa (fregit)
Oli d'oliva
Calçots
Rovellonets (en temporada)
Espigalls
Fumet de peix (rap, marisc, galera, etc.)

Elaboració

Feu el fumet de peix.

Feu el romesco de peix:
Fregiu els fruits secs, els pebrots i els alls. Afegiu-hi el pa fregit i un cop tot fred passeu-ho per la picadora. Hi podeu posar una mica

de julivert si voleu donar-li frescor.

En una cassola poseu dues cullerades de la picada amb oli d'oliva i el fumet de peix al damunt. Un cop arrenqui el bull poseu-hi el calamar a confitar.

Per muntar el plat poseu un fons de la salsa que haurà quedat a la cassola, el calamar al damunt i dos calçots passats per la flama.

Ho podeu acompanyar de patata al caliu o de rovellons, si és temporada.



Oli d'oliva verge extra
DOP SIURANA:
OLI AMB VALOR AFEGIT!



SIURANA

DENOMINACIÓ D'ORIGEN
PROTEGIDA

Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida Siurana
Estació Enològica - Passeig Sunyer 4-6, 43202 Reus
Telèfon: +34 648 617 177
mgelonch@dopsiurana.com
www.dopsiurana.com

La DOP Siurana va ser creada el 1979 per la necessitat de certificar l'oli del territori, molt reconegut per les seves propietats i la seva qualitat. Aquest segell d'àmbit europeu certifica la qualitat i que el conreu, elaboració i envasat de l'oli s'han fet al territori (va ser la 2a DOP d'oli de l'Estat). És la DOP d'oli més extensa de Catalunya i una de les que **més oli d'oliva verge extra amb segell DOP comercialitza a escala estatal**.

La DOP Siurana empara un territori de set comarques: Priorat, Ribera d'Ebre, Baix Camp, Alt Camp, Conca de Barberà, Tarragonès i Baix Penedès; més de 12.000 ha, 7.600 productors, 35 entitats inscrites i més de 100 marques autoritzades amb el distintiu DOP. Només els millors **olis d'oliva verge extra** obtenen la certificació DOP Siurana.

L'oliva **arbequina**, el **territori** i l'expertesa de **pagesos i moliners en determinen l'essència**: són **olis molt equilibrats**, de molta complexitat aromàtica i d'un sabor afruitat intens a principis de collita, que es va suavitzant amb el temps. Són molt apreciats per cuiners i consumidors i aconsegueixen **nombrosos premis** nacionals i internacionals any rere any.

La DOP Siurana ha promogut el desenvolupament d'unes comarques on la importància del sector oliverer és molt significativa: **qualitat, salut i territori, oli amb valor afegit!**

Calçots a la brasa amb vinagreta de la seva cendra, all negre i ametlla



CELLER ESCODA-SANAHUJA I RESTAURANT TOSSAL GROS

Som el Joan Ramon i la M. Carme. L'any 1997 emprenem un projecte de vida, d'aquí neix el Celler Escoda-Sanahuja. Un il·lusionant camí en l'elaboració de vins naturals a partir de vinyes conreades amb el mètode de biodinàmica. Després d'un llarg viatge i d'un treball apassionant, ens vam llançar amb l'últim projecte de començar un restaurant amb la mateixa filosofia, natural, de proximitat i, sobretot, amb molta il·lusió de compartir.

Al Restaurant Tossal Gros volem mostrar a la gent la profunditat i riquesa de la natura. La terra ens ofereix una abundància increïble, i la complexitat de textures, colors i sabors és una cosa al·lucinant. Per arribar a aquest fi, vam desenvolupar una cuina directa i natural. Amb aquesta filosofia com a guia, utilitzem els millors ingredients que podem trobar, tan a prop com sigui possible, amb èmfasi en la frescor i les temporades. Treballem amb agricultors i artesans petits, els productes són superiors i les pràctiques ofereixen un exemple de la cura responsable de la terra i les seves plantes i animals.



Camí de Lilla
43400 Prenafeta, Montblanc
Tel. 977 629 221
tossal@celler-escodasanahuja.com
www.celler-escodasanahuja.com

Ingredients (4 persones)

8 calçots de bona mida
1 cabeça d'alls negres, els grans pelats
1 cullerada de mostassa de Dijon
8 ametlles, pelades i molt lleugerament torrades
80 ml vinagre de Xerès
250 ml oli d'oliva verge
Fulles de mostassa vermella
Sal marina
Pebre negre

Elaboració

Els calçots
Coeu els calçots a la brasa fins que estiguin al punt. Deixeu-los reposar en una safata embolicada amb paper d'alumini uns 30 minuts. Després, peleu els calçots fins a tenir 8 cors tendres i amb forma maca. Retalleu les puntes, deixant

només la part més blanca i tendra. Reserveu-ho. Després, agafeu tota la part de fora dels calçots, i torreu-los al forn a uns 180 graus, fins que quedi ben cremada. Reserveu-la.

Vinagreta de cendra

Poseu la part de fora del calçot, cremada, juntament amb el vinagre, l'oli d'oliva, i una mica de sal i de pebre negre en un got americà, i tritureu-ho amb un túrmix fins a obtenir una vinagreta ben negra i saborosa. Ajusteu amb sal i vinagre si és necessari.

Salsa d'all negre i mostassa

En un morter, aneu aixafant l'all negre juntament amb la mostassa, afegint-hi de tant en tant una mica d'aigua,

fins a obtenir un puré llis. Condimenteu-ho amb sal i pebre negre.

Emplatat

Pinteu amb un pinzell ample cada plat amb la salsa d'all negre. Amaniu els calçots cuits amb una mica d'oli, vinagre, sal i pebre. Col·loqueu dos calçots junts damunt de cada pinzellada d'all negre. Amaniu els calçots i el plat amb la vinagreta de cendra. Ratlleu 2 ametlles sobre els calçots, i acabeu de decorar amb les fulles de mostassa vermella.

Xef Kaya Jacobs



FLAMA D'OR BRUT IMPERIAL

Cava Prèmium 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, i que combinat amb notes d'una llarga criança de 22 mesos en ampolla, s'aconsegueix un cava ric i complex en aromes. En boca té una bona estructura, amb sabors homogenis que recorden 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 una acidesa notable. El final de boca és llarg, suau i persistent. El seu retronasal és net, complex i equilibrat.

Per la seva estructura és ideal com a 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}

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

Morro de bacallà amb escamarlà i escuma 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.

En 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 marca l'entrada i dona 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@masiadelpla.com
www.masiadelpla.com

Ingredients

Morro de bacallà
Escamarlà
Carxofa de l'Alt Camp
Calçots
Romesco
Ametlles trinxades
Escuma de calçot
Tomacons
Oli, sal, pebre, cebollí

Elaboració

Escalfem el forn a 250°. Coem l'escamarlà a baixa temperatura, que no ens quedi ressec.

Per fer l'escuma de calçot, escaldem el calçot amb aigua, i hi posem oli i sal. El triturarem ben fi com per fer una crema de verdures i ho barregem amb una reducció de crema de llet. Rectifiquem de sal i pebre.

Hi posem 2 càrregues de nitrògen per fer l'escuma. Escalivem els tomacons i fem la carxofa a la brasa. A banda, haurem reservat un parell de calçots per fregir amb una tempura i decorar el plat. Muntem el plat afegint una mica de salsa de calçot o romesco i una mica d'ametlla trinxada i cebollí pel damunt.

Per a la salsa de calçot

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

Escalivem els tomàquets, la cabeça d'alls i les nyores (sense llavors).

Un cop escalivats pelem els alls i els tomàquets i esmicolem les nyores.

A la batedora posem les avellanes i les ametlles, i ho barregem amb els tomàquets, els alls i les nyores, i finament el julivert. Afegim l'oli i que vagi lligant-se. En el moment que trobem la textura correcta, la tastem i la rectificuem de sal.

Xefs de cuina
Siscu Benaiges
Vicenç González



ADERNATS PUR

Gran Reserva Brut Nature
50% macabeu i 50% xarel·lo

Terrers privilegiats i vinyes gairebé centenàries li atorguen una distingida personalitat. Els vents temperats i humits el fan profund i salí. Un cava pur, sense licor d'expedició, com el mar Mediterrani.

El celler Adernats - Vinícola de Nulles és un espectacular celler modernista de 1917, catalogat com una autèntica catedral del vi. Gràcies als seus vins mediterranis i a grans caves guardonats internacionalment, sembla viure instal·lat entre saviesa centenària i eterna joventut. La seva singular façana de maó i pedra es dibuixa al poble de Nulles, una petita vila rural situada al cor de l'Alt Camp, a tocar de la Tarragona romana i la Costa Daurada.

Visitar aquesta joia arquitectònica a cavall entre la funcionalitat i l'estètica és realment sorprenent i gratificant. Més, si es descobreix a través de les singulars i pioneres experiències d'enoturisme que ens proposen, entre copes de vins i caves acompanyades de l'exquisida gastronomia local.

No dubteu a descobrir-la a: www.adernats.com

ADERNATS | 
V I N S & C A V A

Vinícola de Nulles SCCL
C. Estació, s/n. - 43887 Nulles - Tel: 977 602 622
Enoturisme@vinicoladenulles.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)

Lluç confitat amb gamba llistada i crema de calçot



RESTAURANT 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 especialitzat en calçotades i ofereix un menú de calçotada en temporada, menú diari, un menú de cap de setmana i un menú per a grups.

La cuina és tradicional catalana, elaborada amb productes de proximitat de primera qualitat. També serveixen tots els diumenges esmorzars de forquilla per començar el dia amb molta energia.

El Petit Cup obre cada dia, excepte el dilluns, que està tancat, de 13:00 h a 16:00 h. Els diumenges obre en horari d'esmorzar de 09:00 h a 13:00 h i els sopars estan disponibles amb reserva prèvia.

El petit cup

RESTAURANT

Av. Jacint Verdaguer, 20
43813 Alió
Tel. 977 615 071 - 627 609 161
restaurant@elpetitcup.com

Ingredients

1 llom de lluç d'uns 180 g.
1 gamba llistada
50 ml de salsa romesco
2 calçots
5 perles de caviar d'oli
50 ml de nata per cuinar
200 ml d'oli oliva verge extra
1 all negre
Sal fina i sal de Maldon

Elaboració

Saleu i confiteu el lluç en una cassola amb 180 ml d'oli oliva verge extra.

Escaliveu un calçot i tritureu-lo juntament amb un all negre i la nata, porteu-ho a ebullició i reserveu.

Talleu en juliana molt fina

l'altre calçot i amb el mateix oli del lluç, feu el cruixent. Peleu el cos de la gamba llistada deixant el cap, i confiteu-la amb l'oli amb què prèviament heu fet el lluç i el cruixent de calçot.

Poseu una mica del romesco en un biberó i feu els punts al plat; amb la resta, feu un llit al centre del plat, i al damunt poseu-hi el lluç confitat i calent. En un altre biberó, poseu la salsa de calçot i all negre i fem uns quants punts més, intercalats amb els punts de romesco que hem fet abans. Cobriu el lluç amb la salsa del calçot i all negre. Al damunt incorporeu-hi el cruixent de calçot i finalment la gamba. Saleu

pel damunt amb la sal de Maldon i col·loqueu les 5 perles de caviar d'oli.

Bon Profit.
Maite Martínez

Cava Portell La Parellada

Vinícola de Sarral



PORTELL LA PARELLADA

Brut Reserva: 18-20 mesos de criança.

Producció limitada d'unes 5.000 ampolles.

Cava monovarietal de parellada procedent de verema tardana d'una de les nostres vinyes més altes, a 700 m d'altitud. De color groc pàl·lid, brillant, de fina bombolla i amb marcada corona. Aromes delicades de fruita blanca (poma) i de fruita seca (ametlla i avellana), i notes de pastisseria. Suau i cremós. Bon paladar amb el carbònic molt ben integrat. És un cava que destaca per la seva elegància i la seva finor.

En cada ampolla s'expressen les virtuts d'un gran cava, que el fan adequat per prendre a qualsevol hora del dia i de la nit, amb gran nombre de viandes, des de marisc fins a postres, així com també sol.

Temperatura de servei: entre 4°C i 6°C

Vinícola de Sarral SCCL té emplaçades les seves instal·lacions al voltant del celler modernista construït el 1914, en una parcel·la de 12.000 m² que ocupa en l'actualitat tot el recinte, on hi ha les diverses edificacions: els cellers; les oficines situades en un antic molí de pinsos modernista reformat; les caves; l'agrobotiga, oberta cada dia, etc., unides per dues places interiors que vertebrèn el conjunt.



Portell
Vins i Caves

Vinícola de Sarral i Secció de Crèdit,
Covisal, SCCL
Avinguda de la Conca, 33 - 43424 Sarral
Tel. (+34) 977 89 00 31
tares@covisal.cat
www.cava-portell.com

Bacallà amb cruixent de calçots i un fons cremós de calçot



EL NOU ANTIC CELLER

El restaurant El Nou Antic Celler de Valls es troba ubicat al barri antic de Valls, molt a prop d'on se celebra cada dimecres i cada dissabte el mercat tradicional de la fruita i la verdura.

Comptem amb tres sales independents per a qualsevol tipus d'esdeveniment, amb l'atmosfera d'una antiga casa de pagès i celler. Totalment renovat i sota una nova direcció, oferim una cuina variada on podeu gaudir de plats de temporada i km 0.

Menús diaris i de cap de setmana, esmorzars de forquilla i menjars per encàrrec. També podeu gaudir d'una bona carn a la brasa, de calçotades en temporada i fins i tot d'una bona pizza.

EL NOU
Antic celler
RESTAURANT

Carrer del Carme, 19-21 - 43800 Valls
Tel. 977 506 413 - 666 062 962 - 649 786 550
nouanticellerdevalls@hotmail.com

 facebook.com/antic celler nou

Ingredients

Llom de bacallà dessalat
Calçots
Llenties beluga per decorar

Per a la crema:
Calçots (la part més blanca)
Brou de pollastre o aigua
Nata líquida i mantega
Patata

Elaboració

Agafem el bacallà, el fregim i el reservem.
Tot seguit fem una crema de calçot: tallem a trossets el calçot i, en una olla, sofregim a foc mitjà el calçot amb un bon raig d'oli d'oliva, vigilant que no agafi color. Afegim aigua (o brou lleuger)

fins a cobrir. Tapem l'olla i, quan arrenqui el bull, hi incorporem la patata tallada a daus. Ho salem lleugerament.
Coem fins que la patata estigui tova.
Hi afegim la nata i una mica de mantega.
Un cop fet, ho triturarem a consciència amb la batedora elèctrica fins a aconseguir la textura desitjada.

Passem la crema pel colador xinès. Si no ho fem, no ens quedarà tan fina i quedaran alguns grumolls.

Agafem el calçot i, tallat ben finet, el passem per la fregidora uns segons

perquè quedi cruixent. Posem al fons del plat una culleradeta de romesco o salsa de calçot (trobareu la recepta tradicional en aquest mateix llibret) i al damunt el bacallà. Pel voltant hi posem la crema de calçots i, finalment, damunt del bacallà hi incorporem el cruixent de calçot.

Per acabar, decoram el plat amb llenties beluga.



EL CALÇOT, MILLOR SI ÉS D'ETIQUETA



Indicació Geogràfica Protegida
Calçot de Valls

www.igpcalcotdevalls.cat

El calçot va ser descobert a finals del segle XIX per un solitari pagès vallenc conegut amb el nom de Xat de Benaiges, el qual començà a coure a les brases els brots tendres nascuts d'una ceba vella conreats especialment per a ser cuinats; així com també la salsa que encara mengem avui en dia amb algunes variants.

El procés de cultiu comença els darrers mesos de l'any quan se sembren les llavors de la ceba blanca. Quan aquesta ceba ja ha germinat i crescut, és arrencada de la terra que l'acollia i es torna a plantar en una altra terra apropiada, en la qual seguirà creixent.

A mesura que va creixent la planta, cal cobrir-la de terra (calçar-la, d'aquí el seu nom), operació que s'ha de repetir diverses vegades durant el procés de cultiu. Els millors calçots es recullen preferentment entre els mesos de novembre i abril.

El secret del bon calçot, el seu misteri, possiblement el trobaríem en el fet de ser cultivat al territori que conforma la IGP. Ha de ser l'aigua, el sol, el clima, la composició especial de les terres d'aquestes comarques, i la dedicació i l'amor amb què els nostres pagesos les conreen. No es pot trobar en cap altre lloc el gust especial que tenen els calçots de Valls.

Hummus de calçot amb gamba vermella i llima



RESTAURANT EL TAST

El restaurant El Tast està situat a l'interior de l'Hotel Class de Valls, i és un espai ampli de disseny modern i acollidor. El restaurant és obert a tothom (no exclusivament als hostes de l'hotel).

El servei de restauració es pot gaudir al nostre menjador principal o en alguna de les sales annexes, que es disposen ja sigui per a grans celebracions o bé per a serveis més exclusius i íntims de petit format, i, a l'estiu, a la magnífica terrassa a l'aire lliure.

La cuina d'El Tast Valls és una cuina mediterrània amb llicències internacionals, que prioritza els productes de proximitat elaborats per productors locals, i que ofereix sempre delicioses propostes.

Podeu consultar els nostres *coffee breaks*, els *lunch* o els menús per a grups. Si el que us oferim no és exactament el que busqueu, confeccionarem el vostre menú i serveis personalitzats.



Carrer Eladi Homs
Hotel Class Valls
43800 VALLS (Tarragona)
Tel. 977 612 297
info@eltastvalls.com
www.eltastvalls.com

Ingredients

Gambes vermelles

Per fer l'hummus
Calçot escalivat
Cigrons cuits
Tahina (pasta de sèsam)
Comí
Oli d'oliva
Sal i pebre
Suc de llimona

Per adornar
Cebollí
L'arrel dels calçots
Farina
Llimona

Elaboració

Fem l'hummus de la manera tradicional. Posem tots els ingredients de l'hummus, més el calçot escalivat al forn i pelat,

a la batidora i ho batem fins a aconseguir la textura desitjada.

Marquem les gambes vermelles a la planxa o a la brasa (molt poc cuites).

Deixem les arrels dels calçots, ben netes, en aigua durant dos dies, que perdin tota la terra que els pogués quedar. Les enfarinem i les fregim en una paella fins que quedin cruixents.

Posem al fons del plat l'hummus de calçot. Damunt, les gambes vermelles pelades, deixant el cap i la cua. Les cobrim amb el cruixent d'arrels de calçot, cebollí

picat i pell de llimona ratllada.

Enric Miquel
Xef de cuina d'El Tast



TREM PERA

Cartoixà 100%

El cartoixà és com s'anomena la varietat xarel·lo a les comarques del Camp de Tarragona, cultivada des de temps immemorials. Una varietat noble que produeix uns vins amb molta personalitat. Des de fa anys, la cooperativa de Bràfim cultiva aquesta varietat amb què produeix el blanc Trempera, un vi blanc fermentat a temperatura controlada, a fi d'obtenir totes les aromes varietales.

De color pàl·lid, molt transparent. Aroma de cítrics i de 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.
Serviu-lo fred: entre 6°C i 8°C.

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



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

Púding de calçots



RESTAURANT EL CALL

Ens trobareu en un palauet medieval del s. XIV situat al cor del barri jueu de Montblanc, adquirit posteriorment per una família de la burgesia catalana, els Alenyà. Hem mantingut l'originalitat de la pedra i les arcades, les quals podeu admirar al nostre menjador principal del segon pis, amb un aforament per a 60 comensals, apte per a grups, celebracions o sopars d'empresa. A l'estiu disposem d'una magnífica terrassa per gaudir del bon temps.

La nostra cuina se centra en el producte de proximitat i de temporada, en la qual destaca una molt bona brasa, la cuina típica catalana i els plats de cullera. També fem cargols a la llauna i calçotades en temporada.

Un dels atractius principals de la nostra terra és el vi, raó per la qual a la nostra carta hi ha una excel·lent selecció de vins del territori, aptes per a tots els gustos i butxaques.

Fem menú diari i un magnífic menú festiu.

El Call
de Montblanc
Restaurant

Carrer de Sant Josep, 15
43400 Montblanc
Telèfon 977 860 120



Ingredients

Calçots, cuits
Ous
Farina
Nata de cuinar
Gambetes salades
Romesco
Oli
Sal, pebre

Elaboració

Fem el púding semblant a la manera tradicional. Trinxem els calçots, els mesquem amb els ous batuts i la farina. Hi afegim la nata per cuinar i ho aboquem en un motlle de púding untat amb una mica d'oli.

Ho posem al forn, al bany maria i esperem que la massa agafi la consistència adequada. Ho retirem.

Saltem molt lleugerament les gambetes salades i les amanim amb una mica d'oli d'oliva i pebre.

Per emplatar, posem un bon tall de púding, acompanyat de les gambetes salades i un raig de l'oli de l'amaniment. Damunt el púding hi posem salsa de romesco que haurem preparat prèviament.

La salsa de romesco o salsa de calçot la podeu fer de la manera tradicional (n'apareix la recepta diverses vegades en aquest llibret) o de la manera que us agradi, ja que cada xef té la seva fórmula amb un toc personal.

Electe Reserva Brut Nature Celler Reverté



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. Les aromes recorden les seves varietats afruitades i florals, suaus i emmarades al vi i un equilibri en boca arrodonit per la seva criança a la cava.

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 net Enric continuà els tradicionals conreus familiars i, el besnet, també Enric, ha recollit la saviesa i la passió de les generacions que el precedeixen per a fer fermentar aquell most virtuos i convertir-lo en el Cava Reverté d'avui.



Passeig de l'Estació, 4 - 43885 SALOMÓ
Tel. 977 629 246 - 630 929 380
Fax: 977 629 246
reverte@cavareverte.com
www.cavareverte.com

Secret d'ibèric farcit de calçots i crema de romesco



RESTAURANT L'HOR

Gaudeix de les nostres especialitats: pop a la brasa, cargols, tapes, carns a la brasa de la millor qualitat, cuina de temporada i de km 0.

I si el que vols és venir amb la colla i tenir el vostre espai, també disposem de sala per a grups.

A l'estiu, vine a conèixer la nostra terrassa tot sopant amb música.

HORARIS:

De dimarts a dissabte: de 18:00h a 23:30h

Divendres, dissabtes i diumenges: també obrim els migdies de les 12:00 a les 16:30h



Alex Segú és el xef del restaurant L'Hor i autor del llibre de receptes La Calçotada Ideal.

L'HOR
RESTAURANT

Carrer de Sant Joan, 15
43762 LA RIERA DE GAIÀ
Tel. 977 655 576

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

Ingredients

20 calçots escalivats
8 talls de cansalada de porc ibèric
2 peces senceres de porc ibèric

Per al romesco

Ametlles torrades (50 g)
2 pebrots de romesco o nyores
1 llesca de pa
1 cabeça d'all
1 copeta de vi blanc
Oli, sal i julivert
Caldo de carn o de verdures

Preparació

Poseu en remull amb aigua calenta els pebrots de romesco durant cinc minuts. Escorreu-los, eixugueu-los i fregiu-

los amb una mica d'oli. Sofregiu també el pa, els alls i el julivert picat, cada un separatament. Per fer la pasta de romesco barregeu tots els ingredients (incloent-hi les ametlles) i tritureu-ho. Reserveu-ho.

Poseu el secret sobre film transparent i col·loqueu els calçots tallats a tires sobre el secret. Emboliqueu-ho amb l'ajut del film i comprimeu-ho bé. Deixeu reposar 20 minuts al congelador. Passat aquest temps, desemboliqueu els secrets i emboliqueu-los amb la cansalada ibèrica. Rostiu-los a la paella, mirant que quedin daurats per tots els costats i acabeu-los de fer 8

minuts al forn, prèviament preescalfat a 180° C. Un cop cuits, talleu-los a rodanxes d'un o dos dits d'ample i marqueu-les en una paella. Retireu-les i afegiu llavors la pasta de romesco a la paella i el caldo, remeneu per desfer la pasta i deixeu-la reduir uns minuts.

Emplateu les rodelles de secret i salseu-les per sobre. En podeu deixar una al descobert perquè el comensal vegi el farcit de calçot

Ganagot d'Alforja Mas del Botó



GANAGOT D'ALFORJA

60% garnatxa i 40% carinyena
20 mesos envellit en barrica

Nota de tast: color de 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). Acaben exhibint notes fresques de regalèssia, fonoll i camamilla.

En boca és elegant, voluminós, dens i mineral; final llarg i persistent.
Maridatge: carns vermelles, carns de caça a la brasa o estofades, llegums, formatges curats.

Altres vins produïts: 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 boscós, al costat mateix d'unes antigues mines de plata explotades pels romans i els àrabs que posteriorment es van transformar en mines de plom.



Mas del Botó

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

Bomba de carn amb melmelada de calçot



LLÉPOL

Si volem conservar el paisatge, podem treballar en la protecció i la conservació del medi ambient, la fauna i la flora. Si volem conservar el paisatge en la nostra memòria, podem trobar personalitats artístiques que ens ajudin amb pintures i retrats a mantenir-lo com a bé estètic i artístic. Ambdues maneres són necessàries per mantenir la memòria d'un bé de tots dins l'espai i dins el temps en què vivim. Cal aquest manteniment per saber qui som i per ensenyar a la resta del món de què estem fets. Però el més entranyable i amb el que ens identifiquem sempre són els records de casa, el paisatge de la nostra memòria familiar, les olors i els sabors de casa. Qui no recorda alguna estona al voltant d'una taula on se servien els àpats tradicionals de l'època i on sembla que ens vàrem aturar degustant aquells sabors de casa?

A LLÉPOL volem recuperar aquests sabors i aquells records, amb melmelades, però també aprenent a trobar-los en tallers de cuina, experiències o tastos dirigits. Sempre de la manera més pròxima i personal.

LLÉPOL
melmelades artesanes

C. Gaià, 3
43814 Vila-rodona
Tel. 609 789 920
bet@llepol.cat
www.llepol.cat

Ingredients

Patates Monalisa
Carn picada de vedella i porc
1 ceba o calçots
1 pastanaga
1 porro
100 g de sofregit de tomaca
80 g de melmelada de calçot
Vi ranci
Farina, ou i pa ratllat

Elaboració

Poseu a bullir les patates amb pell i sal abundant, fins que estiguin cuites. Deixeu-les refredar fins que estiguin tèbies, per pelar-les. Poseu-les en un bol gran i aixafeu-les amb una forquilla fins que quedi un puré no gaire fi. Reserveu-ho. En una cassola hi poseu totes les verdures tallades

ben petites i aneu-les sofregint. Un cop cuites afegiu-hi la carn. S'ha de coure fins que estigui ben rostida. Afegiu-hi un raig de vi ranci, deixeu que s'evapori l'alcohol i afegiu-hi el sofregit de tomaca i la melmelada, que ajudaran a lligar-ho tot. Salpebreu-ho al gust. Tanqueu el foc i deixeu refredar.

Prepareu un quadrat de 20 cm per 20 cm de paper film transparent. Poseu-lo damunt la mà, que servirà després per fer la bomba. Al damunt hi poseu patates, aixafeu-les fins que quedi com una coca de la mida del quadrat del film. Al mig hi poseu una cullerada de carn, i amb cura tanqueu les puntes

del quadrat de patata cap al damunt de la carn fins que quedi tota tapada amb la patata. Us podeu ajudar amb el film transparent. Un cop tancat, sense pressionar gaire, doneu-li forma de pilota.

Poseu a escalfar oli abundant en una paella.

Passeu la pilota per farina, després ou i després pa ratllat. Fregiu-la fins que estigui rossa per tots els costats.

Es pot acompanyar amb una mica més de melmelada de calçot o salsa alloli.

Josep Foraster, Trepat Mas Foraster



JOSEP FORASTER, TREPAT

Envel·lit 7 mesos en barriques de roure francès.
Varietats: 100% trepat. ECOLÒGIC

El trepat és l'essència de la Conca i del celler. Delicadesa, elegància i frescor. Fruïtes del bosc, pebre blanc i fons amb notes de fruita seca. Notes balsàmiques i minerals, molt expressiu i persistent.

Mas Foraster som un celler familiar situat a la vila de Montblanc, rodejat de vinyes i muntanyes i ubicat dins la Ruta del Cister. La família Foraster treballem les mateixes vinyes que el nostre besavi i que el nostre avi varen treballar. En el nostre celler tot el raïm prové de la finca Mas Foraster, on practiquem viticultura ecològica des de 2011. La fermentació del raïm és espontània i treballem amb dosis molt baixes de sulfits buscant la mínima intervenció en el producte final.

VISITES A LA BODEGA

La visita consisteix en un passeig per les vinyes situades al costat del celler. Tot seguit entrem al celler on seguirem el procés d'elaboració dels vins. Al museu veurem les eines antigues utilitzades al camp i exposicions d'obres itinerants d'art. Per finalitzar, tast dels nostres vins.

Horaris celler: de dilluns a divendres, de 10:00 h a 14:00 h i de 16:00 h a 19:00 h. Cap de setmana i festius, de 10:00 h a 14:00 h.



**Josep
Foraster**

Camí Ermita de Sant Josep, s/n
43400 Montblanc, Tarragona
Tel: 977 860 229
www.josepforaster.com
Enoturisme: jf@josepforaster.com

Cassola de Festa Major



RESTAURANT BRUGENT

Ens trobareu en una antiga casa de pagès, anomenada Can Vendrell que fou reformada conservant tot el tipisme i l'autenticitat de les diverses sales, mantenint l'ambient càlid i acollidor. Oferim cuina catalana i de muntanya, a base de productes frescos, de temporada i de mercat i en destaquem: els cargols a l'estiu, els calçots a l'hivern, els bolets a la tardor, o els plats de caça i les amanides a la primavera. I no oblidem la paella de muntanya, que fem per encàrrec.

La calçotada a muntanya és una experiència diferent. Gaudireu d'un entorn magnífic per degustar els calçots: un encisador poble de muntanya, amb uns paisatges espectaculars, després, els calçots cuits amb llenya de bosc, sucats amb la famosa salsa feta per la mestressa i per acabar-ho d'arrodonir, les postres artesanes fetes a casa.

Obert els caps de setmana: dissabtes, diumenges i també festius. A l'estiu, obert cada dia de mitjan juliol a mitjan setembre.

<http://webfacil.tinet.cat/rbrugent>

Restaurant
BRUGENT
FARENA

Comtes de Prades, 2
43459 FARENA
(Alt Camp)
Telèfons: 977 269 170
649 476 196

Aquest plat es feia antigament a Farena quan arribava la festa major. Durant l'any es guardava una ovella i la criaven fins que es fes ben gran, per tal de poder repartir-la per tota la gent del poble.

Actualment el fem amb un xai tendre (lletó), i com a variant hi introduïm el calçot escalivat en l'acompanyament.

Ingredients

Xai de llet
Espècies: canyella, pebre, clau
Calçot (per a la bressa)
Vi ranci
Oli d'oliva verge extra
Sal
Pebrot, albergínia, calçot i carbassó per a l'escalivada i l'acompanyament

Elaboració

Talleu les espatlles i les cuixes, el pit i el coll en trossos grans i deixeu-ho una nit sencera (8 a 10 hores) marinant amb les espècies, el vi ranci, el calçot cru i l'oli d'oliva.

Es posa en una cassola de terrissa i a foc molt baix, es deixa coure unes 3 o 4 hores aproximadament, donant un tomb a la carn de tant en tant.

Quan la carn es va separant de l'os, ja està feta.

A banda, prepareu l'acompanyament que pot ser una bona escalivada de pebrot, albergínia, carbassó i calçot.

Quan vulgueu venir a tastar aquest plat, truqueu i sereu molt benvinguts!

Nus del Terrer Vinyes del Terrer



NUS DEL TERRER

Varietats: 85% garnatxa negra i 25% cabernet sauvignon.

Verema manual preseleccionada a la vinya i a la taula de selecció, maceració prefermentativa en fred, trepig manual i remuntats suaus, premsat en una premsa pneumàtica.
Criança en berrica: entre 12 i 14 mesos.

La finca del Terrer pertany a la nostra família desde fa més de 100 anys. Els vincles entre les vinyes i la família comencen l'any 1989 quan Joan Maria Morell va decidir plantar els primers ceps de garnatxa i de cabernet sauvignon. A partir d'aquest moment naixia la nostra passió i coneixement pel món de la viticultura, coneixement que vam anar cultivant al llarg dels anys fins que l'any 2003 Vinyes del Terrer elaborà les primeres ampelles de Terrer d'Aubert. Va ser llavors quan realment vam tenir la certesa que les primeres ampelles tenien un caràcter especial. És per això que hem volgut embotellar aquest tros de terra purament mediterrani: ens convertim així en purs transmissors de la personalitat d'un terrer singular format pel sòl de lumaquel·la i la proximitat al mar Mediterrani de només dos quilòmetres.

VINYES DEL TERRER
vins de terres de lumaquel·la

Camí del Terrer, s/n, km 0,8 - 43480 Vila-Seca, Tarragona
Telèfon: +34 977 269 229
Correu electrònic: info@terrerr.net
www.terrerr.net

Estofat de civet de senglar amb romaní i calçot



RESTAURANT LA SORT

Al Restaurant La Sort hi teniu la porta oberta a la cuina casolana i de mercat, amb un tracte familiar que va començar al 1981 amb la família Esteve i Gisbert.

El restaurant està situat al poble del Pont d'Armentera, al bell mig de la Ruta del Cister, amb magnífiques vistes i paisatges naturals, just al costat del riu Gaià, molt a prop del monestir de Santes Creus.

El complex restaurador consta de 3 menjadors per a 20, 40, i 80 comensals.

De gener a Setmana Santa servim calçotades i disposem d'una àmplia carta de vins de més de 40 marques.



Carrer de la Sort, 1
43817 El Pont d'Armentera
Tel. 977 638 201
www.restaurantlasort.com

Ingredients

Costellada i cuixa de senglar, tallat a daus
Patates
Pèsols
Calçots
Alls
Pastanagues
Pebrots
Brou de carn
Panses
Prunes
Vi negre

Per a l'adob

Vinagre
Aigua
Alls
Pebre
Romaní
Farigola

Elaboració

Deixeu la carn de senglar en adob durant vuit hores.

Un cop passades aquestes vuit hores, poseu el senglar adobat en una olla a pressió. Afegiu-hi, triturats, els calçots, els alls, la pastanaga, els pebrots i el caldo de carn.

Hi podeu posar mitja cullerada de color i mitja més de pebre vermell dolç. Afegiu-hi romaní i farigola, mig litre de vi negre i mig litre d'aigua.

Deixeu-ho coure durant mitja hora més o menys i després afegiu-hi la patata a daus i els pèsols. També les panses i les prunes. Deixeu-ho que bulli deu minuts.

A banda, feu una picada clàssica amb alls, ametlles julivert i una mica de farina. Cinc minuts abans d'apagar

el foc, afegiu-hi la picada.

Si l'estofat el feu d'un dia per l'altre serà més bo encara.

Vermouth Padró Reserva Especial

Casa Vermouth Padró



Gran Vinari d'OR
MILLOR VERMUT CATALÀ 2018
PREMIOS VINARI DELS VERMUTS
CATALANS (REUS) 2018



Millor vermut
per a còctels
PREMIOS VINARI DELS
VERMUTS CATALANS 2018 (REUS)



CASA VERMOUTH PADRÓ

La Casa Vermouth Padró data de l'any 1776 i compta amb un passat molt arrelat a l'agricultura i al vi. La casa obre les seves portes per delectar els assistents amb una visita singular que els despertarà tots els sentits.

Situada a uns 500 metres de la bodega de Padró i Família, la Casa Vermouth Padró descobreix les peculiaritats de l'elaboració del vermut. El visitant podrà gaudir d'una experiència sensorial única en un emplaçament privilegiat i ple d'història.

A les visites guiades es poden tastar tots els vermouths del celler, els Padró & Co. i els Myrrha, tot descobrint les sensacions que aporten les herbes, les espècies, els vins i les misteles.



Carrer d'Avall, 17
43812 Bràfim (Tarragona)
+34 644 429 344
reservas@padroifamilia.com
www.vermouthpadro.com

- facebook.com/vermouthpadro
- twitter.com/vermouthpadro
- instagram.com/vermouthpadro
- YouTube Vermouth Padró

Galtes de porc a la cassola, al foc de llenya, amb sofregit de calçots i vermut



LES TINES DE RENAU

El restaurant Les Tines de Renau, situat a l'antic castell del municipi, es troba a Renau, un dels pobles més petits del Tarragonès, a només 15 km de Tarragona, a set minuts de Valls i a una hora de Barcelona. El restaurant és al capdamunt del municipi, enmig d'un paisatge natural envoltat de vinyes d'una gran bellesa.

La cuina de Les Tines de Renau és la tradicional de la zona, amb productes de proximitat i temporada, de la qual en destaquen les cassoles a l'estil de l'àvia i sobretot les carns fetes en una gran brasa situada dins el menjador i cuites davant dels clients.

El menú inclou corder, conill, entrecots a la brasa, cargols dolços i coents, tripa amb capipota, espatlla de xai al forn i altres excel·lències d'una cuina tradicional i sovint oblidada arreu.

Ingredients per a 4 racions

8 galtes de porc (una o dues per ració)
 Un got de vermut
 Calçots
 4 pastanagues
 1 porro
 4 tomacons
 Un tros de pebrot verd
 Oli d'oliva
 Llard de porc
 Sal
 Pebre negre
 Farina

Elaboració

Agafem una cassola i la posem al foc amb oli a escalfar (nosaltres ho fem amb foc de llenya ja que li dona un gust diferent, tot i que també es pot fer al foc normal).

Mentrestant salpebrem les

galtes i les enfarinem una mica.
 Amb la cassola ben calenta i força foc, les posem a rossejar. Un cop rossejades les retirem del foc i de la cassola, les guardem a banda i conservem la cassola com està, fora del foc.
 Per un altre costat haurem tallat els calçots en juliana, el porro a rodanxes, els tomacons a daus i les pastanagues i el pebrot en trossos ben petits.

Tornem a posar la cassola al foc i, aprofitant l'oli de fregir les galtes, sofregim les verdures; primer els calçots i el porro, després els tomacons i al final les pastanagues i el pebrot.

Quan veiem que el sofregit va prenent cos, hi afegim les galtes, una mica de llard, el vermut i un gotet d'aigua.
 Tapem la cassola i amb poc foc deixem que faci xup-xup uns tres quarts d'hora. Anem comprovant que les galtes no quedin seques (hi podem afegir una mica més d'aigua o de brou si cal), i quan vegem que la carn se separa de l'os voldrà dir que ja està cuïta. Punxem les galtes per comprovar-ho i si considerem que ja estan prou toves, les podem retirar del foc.

Es poden acompanyar de patates fregides o una patata al caliu.

lestines
 R e s t a u r a n t

Carrer Peralta, 2 - 43886 Renau
 Tel. 977 620 596 / 620 477 952
 info@lestinesderenau.cat
 www.lestinesderenau.cat

Mas de Nincles El Celler de l'Apotecari



6 - VILABELLA. Farmàcia

MAS DE NINCLES

El calçot no solament viu de calçotades. Sempre que es vulgui gaudir del calçot en un format més elaborat, recomanem la nostra gamma Prèmium Mas de Nincles, vins amb caràcter propi, que aporten elegància i prestigi a l'àpat.

VI BLANC DORSER

Les calçotades són dinars convertits en festa per gaudir amb la família i els amics. En aquest context el vi blanc Dorser en format *bag in box* de 3 litres és el millor aliat. Un vi blanc, jove i afruitat que convida a ser compartit.

El Celler de l'Apotecari és un celler familiar ubicat al petit poble de Vilabella. Antigament la nostra família es dedicava a elaborar preparats medicinals, molts d'ells a base de vi blanc. Tot aquest coneixement i aquesta experiència es mantenen en l'essència dels nostres vins.



Carrer d'Avall, 15
43886 Vilabella, Tarragona
Telèfon: 977 62 01 90
info@cellerapotecari.com
www.cellerapotecari.com

Croquetes de Calçot amb salsa de romesco



BAR DEL MIG

El Bar del Mig, com bé diu el seu nom, està situat al bell mig del poble de Santes Creus, on conflueixen conegudes rutes com la Ruta del Cister, el camí de Sant Jaume, GR, PR, etc. Per aquest motiu i per la seva bona qualitat en entrepans, és un establiment freqüentat per ciclistes, caminadors, motoristes, etc.

Disposa d'una carta de més de trenta entrepans originals, els quals contenen ingredients com salsa de romesco, escalivada, hamburguesa vegana, hummus, rosbi, etc. Ofereix també plats cuinats, com els peus de porc desossats amb botifarra negra i cigrons –plat estrella de la casa– i les tapes casolanes, com les croquetes de diversos ingredients, coca de recapte, mousse d'anxoves...

Les receptes s'elaboren amb productes de proximitat i d'excel·lent qualitat, fet que confereix a cada plat el toc exclusiu que proporcionen els productes de la nostra terra.



Carrer de Pere el Gran, 9
43815 Santes creus (Tarragona)
Tel. 977 638 317 - 665 158 957

Croquetes, ingredients

Beixamel (mantega, farina, sal, nou moscada, pebre i llet)
Calçot cuit de manera tradicional

Preparació

Agafem els calçots cuits i els pelem; els talem tan fins com sigui possible (d'aquesta manera evitarem els fils del mateix calçot a la croqueta), i ho barregem tot amb la beixamel ja preparada. Ho deixem reposar unes 8 hores a la nevera i està llest per a fer les croquetes, que posteriorment s'hauran de passar per ou i pa ratllat.

Salsa de romesco, ingredients

50 g ametlles torrades
50 g avellanes torrades
3 tomàquets escalivats
1 cabeça d'all escalivada
Oli d'oliva
Sal
Vinagre (molt poc)

Preparació:

Posem tots els ingredients dins de la picadora, ho piquem fins que quedi una massa homogènia i ja està a punt per servir.

Vermouth Yzaguirre Clásico Rosado

Bodegas Yzaguirre S.L.



HISTÒRIA DEL VERMOUTH YZAGUIRRE

L'any 1884 Enrique Yzaguirre, empresari d'origen basc francès, s'estableix a la ciutat de Reus i funda l'empresa Vermouth Yzaguirre. Cap a finals del segle XIX, la companyia experimenta un fort creixement i arriba a exportar el seu vermut al mercat nord-americà des del port de Tarragona.

Vermouth Yzaguirre va ser el primer vermut envasat en ampolla de vidre a Espanya.

Des de 1983 les receptes de Vermouth Yzaguirre estan en mans de la família Salla Solé, fundadors de Bodegas Yzaguirre al Morell, dedicats des de fa tres generacions al sector del vi.

Les sangries, els vins dolços de licor, els vins agredolços, els vins negres de collita pròpia i els diferents tipus de vermut, s'elaboren sota un segell de qualitat i tradició.

YZAGUIRRE CLÁSICO ROSADO

Un aperitiu lleuger, sofisticat, contemporani i cosmopolita. Al migdia o com una copa *after work*, en acabar un llarg dia de feina, ens aporta moments agradables i refrescants.

Servi-lo en got ample amb un parell de glaçons, molt fred, amb un *twist* de taronja o d'aranja, que apujaran les seves notes mediterrànies.



BODEGAS YZAGUIRRE S.L.
Carretera de Reus, km 7,8
43760 El Morell
T: +34 977 840 655
www.vermutyzaguirre.com

Braves Vallenques



ECLISS GASTRO-BAR

L'Ecliss és una bar de copes i tapes de referència a Valls, el que definim com a gastropub. Està situat al passeig de l'Estació, a prop d'on es concentren els establiments de lleure i la zona esportiva.

L'Ecliss és un dels establiments reconeguts de la vida nocturna de la ciutat, amb un ambient jove, que acompanya la vetllada amb excel·lents combinats i unes bones tapes per picar. A l'estiu disposa de terrassa a l'aire lliure.

Durant la setmana s'ofereixen també menús diaris a preus econòmics i és un dels locals recomanats per anar a fer un bon esmorzar.



Passeig de l'Estació, 21
43800 Valls
Tel. 977 613 048

<https://www.facebook.com/Eclissvalls>

Ingredients

Patates (nosaltres fem servir la varietat Agria)
Llonganissa de Valls
Cansalada viada
Calçots
Salsa de calçots o romesco

de nyores, tomàquets escalivats, alls escalivats, pebre vermell, oli d'oliva, sal, julivert i unes gotes de vinagre. Tot ben triturat i barrejat a la batedora.

Elaboració

Trossegeu la llonganissa i la cansalada i passeu-les per la planxa.
Trossegeu les patates i fregiu-les, amb un bon oli suau.
Escaliveu els calçots, peleu-los i trossegeu-los.

Per muntar el plat, poseu una barreja de patates, llonganissa, calçots i cansalada, cobert amb la salsa.

Per fer la salsa

La salsa de calçots la podeu fer a la manera tradicional amb avellanes torrades, ametlles torrades, polpa

Mistela de Vila-rodona

Celler Agrícola de Vila-rodona



VINS DE LICOR DE VILA-RODONA

Els vins de licor com el moscatell, la mistela o el vi ranci compten amb una gran tradició en la seva elaboració a 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 botes de roure. De color d'or vell, brillant, amb agradables aromes varietals i notes de fruites cítriques. Neta i intensa al nas, equilibrada, suau i gustosa. Combina molt bé amb tot tipus de postres dolces i rebosteria. Es pot servir freda o 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

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 la fruita seca o les verdures, constantment relacionats amb l'alta qualitat i la tradició culinària.

Elaboren i produeixen salses, picades, escalivades, cremes de verdures, xató, gaspatxo, sofregits... I plats preparats a punt per ser degustats.

Sempre com a producte fresc. Els trobareu a la secció de refrigerats dels principals establiments d'alimentació de confiança.

No deixeu de tastar el xató, preparat i llest per a servir.



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 tan 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 alls 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




Salses
FRUITS, S&P

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

El cafè de la calçotada Cafès Líder



CAFÈ DE LA CALÇOTADA

El Cafè de la Calçotada és una mescla especialment dissenyada per combinar acuradament amb tots els ingredients que componen aquest esdeveniment gastronòmic, amb la pretensió de cloure la festa tot allargant-ne la sobretaula.

El Cafè de la Calçotada (torrat 100% natural) té una tassa amb una personalitat molt marcada. És consistent, intens i gustós i ens aporta un ampli espectre de sensacions que romanen al paladar. L'aportació justa de cafeïna afavoreix l'alerta i la digestió.

Cafès Líder és una empresa familiar nascuda a Valls el 1950, especialitzada en importar i torrar diàriament, de forma artesana, cafès d'alta qualitat d'arreu del món.

Elabora cafès a mida (*Exclusive Coffe*) per a establiments d'hostaleria, dissenya cafès maridats (Cafè de la Calçotada, Pom de Dalt-el cafè del casteller, etc.) i torra també una àmplia gamma de cafès ecològics i de comerç just, expressió clara del seu compromís per la sostenibilitat.

Ofereix els seus cafès a clients professionals o a consumidors finals (per a la llar), tant cafè en gra com molt envasat al buit, en monodoses compostables o en càpsules.



LIDERTM
COFFEE

Carrer Nou, 8
43800 Valls, Tarragona
Tel. 977 600 623
cafeslider@cafeslider.com
www.cafeslider.com

Bombons de calçot



CA LES TARONGES

L'origen de l'actual bomboneria pastisseria és la reconeguda Pastisseria 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 continua 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 empresarials.

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 en el moment per servir-ho acabat de fer. També s'hi fan mermelades artesanes i galetes sense gluten.

Ingredients

Xocolata de bombó del 70%

Mermelada de calçot per al farciment

500 g de calçots confitats
sencers de Ca les Taronges
500 g de sucre

Elaboració

Es desfà la xocolata de bombó i s'encamisen els bombons, per tenir a punt les càpsules per omplir de mermelada.

La mermelada es fa de manera tradicional, trinxant tant com es pugui amb la batedora els calçots

confitats. S'omplen les càpsules de xocolata amb la mermelada un cop s'ha refredat.

Es tapen els bombons amb més xocolata de bombó.

Es deixen refredar i ja tenim els bombons de calçot.

Recomanem servir-los acompanyats d'un bon cava o de licor de calçot.

Ca les
Taronges
1901

C. Jaume Huguet n. 21
43800 Valls
Tel: 977 600 600
calestaronges@tinet.cat
www.calestaronges.com

Oli d'oliva de Valls

La Societat Agrícola de Valls



OLI DE LA SOCIETAT DE VALLS

Oli d'oliva verge extra, arbequina 100%

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

De característiques immillorables de qualitat. Afruitat i fragant, transmet la qualitat i la intensitat dels components aromàtics i de gust. Comunica les seves virtuts d'aroma i sabor als aliments.

Transfereix 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 i 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.



LA SOCIETAT

Societat Agrícola
i Secció de Crèdit de Valls, SCCL
Plaça del Carme, 9 - 43800 Valls
Tel: 977 600 521
info@coopvalls.cat
www.coopvalls.cat



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 té lloc cada any a Valls i que impregna els carrers i places de la ciutat d'un marcat tipisme i bullici. La jornada es completa 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 la ciutat és coneguda com la capital del calçot. La calçotada, un àpat basat en el calçot, la seva salsa i els seus complements, 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 val·lenca, i, com a platea, la ciutat de Valls amb el seu campanar alterós.

**A l'àrea de Valls, calçotades de novembre a abril.
Valls, ciutat d'origen de la calçotada.**

LA GRAN FESTA DE LA CALÇOTADA



Cambra de Comerç
de Valls
C. Jacint Verdaguer, 1, 2n
43800 VALLS (Tarragona)
Tel. 977 600 909 - Fax 977 606 456
www.cambravalls.com



A CATALUNYA FA MÉS DE 2500 ANYS QUE FEM VINS ENCARA NO ELS HAS TASTAT?

Catalunya

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

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

PDR.cat 2020

Informació i promoció de règims de qualitat

Adreça del Programa de Desenvolupament Rural de Catalunya (2014-2020)

idb@agricap.cat

Unió Europea

Programa de Desenvolupament Rural

2014-2020

Generalitat de Catalunya

WINE-MODERATION

LET'S ENJOY IT RESPONSIBLY

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.

Crear, consolidar 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 42.000 hectàrees de vinyes on trobem varietats autòctones i varietats de prestigi mundial perfectament adaptades al nostre sòl i al nostre clima.

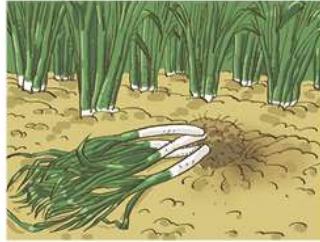
S'hi elabora un ampli ventall de vins: negres potents, d'aroma franca i intensa, molt equilibrats, blancs i rosats lleugers i afruitats, blancs amb pas per bota o vins d'agulla, entre d'altres propostes que completen l'oferta d'aquesta DO. Perquè cada moment té el seu vi.

RECEPTARI GASTRONÒMIC DEL CALÇOT

IGP CALÇOT DE VALLS



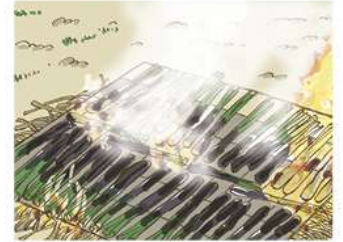
Un pagès molt solitari a finals del mil vuit-cents s'empecà un gran "invent": el calçot, rei culinari.



I és que aquesta dolça ceba, tendra, blanca, de gust suau, ha generat tant de sarau que grapat 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!



Indicació Geogràfica
Protegida
Calçot de Valls

www.igpcalcotdevalls.cat



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

El calçot és una ceba tendra, blanca i dolça que, rostida a foc viu i acompanyada de 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 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.



L'Alt Camp

PATRIMONI
PAISATGE

GASTRONOMIA

L'Alt Camp és una comarca coneguda arreu per elements com la calçotada; els castells, amb la capital, Valls, com a ciutat bressol, i el monestir de Santes Creus, dins de la reconeguda marca Ruta del Cister.

L'Alt Camp manté vives les tradicions populars. A Valls, destaquen els Tres Tombs, la Festa de la Calçotada, la Firagost, les actuacions castelleres i les Festes Decennals de la Mare de Déu de la Candela, però a la comarca també podem gaudir de la Festa del Segar i del Batre, a Cabra del Camp; de la Fira de Bandolers, d'Alcover; de les Festes del Sant Crist, del Pont d'Armentera; de l'Aplec del Loreto i la Fira de la Cirera, de Bràfim; de la Fira de Vila-rodona; de la Fira del Vent, del Pla de santa Maria... i de les nombroses festes majors dels municipis.

L'Alt Camp també és una comarca rica pel que fa al patrimoni. Destaquen la Fàbrica, al Pla de Santa Maria; el columbari romà, a Vila-rodona; el santuari de la Mare de Déu de Montserrat, a Montferri; els museus de Figuerola del Camp; els castells de Rodonyà, el Rourell i



Vallmoll; els cellers modernistes de Nulles i Vila-rodona; la Casa del Vermut, a Bràfim..., i nombrosos monuments escampats arreu de la comarca.

A l'Alt Camp hi trobareu entorns privilegiats on podreu gaudir del paisatge i de diverses activitats que es desenvolupen enmig de la natura: des de les muntanyes de Prades, passant per la serra de Miramar, el Montmell i la serra d'Ancosa o les valls del Gaià i del Francolí, fins a la plana de secà de l'Alt Camp.

La calçotada és la menja més popular i característica de l'Alt Camp, però hi ha altres plats que configuren una gastronomia rica basada en els productes de la terra, uns plats que els visitants poden assaborir en els nombrosos restaurants i allotjaments dels municipis de la comarca.

La riquesa agrícola de l'Alt Camp fa que convisquin al territori set marques reconegudes i de qualitat, un fet força excepcional al nostre país. Són la





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



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

DO Tarragona, la DO Penedès, la DO Catalunya, el Consell Regulador del Cava (vins i caves), la IGP Calçot de Valls, la DOP Siurana (oli) i la DOP Avellana de Reus. Justament perquè els productes agroalimentaris elaborats a la comarca es poguessin diferenciar en el mercat i perquè la marca esdevingués un símbol de qualitat i un bon mitjà de promoció, es va crear, l'any 1998, l'associació AC FET A L'ALT CAMP, que aglutina vint-i-sis socis.

Diverses poblacions de la comarca disposen d'agrobotigues on es poden adquirir aquests productes locals i fins i tot alguns cellers i obradors ofereixen visites guiades per conèixer l'apassionant món del vi i del cava, l'elaboració d'olis, vermuts, cerveses artesanes, mermelades, mel, pa, dolços, etc.

En definitiva, a l'Alt Camp hi trobareu un territori farcit de tradicions, d'espais d'interès artístic i natural, i culinàriament espectacular.



Viñas+Montserrat

ESTUDI DE DISSENY

*Creativitat al servei
de la comunicació visual*

Viñas i Montserrat Dissenyadors Associats, som un estudi de disseny i comunicació amb una extensa trajectòria en el desenvolupament de projectes de *branding* i de *packaging*. Sabem escoltar les necessitats del client i oferim creativitat, originalitat i serietat amb el rigor professional que ens dona l'experiència. Per damunt de la quantitat ens importa la qualitat i a tots els projectes els hi dediquem la màxima atenció, indiferentment de l'envergadura que tinguin.

Disposem d'una àmplia xarxa de serveis en tots els àmbits de la comunicació: fotografia, producció audiovisual, producció literària, programació, etc., prestats per professionals experimentats i plenament compenetrats amb el nostre equip creatiu. I, quan cal, ens fem càrrec de la direcció i supervisió de tot el procés de producció industrial fins que el producte acabat està a les mans del client de forma satisfactòria.

SI HEM DESPERTAT LA VOSTRA CURIOSITAT, US CONVIDEM A VEURE MÉS COSES A

www.jmvinyes.cat

Passeig de l'Estació, 23, baixos • 43800 VALLS • Tel. 977 606 600 -• jmvinyes@jmvinyes.cat • info@jmvinyes.cat
<https://www.facebook.com/vinyesmontserrat>



Viñas+Montserrat

DISSENYADORS ASSOCIATS

Amb el suport de:

