

LA CUINA DELS GENIS

ARRELS PER AL FUTUR

PUBLICACIONS URV

**LA
CUINA
DELS
GENIS**

ARRELS PER AL FUTUR

Editat a cura de Marta Nel-lo Andreu i Jesús Angla Jiménez

PUBLICACIONS DE LA UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI
Av. Catalunya, 35 · 43002 Tarragona
Tel. 977 558 474 · publicacions@urv.cat
www.publicacions.urv.cat



1a edició: gener de 2020
ISBN (PDF): 978-84-8424-836-1
DOI: 10.17345/9788484248361

Disseny de la publicació: Sello Estudio
Aquest llibre ha comptat amb la col·laboració de Jaume Salvat en la revisió dels textos
Trobareu els crèdits fotogràfics al final del llibre



Cita el llibre.



Consulta el llibre a la nostra web.



Llibre sota una llicència Creative Commons BY-NC-SA.



Publicacions de la Universitat Rovira i Virgili és membre de la Unión de Editoriales Universitarias Españolas i de la Xarxa Vives, fet que garanteix la difusió i comercialització de les seves publicacions a nivell nacional i internacional.

ÍNDEX

PRÒLEG _____ 6

EL GENI I EL PAISATGE _____ 13

Pau Casals. Del Vendrell al món	_____	14
Gaudí. "La originalitat consisteix a tornar a l'origen"	_____	20
Miró. El geni i el paisatge	_____	26
Picasso. La sublimació del paisatge	_____	32

ELS FRUITS DE LA TERRA. EL PRODUCTE _____ 39

El Vendrell. La ruta del xató i altres llepolies	_____	40
Reus. Una ciutat entre el mar i la muntanya	_____	44
Mont-roig i Miami. Els seus millors sabors i aromes	_____	50
Horta de Sant Joan. La seva gastronomia	_____	56

LES MANS QUE TREBALLEN. ELS PRODUCTORS _____ 61

Pau Casals. El Vendrell	_____	63
Gaudí. Reus	_____	81
Miró. Mont-roig del Camp	_____	91
Picasso. Horta de Sant Joan	_____	99

EL GUST ÉS NOSTRE. LA CUINA _____ 109

Pau Casals. El do de la creativitat	_____	111
Gaudí. L'origen de totes les coses	_____	121
Miró. De Mont-roig al món	_____	131
Picasso. Els temps de Picasso	_____	141

PRÒ —

— LEG

Aquesta publicació és el resultat d'un recorregut de més d'un any de treball en equip on els agents públics i privats d'un territori hem col·laborat plegats per fer realitat un projecte de cohesió social i territorial que just ara comença a caminar. Comencem!

La cohesió territorial s'emmarca en la construcció d'un projecte per a la integració del territori. Constitueix una elaboració prospectiva en què s'inclou el reconeixement de la diversitat, el sentiment de pertinença i identitat, i les relacions entre els àmbits local, regional, nacional i global.

L'expressió *cohesió social* es refereix als lligams i al consens que s'estableixen entre individus, i està vinculada al sentiment de pertinença a una determinada comunitat. Segons Carles Bertran, la cohesió social no és un concepte estàtic, sinó un principi cap al qual es dirigeix una acció que requereix la implicació del conjunt de la societat.

El camí per fer-ho possible és conèixer i aprofitar els punts forts de cada territori. D'aquesta manera es pot contribuir al desenvolupament sostenible i equilibrat, gestionar la concentració i fomentar la innovació, la creativitat i la productivitat, a més de connectar millor els territoris i desenvolupar la cooperació amb mecanismes d'integració/ coordinació de les diferents polítiques sectorials amb incidència territorial. L'ecosistema de la gastronomia és una fórmula que ho pot fer possible.

Per conèixer un territori se n'ha de conèixer la gastronomia. La cuina reflecteix la història antiga i recent d'un lloc; forma part de la cultura, la tradició i el paisatge, i és una mostra de les riqueses naturals que aquell lloc pot oferir. Molts dels productes que defineixen la cuina i la gastronomia d'un país estan elaborats a partir d'aliments autòctons excepcionals i únics, arrelats al territori, que els proporcionen un caràcter específic i amb personalitat pròpia. El territori és l'eix vertebrador de l'oferta gastronòmica, i els seus productes són la base i han de constituir l'ADN de les experiències turístiques que es proposen al visitant.

Segons la darrera publicació de l'OMT (2019), *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*, un terç de la despesa d'un turista està dedicat al menjar. La gastronomia és un sector estratègic i transversal que ofereix moltes possibilitats. Ha evolucionat i ha anat més enllà de taula: aporta generació de riquesa i llocs de treball, crea valor a tota la cadena que la conforma i contribueix a donar resposta als Objectius de Desenvolupament Sostenible que formen part de l'Agenda de les Nacions Unides per a l'any 2030.

Un exemple de tot això és el projecte que es presenta en aquesta publicació, nascut del III Congrés Català de la Cuina i, més concretament, de les activitats dutes a terme al Camp de Tarragona dins d'aquest congrés, dinamitzades per la Facultat de Turisme i Geografia de la Universitat Rovira i Virgili. Es tracta de La Cuina dels Genis, un producte de turisme gastronòmic relacionat directament i transversalment amb la cultura, el patrimoni i el coneixement culinari; un exemple que el producte agroalimentari i la gastronomia poden ser motors socioeconòmics d'un territori, com apunten els eixos de debat del Congrés, especialment en els àmbits de treball de la cohesió social i territorial i la sostenibilitat.

El turisme gastronòmic és molt transversal i pot ajudar a maximitzar la distribució dels beneficis del turisme a les comunitats i al territori. Empodera els qui configuren la cadena de valor gastronòmica, especialment les comunitats locals i els professionals com a ambaixadors del territori, i reforça la identitat i el sentit de pertinència i autenticitat del lloc.

Sense cap mena de dubte, La Cuina dels Genis és un projecte que destaca per la creativitat, l'originalitat, la sensibilitat i la singularitat, i que busca no només despertar sentiments i emocions, sinó també donar a conèixer els genis, el seu llegat i la seva vinculació amb el territori. La proposta encaixa de ple en el que es recull a la nova guia

per al desenvolupament del turisme gastronòmic publicada per l'OMT i el Basque Culinary Center (2019). En aquest document es considera que les experiències turístiques memorables són les que tenen un caràcter autèntic, diferencial i innovador; les que es desenvolupen en un entorn singular i permeten la socialització o interacció amb l'entorn; les que promouen un alt potencial d'aprenentatge i compten amb un caràcter temàtic; les que ofereixen diversió, relaxació o evasió, i les que integren recursos del territori i inclouen elements tangibles o de record.

La Cuina dels Genis és un projecte promogut per la Facultat de Turisme i Geografia de la URV, en col·laboració amb el producte turístic del Paisatge dels Genis i els seus agents públics i privats. El Paisatge dels Genis, producte turístic cultural d'alt valor afegit, contribueix a mostrar per què els paisatges de Reus, Mont-roig, el Vendrell i Horta de Sant Joan (a la Costa Daurada i les Terres de l'Ebre) van marcar tant l'obra de quatre genis universals: Antoni Gaudí, Joan Miró, Pau Casals i Pablo Picasso.

L'objectiu principal del projecte ha estat crear un producte turístic basat en experiències gastronòmiques i culinàries al voltant de la ruta cultural d'El Paisatge dels Genis. Així, els professionals traslladen a la cuina i a la restauració el llegat, l'obra, els valors i el paisatge inspirador dels genis i creen el que anomenem La Cuina dels Genis, per tal d'oferir una proposta de turisme gastronòmic paral·lela i complementària a l'oferta cultural d'El Paisatge dels Genis.

La proposta es diferencia pel seu relat de marca (*storytelling*). Té una narrativa pròpia amb missatge i inspiradora, on els cuiners encarregats de cuinar els plats es converteixen en intèrprets del territori. Sens dubte, el paisatge de cada geni permet crear relats a través dels productes, de la cuina, de la gastronomia, del temps, dels espais i dels valors personals de cada personatge, i tot això al voltant d'una taula.

L'obra i el llegat dels artistes universals que inclou aquest producte turístic, El Paisatge dels Genis, ens permeten dialogar al voltant de la gastronomia a través de diversos elements, com els productes de proximitat, l'arquitectura, els plats, la natura, les formes, el color, el territori, els paisatges, les tècniques, les textures, la llibertat creativa, els sentiments o les emocions i la identitat, entre d'altres.

L'articulació d'aquest projecte ha permès potenciar i consolidar els vincles i el treball cooperatiu amb actors i agents vinculats públics i privats, i ha generat relacions de benefici mutu, perquè ha concertat diferents interessos i ha coordinat esforços en benefici d'un projecte comú. La cadena de valor en turisme gastronòmic, sovint molt heterogènia, exigeix esforços per treballar des del punt de vista col·laboratiu. Les relacions entre el sector turístic i els sectors primaris i secundaris resulten essencials per connectar el rebost d'un territori amb la taula i poder així valoritzar els productes endògens.

En aquest projecte que avui presentem s'ha treballat per obrir un procés col·laboratiu i creatiu entre:

- Experts coneixedors de l'obra, la inspiració, la trajectòria vital i la vinculació amb el nostre paisatge d'aquests genis.
- Els museus o centres i fundacions vinculats a aquests artistes.
- Professionals del món de la cuina i la gastronomia.
- Productors del sector primari i la indústria agroalimentària vinculats amb aquest paisatge.
- Els principals agents públics implicats, els ajuntaments i els patronats municipals de turisme dels quatre municipis associats al producte El Paisatge dels Genis.

Per aconseguir els objectius proposats s'ha treballat establint diferents fases. Hem definit i articulat taules de treball en cada localitat integrades per representants dels diferents agents mencionats anteriorment, i s'ha arribat a treballar amb un conjunt de més de cinquanta persones. Hem consensuat metodologies de treball conjunt. S'han portat a terme visites inspiradores als museus i fundacions de cadascun dels genis presents al territori, i s'han creat espais de discussió i reflexió al voltant del seu esperit, el seu llegat i la seva translació a la cuina. Hem iniciat un procés culinari creatiu generador d'idees, de proves, de formes, de textures, de combinació de productes i de coccions, de representació del paisatge, de reflectir un moment d'inspiració de l'artista en un plat. Paral·lelament, al llarg de tot aquest procés s'ha creat contingut gràfic i audiovisual, també de les propostes culinàries que anaven prenent forma.

En aquesta publicació el lector trobarà un recull de productes icònics del nostre territori i de plats i creacions culinàries que reflecteixen el millor d'aquest procés. Són les propostes dels nostres xefs i restaurants per evocar aquests genis, mentre gaudim d'un bon àpat i vivim un moment memorable i únic al voltant d'una taula amb els nostres amics, les nostres famílies, els nostres éssers estimats.

Obrim una ruta d'experiències, de camí. Recorreu-la, però atureu-vos de tant en tant per omplir l'estómac, el cor i l'ànima amb emocions, art, paisatge i records.

Us convidem a viure La Cuina dels Genis, i esperem que en gaudiu. La taula està parada: bon profit!

Marta Nel·lo Andreu i Jesús Angla Jiménez
Comissió Executiva del III Congrés Català de la Cuina
Facultat de Turisme i Geografia de la URV

EL GENI

I EL PAISATGE



PAU CASALS

DEL VENDRELL AL MÓN

“Durant la meua vida he viatjat per molts països i he trobat la bellesa arreu, però la bellesa de Catalunya em nodreix des de la infància. Quan tanco els ulls, veig el mar de Sant Salvador i la vila marinera de Sitges, amb les petites barques de pesca a la sorra, les vinyes, les oliveres i els magraners del Camp de Tarragona, el riu Llobregat i els pics de Montserrat... Catalunya és la terra on vaig néixer i l'estimo com a una mare”.

Pau Casals

Pau Casals ha sigut un dels músics més influents del segle XX. Violoncel·lista, director d'orquestra, compositor, humanista i ferm lluitador per la llibertat i la democràcia, el seu llegat el converteix en un dels noms més universals de la música i la pau.

Nascut al Vendrell el 1876, va viure des de molt petit envoltat de música. El seu pare, Carles Casals Riba, era l'organista del Vendrell i amb ell va aprendre a tocar el piano, el violí i l'orgue. Amb 11 anys va iniciar els estudis de violoncel a l'Escola Municipal de Música de Barcelona, on aviat va començar a destacar per les innovacions tècniques i pel seu virtuosisme en la interpretació. El 1899 va debutar com a solista internacional a París de mans del gran director francès Charles Lamoureux; començava així una carrera imparable que el portaria a tocar als millors auditoris de tot el món. La seva interpretació de les *Sis Suites per a violoncel sol*, de J. S. Bach, que va descobrir a Barcelona quan tenia 13 anys, va suposar una revelació en el món del violoncel, perquè va fer que aquestes composicions musicals passessin de simples exercicis tècnics a peces de concert. L'enregistrament que en va fer entre 1936 i 1939 és considerat avui dia com un document històric de referència. Al llarg de la seva vida, va posar la seva música al servei dels ideals de pau, justícia i llibertat, que ell considerava sagrats. El fet de negar-se a tocar a la Rússia

soviètica i l'Alemanya nazi, l'ajuda que va brindar als refugiats exiliats de la Guerra Civil Espanyola, el seu posicionament de no tocar als països aliats per la seva tolerància envers el règim del general Franco i les diferents accions que al llarg de la seva carrera va emprendre i manifestar a favor de la pau, el van fer mereixedor, entre altres honors, de la Medalla de la Llibertat dels Estats Units (1963), la Medalla de la Pau de les Nacions Unides (1971) i de la nominació al Premi Nobel de la Pau (1958). Pau Casals va morir el 1973 a San Juan de Puerto Rico, on va viure els últims anys de la seva vida. "Potser no tornaré a veure Catalunya. Durant anys vaig creure que la llibertat tornaria a la meua volguda terra abans de la meua mort. Ara ja no n'estic tan segur. Tornarà, això ho sé, i em sento feliç davant d'aquest pensament, però hi ha la tristesa de pensar que potser jo no viuré per veure-ho". Pau Casals va ser enterrat a Puerto Rico. Amb el retorn de les institucions democràtiques, al novembre de 1979 i complint el seu desig, les seves despulles van ser traslladades a Catalunya, on reposen definitivament al cementiri del Vendrell, la vila que va veure néixer i va bressolar un dels genis més universals de la música.

Aquest amor per la terra, per casa seva, aquesta vinculació als paisatges que ens han acompanyat i que ens fixen l'arrel a una manera de ser, a una manera de sentir, és el que Pau Casals tenia amb el Vendrell: "Onsevulga que m'hagi trobat, en el curs dels meus viatges, tant l'ermita i la platja de Sant Salvador com la vida del Vendrell han exercit dintre meu una poderosa atracció. Una atracció que evocava —i evoca encara— el món meravellós de la infantesa...". Uns espais i uns paisatges que encara avui es conserven i ens fan reviure el Vendrell de Pau Casals: des de la seva casa nadiua, una casa del segle XIX que ens permet conèixer l'ambient humil de la seva infantesa, passant per l'església de Sant Salvador, amb el magnífic orgue barroc que tocava el seu pare i que Pau Casals va tocar quan tenia nou anys, fins a la visita a la Vil·la Casals, la casa d'estiueig de Sant Salvador, actual Museu Pau Casals, el lloc i el llegat definitiu per explicar i entendre qui va ser Pau Casals com a home, com a músic i com a defensor de la pau.

El 1909 Pau Casals va comprar, a suggeriment de la seva mare, aquests terrenys a tocar de la platja de Sant Salvador. El complex integrat per la casa principal, les cases de convidats, la masia i el jardí era el paisatge que Pau Casals va projectar com a espai de repòs i com a record constant de les pròpies arrels lligats a la seva vila natal, el Vendrell, i al seu barri marítim, la platja de Sant Salvador. Anys després, a començaments dels anys trenta, Pau Casals va encarregar les obres d'ampliació i reforma de la casa a un bon amic seu, l'arquitecte Antoni Puig Gairalt. La casa es va anar convertint en un petit museu personal on Casals anava acumulant records, documents, fotografies, objectes significatius com la Carabasseta (el seu primer violoncel, que li van fer son pare i Peret El Barber) i sobretot la seva gran i magnífica col·lecció d'art català de finals del segle XIX i principis del XX.

Avui dia, tot aquest llegat conviu en aquestes estances impregnades del genial músic. Unes estances —el rebedor, el dormitori, la sala de música, la galeria interior— i uns espais —els jardins, la galeria exterior— que ens parlen d'un home metòdic, amb una gran consciència històrica, que es relacionava tant amb els líders més importants del moment com amb els pescadors de Sant Salvador, que estudiava, componia i tocava insistentment, que batallava per fer arribar la música a tothom i que lluitava amb fermesa i coherència contra les injustícies i les guerres. La museïtzació de la casa s'organitza entorn dels grans eixos que definien el caràcter del músic i la mateixa casa fa la resta, mentre que els jardins fan de connectors entre aquell paradís somiat on aturar el temps i rememorar la infància, el seu llegat i el paisatge que l'envolta: el mar, les vinyes, les oliveres i l'Àngel Tobies, que des de dalt de tot del campanar de l'església del Vendrell, ens assenyala cada dia la direcció del vent.

Núria Ballester Valveny
Directora del Museu Pau Casals



**MUSEU PAU CASALS,
SANT SALVADOR - EL VENDRELL**





GAUDÍ

“LA ORIGINALITAT CONSISTEIX
A TORNAR A L'ORIGEN”

La figura de l'universal arquitecte Gaudí està estretament lligada a Reus, la ciutat on va néixer i on va viure durant la infància i la joventut, i a la qual va estar vinculat sempre, malgrat que per diferents circumstàncies no hi va deixar cap obra.

Antoni Gaudí i Cornet va néixer el 25 de juny de 1852, fill de Francesc Gaudí i Serra, calderer originari de Riudoms, i d'Antònia Cornet, filla d'un mestre calderer de la capital del Baix Camp. L'Antoni va ser l'últim dels cinc fills que va tenir la parella, que vivia a la casa de la família materna, al carrer de Sant Vicenç. A la planta baixa, l'avi matern hi tenia el taller de caldereria, un ofici al qual l'arquitecte es va referir en diverses ocasions; sovint manifestava que ell era "fill, net i renet de calderers" i posava en valor aquest fet. Gaudí recordava en alguna ocasió la importància d'haver observat durant la seva infantesa aquest treball artesanal de donar volum a planxes planes de metall, experiència que posteriorment li facilitaria la concepció dels espais i dels volums en la seva obra arquitectònica.

La infància de Gaudí va estar marcada per una malaltia artrítica, amb períodes de repòs i repetides absències a l'escola, unes circumstàncies que van aguditzar la seva curiositat i la seva capacitat d'observació de la natura, un element pel qual se sentia especialment atret. Durant l'etapa escolar va coincidir amb personatges com Eduard Toda i Josep Ribera, amb qui s'encarregava de l'edició de la revista manuscrita *El Arlequín*. Tots tres vam compartir no tan sols aules i estudis, sinó també il·lusions de joventut, com el projecte per restaurar el monestir de Poblet.

L'any 1869, amb l'objectiu de finalitzar el batxillerat, Gaudí es trasllada de Reus a Barcelona i el 1873 comença els estudis a l'Escola d'Arquitectura, on va obtenir el títol d'arquitecte l'any 1878. A partir d'aquell moment i fins al final de la vida es dedica intensament a l'arquitectura i realitza nombrosos projectes, principalment a Barcelona i rodalia, entre els qual destaquen les obres que va projectar per al seu gran mecenes

Eusebi Güell; els encàrrecs per construir les residències privades d'altres clients, com la família Vicenç, Milà i Batlló, i altres tipologies d'edificis, com el Col·legi de les Teresianes. En altres indrets de l'Estat Gaudí també hi deixa la seva petjada, amb la construcció del Palau Episcopal d'Astorga, la Casa de los Botines de Lleó i El Capricho, a la localitat càntabra de Comillas. Menció a part mereix el Temple Expiatori de la Sagrada Família, segurament l'obra més coneguda de Gaudí, a la qual es va dedicar en exclusiva els últims anys de la seva vida i fins al dia que va morir, el 10 de juny de 1926.

La infància i joventut del geni a Reus

L'etapa d'infantesa i adolescència a Reus sens dubte seria molt important en la formació del geni creatiu de Gaudí, tant pel seu primer contacte amb l'arquitectura i el patrimoni, com per l'observació de la natura i els seus elements. Des del centre de la ciutat es podia anar fàcilment caminant als camps de conreu i els horts que en aquella època la rodejaven, igual que feia durant les visites a la propera vila de Riudoms, d'on era el seu pare i on la família tenia terres. En aquest paisatge mediterrani no és difícil imaginar el nen Gaudí descobrint plantes i flors, sorprenent-se amb insectes i animalons, observant com els ocells construïen els nius i explorant entre els canyissars i les roques de les rieres. Posteriorment, ja a principis del segle XX, Gaudí va conèixer altres paratges de la comarca que per la seva singularitat van captar la seva atenció. Indrets com el coll de la Desenrocada, entre els municipis de l'Argentera i Vilanova d'Escornalbou, des d'on es poden observar impressionants formacions rocoses, haurien inspirat alguns dels elements més emblemàtics de l'obra més coneguda de Gaudí.

Aquesta influència de la natura i els elements vegetals és compartida amb altres arquitectes coetanis de Gaudí, contextualitzats en el moviment que es coneix genèricament com a Art Nouveau a Europa i Modernisme a Catalunya. En el cas de Gaudí, aquesta mirada a la natura sovint va molt més enllà de les arts decoratives i es converteix en font d'inspiració per a l'estructura de les seves grans creacions.

L'empremta de Gaudí a Reus

En l'actualitat, Reus conserva la memòria dels carrers i les places, i també d'alguns dels espais que va freqüentar Gaudí al llarg de la seva vida. La Ruta Gaudí, creada l'any 2002 pel Patronat Municipal de Turisme de Reus amb motiu de l'any Internacional Gaudí, és un itinerari per descobrir aquests indrets, tot seguint les seves passes en els escenaris més importants de la seva vida a Reus. Tot i que Gaudí no hi va deixar obra, aquí es poden veure les d'alguns dels seus deixebles i col·laboradors, com Joan Rubió i Bellver i Domènec Sugrañes, que durant les primeres dècades del segle XX va participar en la transformació del paisatge urbà de la ciutat, iniciat amb l'impuls del Modernisme.

A Reus hi ha dipositats alguns dels pocs objectes que es conserven de Gaudí, gràcies a la donació que l'arquitecte Domènec Sugrañes va fer l'any 1933 al Museu de Reus: diversos objectes personals i documents relacionats amb la vida del genial arquitecte.

L'any 2007 va obrir al públic el Gaudí Centre, el centre d'interpretació dedicat a l'arquitecte, que permet als visitants descobrir la seva vida i la seva obra de forma didàctica i interactiva, seguint les tendències dels nous equipaments museístics, que incorporen les tecnologies audiovisuals al discurs expositiu. Més enllà del coneixement de la seva extensa obra, el Gaudí Centre vol apropar els visitants als orígens de l'arquitecte i a la seva relació amb la ciutat de Reus, segurament un dels aspectes més desconeguts de la seva vida.

Jaume Massó
Arqueòleg i historiador expert en Gaudí



**GAUDÍ CENTRE,
REUS**



A black and white photograph of Antoni Miró, a man with dark hair and a mustache, looking directly at the camera. The image is framed by a thick orange border. In the center, there is a smaller, square inset that focuses on Miró's eyes, which are wide and looking upwards. The word "MIRÓ" is superimposed in large white letters across the inset.

MIRÓ

EL GENI I EL PAISATGE

Deia Joan Perucho que si hi ha cap nom que estigui estretament vinculat a l'arrel física d'una terra o un paisatge, aquest és indubtablement el de Joan Miró, i hi està tant per una connexió de fatalitat, biològica i irrenunciable, com per una mantinguda voluntat que així sigui.

El pintor Joan Miró té arrels a Mont-roig del Camp. Arrels físiques: els pares de Miró van comprar el Mas Miró al marquès de Mont-roig l'any 1911. Arrels familiars: l'avi patern de Miró era el ferrer de Cornudella, així que de nen Miró ja freqüenta la zona, i gran quantitat de dibuixos de primera joventut representen paisatges de pobles del voltant. I arrels emocionals: és aquí on Joan Miró, l'any 1911, després de recuperar-se d'una depressió i en contra dels desitjos paterns, decidirà dedicar-se plenament a la pintura. "Renuncio pues a mi vida actual para dedicarme a la pintura", escrivia Miró a son pare aquell mateix 1911.

L'obra i l'univers mironians es van gestar a Mont-roig, en el marc estricte del Mas Miró i de les terres que l'envolten. Joan Miró hi passà gairebé invariablement tots els estius fins al 1976. L'arrelament al paisatge de Mont-roig, primer, i posteriorment al de Mallorca, on s'acaba establint definitivament als anys cinquanta, serà determinant en la seva obra i en el seu llenguatge. Miró va dir que el triangle format per Barcelona, Mont-roig i Mallorca havia configurat el seu art i la seva personalitat. No podem obviar que altres llocs com París (anys vint), Nova York (anys quaranta) i el Japó (anys seixanta), formarien els seus paisatges. Tanmateix, Mont-roig serà sempre el contrapunt, el xoc original al qual sempre torna i, per això diem que Mont-roig és el paisatge emocional de Miró. Artista discret i de silencis llegendaris, sempre es mostrava contundent en parlar de Mont-roig: "Tota la meva obra és concebuda a Mont-roig", afirmaria.

A més de ser el model de la seva cèlebre obra *La masia* (l'obra més emblemàtica de l'etapa figurativa de Miró, que actualment es conserva a la National Gallery of Art

de Washington), Mas Miró té el privilegi d'haver estat casa i taller de Miró durant tota la seva trajectòria vital i artística. Aquesta vinculació, aquesta fidelitat d'un artista a un lloc és un fet excepcional. Del 1911 fins al 1976, últim any que Miró treballa a Mas Miró, exceptuant els anys de la guerra civil, el pintor torna cada estiu, com una religió, al seu mas de Mont-roig.

Joan Miró va clavar els peus a la terra de Mont-roig i va comparar les seves arrels amb les arrels dels arbres que hi contemplava. Per a ell, les arrels dels garrofers eren com els seus peus que penetren a la terra, i aquest contacte li proporcionava una força enorme. Miró admira la vitalitat dels garrofers, que no perden fulles. La seva fidelitat a aquesta terra i a aquest arbre és tan gran que afirmarà: "Quan viatjo sempre porto a la maleta un sobre amb una garrofa de Mont-roig; per a mi és una cosa gairebé religiosa."

Per això, la terra de Mont-roig, com a font d'inspiració, i Mas Miró, com a espai íntim i de treball, són paisatges essencials per poder reinterpretar l'obra de l'artista, i ara, amb la recuperació de Mas Miró i el paisatge emocional, poden ser visitats, reinterpretats i posats en valor sota una nova perspectiva.

Però Mas Miró és més que una imponent casa blanca entre el mar i la muntanya. És més que un espai on veure on vivia i treballava Joan Miró. Visitar Mas Miró és entendre com i per què el pintor va convertir-se en el geni universal que tots coneixem. Mas Miró no és només la masia i el taller del pintor, sinó també una atmosfera. Però sobretot un paisatge. Un paisatge que va plasmar en moltes de les seves obres primerenques, obres que potser a priori pocs reconeixem o identifiquem com a seves, però que són essencials per entendre l'evolució del seu llenguatge pictòric.

La realitat de Miró perdura en la masia: sota l'ombra dels eucaliptus, on va pintar *La vaileta*; en el silenci de les habitacions, on encara conservem mobles que van ser

models de quadres com *La taula* o *El cavall, la pipa i la flor vermella*; en els grafitis i les taques de pintura al terra del taller, en la terra llaurada que envolta la casa i que ara torna a germinar, en el color dels garrofers i de les muntanyes que li van inspirar obres com *Vinyes i oliveres*, pintada des de la seva habitació, o en les orenetes que, com en el quadre de la masia, cada any tornen a fer el seu niu. I encara podem baixar fins a la platja de la Pixerota i contemplar *La platja*, o pujar fins a la Roca i contemplar Sant Ramon en equilibri tal com el va veure i plasmar Miró.

El Mont-roig de Miró són les arrels, és el seu vincle amb la terra i la senzillesa de les coses quotidianes: en definitiva, un paisatge.

Elena Juncosa
Directora de la Fundació Mas Miró



FUNDACIÓ MAS MIRÓ,
MONT-ROIG DEL CAMP





PICASSO

LA SUBLIMACIÓ DEL PAISATGE

Picasso sojornà dues vegades a Horta de Sant Joan, que ell anomenava Horta d'Ebre. En les dues estades el paisatge és fonamental per al jove pintor. En la primera, els Ports tenen una importància espiritual, cabdal en el seu ànim. Aquí cal remarcar la presència del seu gran amic Manuel Pallarès. En la segona, el protagonisme l'assolirà un altre paisatge: la muntanya de Santa Bàrbara. Mentre que a la primera estada la relació és fonamentalment emocional, en la segona serà ja més plàstica, ja que la muntanya entra a formar part important del nou estil que l'artista malagueny està desenvolupant: el cubisme. Però també continua sent una relació sentimental perquè hi incorpora la dona que estima, la seva companya Fernande Olivier.

De la primera estada a Horta, el més important no són les obres pintades, sinó la transformació personal que va viure Picasso, el que passava en el seu interior. El curs 1897-98 Picasso el va seguir a la Real Academia de San Fernando, a Madrid. La seva família de Màlaga es feia càrrec d'una part de les despeses, però li van retirar l'ajuda econòmica perquè no estaven d'acord amb el comportament del jove estudiant. Als problemes econòmics s'hi va afegir una malaltia, l'escarlatina. En aquesta situació tornava Picasso a Barcelona a finals de maig de 1898. El seu amic d'Horta, Manuel Pallarès, el va convidar a passar l'estiu al poble per refer-se del depauperat estat físic i anímic en què es trobava: "Amb els caldos de gallina que fa ma mare, et refaràs."

D'aquests mesos cal destacar l'agost, que Picasso i el seu amic Manuel Pallarès decideixen passar als Ports, dormint sota el refugi d'una balma i en comunió amb aquell paisatge feréstec. Allí enmig de la natura, lluny de la tutela artística del seu pare i de l'Acadèmia, enfortirà encara més l'amistat amb Pallarès, l'amic que també el salvà de morir ofegat. Però sobretot, les més importants són les noves sensacions de llibertat creativa que envaeixen el jove pintor.

No podem separar aquest moment d'una altra frase, encara més famosa, la pronunciada per Picasso respecte al poble del seu amic: «Tot el que sé ho he après a Horta.» Quan tornà a Barcelona, ja res no era igual: feia vuit mesos n'havia sortit un noi jove amb grans facultats per pintar i ara hi tornava un geni disposat a enlluernar i revolucionar el món de l'art.

L'estiu de 1909, Picasso tornà a Horta. Va arribar amb la seva companya Fernande Olivier. En aquesta segona estada, Picasso s'allotjà a l'Hostal del Trompet (el fill del propietari era el pregoner del poble). La seva companya parisenca tenia problemes de salut i la mestressa de l'hostal es preocupava per ella, encara que el menjar, segons la jove francesa, era "molt monòton": sembla que la sopa de safrà i la carn de corder eren els àpats habituals. L'estada durà tres mesos, arribaren el 5 de juny i marxaren el 5 de setembre.

Picasso i Fernande es van integrar a la vida d'Horta. Van fer amistat amb Tobies Membrado, el forner del poble, que li cedí les golfes de casa seva, a la plaça de Missa, just davant l'hostal, per utilitzar-les com a estudi. Allí Picasso pintà i emmagatzemà les obres que anava creant. El jove Tobies quedà astorat en veure la producció del seu amic pintor i en un acte de generositat li va dir: "Pablo, pintant així no et guanyaràs la vida, però mentre jo hi sigui de pa no te'n faltarà."

Per què va tornar Picasso a Horta? Picasso va venir a retrobar la felicitat necessària per fer esclatar aquest nou estil artístic, que algun crític de l'època va anomenar, despectivament, *cubisme*. I ja tenia pensat que la muntanya hi jugaria un paper principal. Picasso era conscient que estava creant un nou concepte artístic i va triar Horta expressament per desenvolupar-lo. Com explica Palau i Fabre, Picasso no va venir només a cercar un paisatge ideal per al nou estil, sinó també a

homenatjar el poble del seu amic, on va recuperar la salut i la força per sorprendre el món de l'art.

Les primeres pintures són paisatges urbans: *La fàbrica* (en realitat un molí d'oli), *La bassa* i *Cases sobre un pujol*. També hi ha un parell d'olis de la muntanya de Santa Bàrbara que n'accentuen la forma cònica. Són obres que s'emmarquen en el cubisme geomètric, exclusiu d'Horta, on el tractament del paisatge urbà és molt especial. Palau i Fabre escriu a *Picasso Cubisme 1907-1909*:

Hem d'aturar-nos un moment més a contemplar la producció d'Horta, subratllant-ne el caràcter progressivament platònic, en el sentit que aquelles cases i aquells paisatges no ens descriuen la realitat del poble, sinó que ens el sublimen. Les parets i les teulades són fetes d'aire, són perquè hi puguem passar a través, ingràvids, com si fóssim al Paradís, i corroborem la nostra asserció que Horta fou i restà per a Picasso, durant tota la seva vida, el Paradís perdut.

L'altre tema tractat per Picasso durant aquesta segona estada a Horta és el retrat. Fernande és la principal protagonista. El cubisme geomètric de les cases d'Horta va derivant cap al cubisme analític amb el rostre de la seva companya com a referència. Però aviat la muntanya de Santa Bàrbara es va apoderant del cos de Fernande. Primer el coll va adoptant la forma cònica de la muntanya, després el rostre femení es va barrejant amb el paisatge de fons, fins a arribar a les dues obres titulades *Dona nua sobre fons de muntanyes*, on Fernande i la muntanya són un tot indestriable.

Palau i Fabre ens explica també aquesta fusió entre dona i paisatge al mateix llibre:

La comunió que l'artista intenta establir entre la dona que estima i la terra que estima, fins a fer-ne un tot, culmina en les dues versions de *Dona nua sobre fons de muntanyes*. Tant en una com en l'altra el cos de la dona és ascensió, és muntanya, és ascensió d'una muntanya coronada per

la testa. Picasso havia escalat la muntanya de Santa Bàrbara amb el seu amic Pallarès el 1898 i és quasi segur que l'ha tornada a escalar durant aquest dies. En descriure'ns així a Fernande, en fa un elogi molt més eloqüent que no sembla, tenint en compte el que Horta significa per a ell. És un elogi que, molt possiblement, Fernande no sabé copsar i que forma part d'aquest llenguatge críptic i íntim que trobem constantment en l'obra de l'artista. No és gaire segur que pogués fer mai més una ponderació de la dona equiparable. Però tampoc Horta, a través del paisatge i a través de la dona, no podia ser cantada amb accents més alts.

Els Ports i la muntanya de Santa Bàrbara, el Paradís perdut de Picasso.

Elias Gaston Membrado
Centre Picasso d'Horta de Sant Joan



**CENTRE PICASSO,
HORTA DE SANT JOAN**

EL
PRO —
DUCTE

ELS FRUITS DE LA TERRA



EL VENDRELL

LA RUTA DEL XATÓ
I ALTRES LLEPOLIES

El Vendrell forma part de la Ruta del Xató, una proposta de turisme gastronòmic de les comarques de l'Alt Penedès, el Baix Penedès i el Garraf. Fer la Ruta és descobrir el territori del xató, a partir de les visites que es proposen a les escapades temàtiques: enoturisme, arquitectura, música, mar, cultura i gastronomia, amb el fil conductor d'un dels plats vendrellencs més reconeguts, el xató.

Cada primer diumenge de febrer a la rambla del Vendrell se celebra la festa gastronòmica de la Xatonada Popular amb el Concurs de Mestres Xatonaires, l'Exhibició de Xatonaires Infantils i el repartiment d'unes 2.000 racions de xató.

També hi ha espectacles d'animació, estands relacionats amb el món del xató, la fira de productes alimentaris naturals i artesanals, degustacions de cafè i la trobada de col·leccionistes de plaques de cava. Per mantenir la tradició d'aquest plat, durant la setmana anterior es fan cursets per a infants i per a adults impartits per professors de l'Associació Gastronòmica de la Universitat del Xató de Catalunya.

El xató és costum de menjar-lo a l'hivern; es tracta d'un plat amb escarola, tonyina i bacallà dessalats i esqueixats; anxoves i olives negres i arbequines, i condimentat amb una deliciosa salsa de romesco. S'acostuma a acompanyar amb truites i verdures del temps.

Un altre plat típic de la vila és la coca enramada. És una coca salada feta amb pasta de farina amb oli que porta espinacs, mongetes, pebrot vermell i ceba, acompanyada de salsitxa o arengada. Als forns i pastisseries del Vendrell en venen tot l'any. Té un origen molt antic, com totes les coques amb base de pa, que es remunta, probablement, a l'edat mitjana.

Per Carnaval es mengen orelletes, una pasta molt prima feta de farina, ous, llet, llimona, sal i llevat, que es fregeix i s'ensucra.

Entre les postres cal esmentar els bufats i els resolis. Els bufats estan elaborats amb avellanes, sucre i clara d'ou. El seu origen data del segle passat, quan un pastisser de la vila els va començar a fer. Tot i la curta història d'aquestes postres, ja s'han convertit en un tret propi del Vendrell. Es poden trobar a les pastisseries i als forns de la vila durant tot l'any. El resoli és un licor d'aiguarent aromatitzat amb anís i canyella. És d'origen italià i s'elabora de manera artesana en alguns cellers vendrellencs.

A finals de tardor, quan es premsen les olives, hi ha el costum de tastar l'oli novell sucant-hi pa torrat: són les rostes, que normalment s'acompanyen amb el vi novell.

Per acompanyar aquesta magnífica gastronomia local, hi ha els caves i els vins elaborats a la comarca, que formen part de la DO Penedès, reconeguda internacionalment.



REUS

UNA CIUTAT ENTRE EL MAR
I LA MUNTANYA



La ciutat de Reus està situada entre mar i muntanya, al Camp de Tarragona, una extensa plana que s'estén des del Penedès fins a l'inici de les terres de l'Ebre, delimitada per muntanyes. Aquesta gran àrea, formada històricament per les comarques del Baix Camp, l'Alt Camp i el Tarragonès, amb una llarga línia de costa, té les condicions necessàries per gaudir d'una excel·lent cuina mediterrània, elaborada amb els productes característics del territori. Reus, la ciutat bressol de Gaudí, centre comercial per excel·lència i mercat tradicional del camp, comparteix receptes amb altres localitats i s'abasteix dels productes típics de la zona.

L'avellana DOP Reus és l'única denominació d'origen que porta el nom de la capital del Baix Camp i agrupa diverses varietats d'aquesta fruita seca (*negreta*, *paueteta*, *gironella*, *morella* i *culplana*) característica de la zona i element destacat de la seva cuina, ja que s'utilitza en una gran varietat de plats i salses, com el romesco, base i acompanyament de molts altres plats elaborats al nostre territori. L'avellana també és l'ingredient de diferents postres de la zona i per la seva qualitat s'ha convertit en un bon acompanyament a l'hora del vermut.

Si l'avellana està estretament vinculada a la ciutat de Reus, una altra varietat de fruita seca conreada a la zona, l'ametlla, és la protagonista d'unes postres molt típiques de la ciutat: el menjablanc. Aquest plat, que té els seus orígens en el receptari de la cuina medieval, ha anat evolucionant amb el temps fins a convertir-se en una crema dolça d'un color blanc molt característic, que s'elabora amb llet d'ametlles, afegint-hi sucre, canyella, pell de llimona i midó per aconseguir la seva textura característica. El menjablanc es consumeix preferentment a la primavera, i es pot trobar a totes les pastisseries de Reus, coincidint habitualment amb el temps de Quaresma i Setmana Santa.

Una altra de les postres vinculades a la ciutat és la coca de cireres, molt típica del Camp. Entre els mesos de maig i juny, època de recol·lecció de les cireres, és molt

habitual veure als aparadors de les pastisseries i els forns de la ciutat aquesta coca dolça de forma circular, que és tradicional menjar el dia de Corpus, festivitat en què els gegants de la ciutat surten al carrer per primera vegada cada any.

La coca de recapte és una coca salada, elaborada amb una base de massa fina que a Reus i els voltants es prepara amb verdures escalivades (generalment pebrot, albergínia i ceba escalivada) i que fàcilment es pot trobar en els forns de la ciutat. Aquest tipus de coca, que aprofita —«recapta»— diversos ingredients, es pot trobar també en gran part dels Països Catalans en diferents versions.

Seguint amb els productes elaborats als forns de pa de la ciutat, cal destacar una experiència interessant, el pa de Mestral, una iniciativa del Gremi de Forners de Reus i comarca impulsada l'any 2015 amb l'objectiu d'oferir productes de qualitat elaborats amb ingredients de proximitat.

Reus s'ha anat posicionant al llarg dels anys com a capital de l'oli d'oliva verge extra DOP Siurana, i és aquí on el consell de la denominació d'origen protegida té la seu. Aquest oli, d'extraordinària qualitat gastronòmica, és imprescindible en la dieta mediterrània. Des de fa més de vint anys, a mitjans de novembre la ciutat de Reus organitza la Festa de l'Oli Siurana, un certamen on els productors més importants d'aquest producte presenten i posen a la venda de forma conjunta l'oli nou de la temporada.

Però segurament el producte gastronòmic que més identifica la ciutat és el famós vermut de Reus, una beguda d'aperitiu elaborada a base de vi blanc, alcohol, sucre i una barreja d'espècies botàniques. Amb el donzell com a ingredient imprescindible perquè considerat vermut, cada productor compta amb la seva pròpia fórmula secreta de components, entre els quals trobem plantes aromàtiques, espècies, flors, fruits i altres

elements vegetals que es fan macerar durant un temps per donar l'aroma característica a cada vermut.

Durant el segle XVIII, la producció d'aiguardent a Reus va assentar les bases d'una important indústria vinculada a l'elaboració d'alcohols i destil·lats, una experiència que unes dècades més tard, juntament amb l'increment de la producció de vi, va afavorir la producció del vermut als cellers de la ciutat. Es difícil concretar la data exacta en què es va començar a elaborar vermut a Reus, i encara que sabem que la producció va començar a mitjans del segle XIX, es pren com a referència l'any 1892, quan l'empresari Joan Gili va registrar la primera marca de vermut de Reus. Durant els anys posteriors, més de trenta empreses de la ciutat es van dedicar a produir-ne, una competència que va contribuir a l'excel·lent qualitat d'aquest producte. L'any 1901 arribava a Madrid el primer vermut de Reus, elaborat per la casa Miró i Tarragó.

La singularitat d'aquest producte, juntament amb la importància històrica que la seva producció ha tingut per a la ciutat, han afavorit que a tot Catalunya i gran part de l'estat el vermut de Reus sigui reconegut per la seva qualitat i gaudeixi d'una gran popularitat. En els darrers anys el vermut ha viscut un autèntic renaixement, del qual la ciutat s'ha fet ressò amb diferents iniciatives que el posen en valor, entre les quals es pot destacar la Ruta del Vermut de Reus, que reuneix diferents experiències turístiques a l'entorn d'aquest producte singular, i la recent obertura de la Casa del Vi i el Vermut a l'Estació Enològica, espai de descoberta i porta d'entrada a l'oferta d'enoturisme de la ciutat que reafirma el paper de Reus com a capital del vermut.







MONTROIG MIAMI

ELS SEUS MILLORS
SABORS I AROMES

La plana del Camp de Tarragona ha estat des de temps immemorials una terra fèrtil de la qual l'home ha sabut treure els millors fruits. Aquesta agricultura ancestral arriba als nostres dies i ens ofereix productes típics de la Mediterrània com l'oli, el calçot i la farina de garrofa. El clima, de temperatures suaus i marcat pel mestral, i la terra, rica en nutrients, resulten claus per donar-nos uns productes reconeguts per la seva qualitat.

L'elixir daurat

L'oli és el producte per excel·lència de la Mediterrània i també de Mont-roig del Camp. L'oli d'oliva verge extra s'elabora amb les olives arbequines recollides de forma manual i directa dels camps de conreu del municipi. És un oli natural, obtingut en primera premsada a partir de procediments mecànics que no en modifiquen la composició; és, per tant, un oli extraordinari per la seva baixa acidesa, bon sabor i magnífiques qualitats organolèptiques. Aquest oli es produeix sota la normativa de la Denominació d'Origen Protegida Siurana.

Actualment, al municipi hi ha sis productors d'oli: Anton Blanc Fruits, Arran de Terra, Molí del Baix Camp, Oli El Tambaler, Oli Tasta'm i Olis Solé.

L'horta i la garrofa

La garrofa, fruit del garrofer, s'utilitza fonamentalment en forma de *farina*, feta amb la polpa torrada. Pel seu gust dolcenc, s'adiu particularment amb la pastisseria i com a substitut del cacau en pols o la xocolata, però també té la seva utilitat en plats salats.

La farina de garrofa és un producte alimentari amb nombroses propietats i beneficis per a la nostra salut. És baixa en greixos i calories. Conté sucres naturals. No conté excitants. És font de proteïnes, hidrats de carboni, fòsfor, potassi, calci, ferro, pectina i vitamines. És rica en fibra i té propietats laxants, bactericides i protegeix la

mucosa intestinal. És antioxidant i redueix el colesterol. La farina de garrofa té aplicacions també en la nutrició dels celíacs, ja que no conté gluten.

Les Mont-rogetes són les galetes típiques del municipi i estan elaborades amb un ingredient autòcton i distintiu del territori: la farina de garrofa. El gust característic de la garrofa, junt amb la resta d'ingredients, fan d'aquestes galetes un producte únic, dolç i al mateix temps saludable.

Jornades Gastronòmiques del Calçot

Mont-roig del Camp és un dels principals productors de calçots a Catalunya. No és estrany si tenim en compte que el sòl sedimentari és ideal per a aquest cultiu i que el mestral, el nostre vent per excel·lència, juga un paper molt important en la seva qualitat. Actualment al municipi hi ha una desena de productors de calçots, uns calçots que es reparteixen per tot el país i que són protagonistes de les Jornades Gastronòmiques del Calçot, que se celebren cada any al municipi amb l'objectiu de promoure aquesta hortalissa a cuina. Durant les Jornades, alguns restaurants de Mont-roig del Camp i Miami Platja preparen menús especials amb el calçot com a protagonista. És una bona oportunitat per descobrir un gran sabor i totes les possibilitats d'aquesta hortalissa a la cuina.

Jornades Gastronòmiques del Pop

El pop és un dels animals més simpàtics que habita al municipi; li agrada viure als fons rocosos del mar i especialment a les cales de Miami Platja.

Les Jornades Gastronòmiques del Pop van néixer l'any 2008 i s'han convertit en un referent gastronòmic a la Costa Daurada gràcies a les propietats nutritives i alimentàries del cefalòpode. Els restaurants participants converteixen el pop en el producte estrella i mostren el gran ventall de possibilitats gastronòmiques que té en la cuina mediterrània.

Dona el tret de sortida a les Jornades Gastronòmiques la tradicional Diada del Pop, que es duu a terme en un marc incomparable com és el bosquet del Llastres. Cada restaurant participant ofereix una petita degustació del seu plat i la jornada s'acompanya amb música, activitats i molt bon ambient. Les Jornades Gastronòmiques del Pop tenen lloc durant el mes de juny, una època excel·lent per gaudir de la nostra cuina marinera.

Jornades Gastronòmiques de la Cuina de l'Arròs de Tardor

A la tardor ens agrada combinar els productes de temporada amb l'arròs del Delta de l'Ebre. Ho fem a través d'unes jornades gastronòmiques que reivindiquen la cuina més tradicional i els productes de proximitat, provinents de l'horta de Mont-roig i Miami. Les Jornades se celebren al mes d'octubre, i restaurants de Mont-roig del Camp i Miami Platja ens presenten arrossos de tot tipus en forma de tapes, menús o plats a la carta.







HORTA DE SANT JOAN

LA SEVA
GASTRONOMIA

Horta de Sant Joan sempre ha estat vinculada al món culinari; de fet, a l'edat mitjana, el poble era conegut pel cultiu del safrà, que s'exportava a l'Europa central. També era molt apreciada la destil·lació d'espígol i l'obtenció de l'aiguardent.

Actualment cal destacar l'oli, el vi i les carns. L'oli es produeix amb olives empeltre sota la Denominació d'Origen Terra Alta, un conreu antic com posen de manifest les oliveres mil·lenàries del terme, entre les quals podeu visitar Lo Parot, declarat arbre monumental l'any 1990. Aquest oli es caracteritza per unes aromes que recorden l'ametlla i la nou verda, amb tocs de fulla d'olivera i carxofa i amb aromes més dolços com el plàtan. El seu color va des del groc palla a principis de temporada al d'or envellit a mesura que l'oli madura. Els seus gustos no predominen sobre els gustos dels ingredients del plat, de manera que és un oli molt indicat per a aquelles preparacions en què interessa mantenir els gustos bàsics intactes.

El vi d'Horta es produeix sota l'empara de la DO Terra Alta i la garnatxa n'és la varietat més emblemàtica. Uns vins encara per descobrir, però que ja són presents als restaurants més prestigiosos de Catalunya.

Als restaurants d'Horta hi trobareu carns de gran qualitat procedents de les ramaderies del poble alimentades de forma natural a les pastures de camps i muntanyes del terme. Carns a la brasa, el cabrit arrebossat, el crestó (cabra blanca que se serveix a taula guisada amb escabetx i herbes) i el civet de porc senglar, que ha estat caçat a les feréstegues muntanyes d'Horta, us faran llepar-vos els dits. No es poden deixar de tastar els embotits, que, afavorits pel clima a recer dels Ports, són molt rics i variats.

A qualsevol hora o per postres les pastes típiques del municipi són la millor elecció: panadons, ametllats i *mantecats*. Els panadons són dolços farcits generalment amb cabell d'àngel fet de les carbasses conreades en aquesta zona; tot i això, cada forn té la

seva manera d'elaborar-los i de farcir-los. Els *mantecats*, una pasta dolça seca, poden tenir diverses formes depenent del motlle que s'utilitza, però majoritàriament són en forma de flor. Els seus ingredients principals són farina, sucre, ous i sagí o oli. El ametlats són dolços d'aprofitament que incorporen les clares d'ou que no s'utilitzen en l'elaboració dels *mantecats*, i es barregen amb sucre i ametlles cultivades a les nostres terres. Totes aquestes pastes són un bona excusa per tastar la deliciosa mistela, l'aiguardent i l'excel·lent vi ranci de producció tradicional.

A Horta de Sant Joan hi trobareu una cuina amb un denominador comú: proximitat i tradició.



ELS PRODUC — TORS

LES MANS QUE TREBALLEN

**PAU
CASALS**

EL VENDRELL



LOCALITZACIÓ: **Baix Penedès**

WEB: <http://terraitaula.cat>

TERRA I TAULA. UNIÓ DE PRODUCTORS I CUINERS DEL BAIX PENEDÈS

Terra i Taula és una unió de productors i cuiners del Baix Penedès. Aquest grup està integrat per productors agroalimentaris i per cuiners que treballen en la recerca de la màxima qualitat en els productes, les elaboracions i els serveis que ofereixen. S'entén com una unió natural i necessària per preservar el gust i el futur dels productes de qualitat, i també com a contribució a la cultura gastronòmica de Catalunya.

La unió la segellen valors com l'ètica, el respecte, el compromís, la qualitat, l'esforç, la professionalitat i la idea de compartir.

En aquest marc els productors ofereixen una recerca constant i rigorosa per brindar productes amb les millors qualitats organolèptiques possibles. Entenem com a productes de qualitat tots aquells que s'han elaborat a partir del respecte, el treball i la recerca del productor. I entenem la proximitat com un valor afegit, sempre que es respecti la qualitat.

Per la seva banda, els cuiners professionals aporten els seus coneixements per divulgar i reconèixer els productes de la comarca a través de jornades gastronòmiques, publicació de receptes, confecció de tallers culinaris i actes de divulgació, entre d'altres. Els professionals de la cuina del grup es comprometen a oferir elaboracions, plats i serveis de qualitat a l'alçada dels productes que ofereixen els productors de la comarca.

Els objectius de Terra i Taula són:

- Promoure, divulgar i fer pedagogia dels productes de qualitat de la nostra comarca i alhora crear un referent culinari i gastronòmic a través dels cuiners que conformen el grup.
- Transmetre a la societat la informació i els valors del consum responsable i de temporada.
- Oferir formació a tothom que tingui inquietuds gastronòmiques per mitjà de visites a les finques dels productors, enoturisme, receptes, tallers de cuina, tastos, etc.
- Promocionar productors i cuiners amb jornades gastronòmiques en què prengui protagonisme el producte de temporada que produeixen o elaboren.
- Treballar perquè el Baix Penedès sigui un referent gastronòmic dins de la cuina catalana.
- Treballar per promoure i estendre el producte en altres territoris, de la mateixa manera que els cuiners associats a Terra i Taula no renuncien a cuinar amb productes de qualitat d'altres indrets.



LOCALITZACIÓ: **El Vendrell**
WEB: www.avgvstvsforvm.com

CELLERS AVGVSTVS FORVM

MISSIÓ I VALORS

Cellers Avgvstvs Forvm som un petit celler familiar de tres generacions de viticultors que a mitjans dels vutanta vam decidir treure fruit de les nostres vinyes i fer-ne vi. A partir d'aquí neix el nostre petit projecte a 3 km del mar, on creixen les nostres vinyes entre vestigis del que en el seu dia va ser la Via Augusta.

Al celler elaborem vins amb passió i respecte per la natura: treballem amb pràctiques orgàniques a la vinya, entenem els nostres sòls i potenciem el fruit que en creix. Actualment tenim tretze referències de vins, totes en petites produccions i sempre donant pes a la qualitat i no a la quantitat del raïm. A part d'elaborar vins de qualitat dins del marc de

la Denominació d'Origen Penedès, elaborem vinagres agredolços envellits en soleres, que es poden trobar als millors restaurants del món.

CARACTERÍSTIQUES DELS PRODUCTES

Definim els productes en 4 gammes:

- Primera generació: són els primers vins que vam començar a elaborar, monovarietals o cupatges de varietats franceses envellits en bota de roure francès, amb llargues criances en ampolla.
- Segona generació: és el moment en què els fills decideixen continuar el negoci familiar i creen la gamma *microvinificacions*, vins parcel·lars monovarietals de diferents punts del Penedès que expressen terrer i patrimoni.
- Gastronòmics: tres vins joves de la casa (blanc – rosat – negre) pensats perquè siguin versàtils i puguin arribar a tots els paladars.
- Sense intervenció: els anomenem NVDE, vins blancs brisats, vinificacions espontànies, sense clarificar ni filtrar. Vins creats per sommeliers fets amb sommeliers.



Varietal Arbequina

TORCLUMI



Oli

Oli d'Oliva Verge Extra

LOCALITZACIÓ: **La Bisbal del Penedès**

WEB: **www.torclum.com**

TORCLUM OLI D'OLIVA

MISSIÓ I VALORS

Som una petita empresa agrària familiar, amb una història de diverses generacions dedicades a l'agricultura dels conreus propis de la comarca del Baix Penedès.

La curiositat per aquest sector ens va portar a cursar la formació professional en una escola agrària. Ara fa quinze anys, juntament amb la meua parella Ester Andreu, vam crear el projecte Torclum oli d'oliva, el principal objectiu del qual és la qualitat i proximitat del producte. Tenim sempre present el nostre paisatge i intentem ser al màxim de respectuosos amb l'entorn gràcies a una agricultura ecològica. La nostra aposta a l'hora de sortir al mercat ha estat d'intentar diferenciar-nos amb els tipus de formats i

embalatges. Al llarg d'aquesta trajectòria tenim molt clar que el més important és mantenir un bon tracte amb els clients i servir-los la millor qualitat possible.

CARACTERÍSTIQUES DELS PRODUCTES

Torclum som productors d'oli d'oliva (OOVE) i de derivats com l'olivada i les perles d'oli. També oferim olives de taula i només utilitzem la varietat arbequina.

Fem envasos de capacitats petites, des de 20 ml fins a 15 l. Utilitzem l'ampolla de vidre i la llauna però el nostre envàs predilecte, essencial per a una bona conservació de l'oli, és la bossa encapsada (*bag in box*). També treballem els olis aromàtics en diferents formats, principalment en 40 i 250 ml.



MUNICIPI: **El Vendrell**
FORN: **Cal Badejo**
FORNER: **Jaume Ribas**

CAL BADEJO: LLONGUET SALVARICO

DESCRIPCIÓ

Cal Badejo és un forn familiar amb més de 225 anys d'història. La senyora Teresina, cunyada de Pau Casals, sovint hi comprava un llonguet i ens tenia al dia de la vida del mestre a l'exili.

Aquest llonguet que presentem, inspirat en la figura de Pau Casals, intenta recollir aquells valors que el mestre ens va transmetre tan bé, ja que és un llonguet senzill, humil, català i molt bo!, tal com era ell.

Cal dir que els llonguets també tenen una vessant "solidària", perquè antigament es coïen abans que les altres peces per donar vapor al forn i així aconseguir que el pa tingués un color brillant i bonic. Actualment encara s'enforna sense vapor.

Tothom sap que el mestre va haver d'exiliar-se un cop va acabar la guerra, i un dels llocs on va anar va ser Puerto Rico; és per això que hem incorporat trossets de plàtan, fruita representativa d'aquest



país, i hi afegim una mica de farina de garrofa, el producte estrella, juntament amb l'oliva i el raïm, de la plana de mar de la nostra comarca. La garrofa és molt aromàtica a l'època de la recol·lecció i, a més a més, dona al pa un color torradet, que podem identificar amb el de la pell dels porto-riquenys que tan bé van acollir Casals en els anys de postguerra.

INGREDIENTS

Farina d'espelta blanca ecològica km0, cultivada i molta pel també integrant de Terra i Taula Aleix de cal Camat, sal ecològica del delta de l'Ebre; farina de garrofa; llevat; aigua; massa mare; i plàtans ecològics, distribuïts pel Dani del Camp de la Sort, també membre de Terra i Taula.



LOCALITZACIÓ: **Santa Oliva**
WEB: www.fincamasperdut.com

FINCA MAS PERDUT

MISSIÓ I VALORS

Produïm vins d'autor amb caràcter i personalitat que expressin el lloc d'on provenen i la nostra manera d'entendre el món de la vinya i el vi.

CARACTERÍSTIQUES DELS PRODUCTES

Utilitzem varietats autòctones per trobar la màxima expressió amb la mínima intervenció i obtenir vins amb caràcter i singularitat. El resultat són vins mediterranis i frescos:

- Endogen Blanc (xarel·lo).
- Endogen Vermell (xarel·lo vermell).
- Endogen Negre (samsó).
- Terrer Singular Blanc (malvasia de Sitges).
- Terrer Singular Negre (samsó).



LOCALITZACIÓ: **Albinyana**
CONTACTE: **lluckyto@gmail.com**

CELLER UN SOL CEL

MISSIÓ I VALORS

Som un celler ecològic del Baix Penedès fruit d'un projecte personal que té com a lema l'equilibri i el respecte. Això es tradueix en una forma de treballar sostenible i artesana que cuida en tot moment el fruit des de la vinya fins a l'ampolla. Tot un treball personal que també es trasllada a la imatge perquè fem servir dissenys propis en les etiquetes dels nostres productes.

CARACTERÍSTIQUES DELS PRODUCTES

Tots els nostres vins són de producció pròpia de ceps vells de xarel·lo, macabeu, samsó i alguna altra varietat.

Collim manualment i utilitzem molt poc sulfat per respectar al màxim la fruita.



125g

40g

COLÈGICA



VERD

ORRADOR

MELMELADA ECOLÒGICA
ARÇ BLANC
Recol·lecció silvestre

MELMELADA ECOLÒGICA
GAVARRERA
Recol·lecció silvestre

MELMELADA ECOLÒGICA
GAVARRERA
Recol·lecció silvestre

LOCALITZACIÓ: **Llorenç del Penedès**

WEB: **www.oliverol.com**

VEROL - OBRADOR ECOLÒGIC

MISSIÓ I VALORS

A Verol - Obrador Ecològic fem una aposta clara pel territori i per això els nostres productes provenen del treball de la terra al Baix Penedès i de l'aprofitament dels recursos naturals que ens ofereix l'entorn natural més proper. La serra del Montmell és la nostra font de matèries primeres. Mitjançant una recollida silvestre i ecològica, plantes, flors i fruits de bosc i marges són els nostres aliats per a les elaboracions que duem a terme al nostre obrador ecològic certificat pel CCPAE.

D'aquesta manera volem potenciar la riquesa natural que tenim a la comarca i alhora donar a conèixer la diversitat de productes amb sabors i textures poc coneguts i amb un alt valor culinari.

CARACTERÍSTIQUES DELS PRODUCTES

Olives arbequines ecològiques en conserva macerades amb herbes de la serra del Montmell elaborades de forma tradicional i amb conservants naturals.

Melmelades salvatges ecològiques de recollida silvestre: elaborem set melmelades amb els set fruits més representatius dels marges de les vores de les vinyes i el bosc que tenim a la zona: el saüc, la mora, l'aranya, la gavarrera, l'arç blanc, la serva i l'arboç. Són fruits que neixen i creixen espontàniament a la natura i que recol·lectem de forma manual i sostenible. Aquestes melmelades estan elaborades només amb conservants naturals com la llimona i amb el mínim de sucre ecològic de canya que ens permet la normativa.



LOCALITZACIÓ: **El Rourell**

WEB: <https://latrencadora.com>

LA TRENCADORA

MISSIÓ I VALORS

Som de cal Basora del Rourell. Ens dediquem al conreu d'avellaners i a la comercialització de fruita seca des de 1920. Amb l'experiència i la creença ferma que l'avellana és un producte tradicional i de qualitat de la nostra terra, estem compromesos a aconseguir que el nostre sector sigui competitiu, viable i sostenible. Oferim un producte de casa nostra de qualitat amb traçabilitat garantida des del pagès fins al consumidor, fet que dota de valor afegit el producte.

Vivim de la terra i estem vinculats al món rural: per això oferim als clients l'avellana de més qualitat del mercat, a la qual dediquem el temps de feina necessari amb constància i responsabilitat.

El nostre producte ha de ser un element vertebrador del territori com un dels productes de proximitat que posi en valor la terra i signifiqui un reconeixement a la feina ben feta.

CARACTERÍSTIQUES DELS PRODUCTES

A La Trencadora comercialitzem exclusivament avellana de la nostra terra, tant crua, com torrada o en pasta, majoritàriament de la nostra millor varietat: l'exclusiva Negreta. I properament sortirà al mercat la nostra crema d'avellana amb cacau.

GAUDÍ

REUS



LOCALITZACIÓ: **Reus**

WEB: www.reusturisme.cat/historia-ruta-del-vermut

VERMUT DE REUS

MISSIÓ I VALORS

Reus és coneguda com a capital del vermut, una beguda estretament lligada a la història de la ciutat, ja que entre finals del segle XIX i principis del segle XX una trentena de cellers en van arribar a produir fins a cinquanta marques diferents, un fet que confirma l'èxit que va tenir aquest producte. El vermut va néixer com a beguda de propietats medicinals a Alemanya i es va popularitzar posteriorment com a beguda d'aperitiu a finals del segle XVIII a Itàlia, de la mà d'Antonio Benedetto Carpano. Al segle XIX, el vermut arriba a Reus i de seguida s'incorpora al catàleg de productes que elaboren els diversos cellers. Una veritable indústria vermutera es consolida a la ciutat. L'any 1892 l'empresari Joan Gili registra la primera marca de vermut de Reus.

CARACTERÍSTIQUES DELS PRODUCTES

El vermut de Reus es produeix a base de vi blanc, alcohol, sucre i diferents espècies botàniques que es barregen acuradament per conferir l'aroma característica a aquest producte. Com a ingredient imprescindible sempre trobem el donzell (*Artemisia absinthium*), però la fórmula exclusiva que utilitza cada productor, amb la combinació exacta de diverses plantes aromàtiques, flors, fulles i arrels que es maceren per donar personalitat pròpia a cada vermut, es segueix mantenint en secret.

Actualment vuit marques de vermut estan considerades amb la denominació vermut de Reus. Quatre d'aquests vermuts (Yzaguirre, Rofes, Iris i Miró) són marques històriques que es continuen produint seguint el mètode tradicional que s'ha anat transmetent de generació en generació amb la fórmula original. Recentment, gràcies al renaixement i la popularitat que està experimentant aquesta beguda, s'han incorporat a la marca vermut de Reus quatre vermuts nous (Cori, Fot-li, Olive i Or del Camp), que s'elaboren seguint la tradició vermutera de la ciutat.



LOCALITZACIÓ: **Reus**

WEB: www.avellanadereus.cat

AVELLANA DE REUS

MISSIÓ I VALORS

La Denominació d'Origen Protegida (DOP) Avellana de Reus protegeix les avellanes de les varietats negreta (la més comuna), pauleteta, gironella, morella i culplana. Totes han estat conreades tradicionalment en una àmplia zona de les comarques tarragonines del Baix Camp, l'Alt Camp, el Tarragonès, el Priorat, la Conca de Barberà i la Terra Alta.

La missió de la DOP Avellana de Reus, creada el 1990, és la promoció de l'avellana i el seu cultiu, no només econòmicament sinó també pel seu paper com a instrument per al desenvolupament rural i de preservació i valoració del nostre patrimoni i les nostres tradicions.

CARACTERÍSTIQUES DELS PRODUCTES

L'avellana de Reus és un fruit sec de qualitats gastronòmiques i alimentàries excepcionals, ideals per consumir a qualsevol hora del dia, ja sigui cru o torrat. És perfecte com a aperitiu en diferents formes (torrada, salada, crua, etc.) i com a ingredient de pastissos, gelats, salses i molts altres plats.

Les avellanes són molt saludables perquè són riques en àcid oleic i vitamina E; aporten molts mineral com ara calci, fòsfor i magnesi; redueixen el colesterol dolent, i resulten imprescindibles en una dieta sana i equilibrada.

Les presentacions al consumidor de les avellanes protegides són tres: amb closca, de gra sencer i torrades.



Denominació d'Origen Protegida
SIURANA
OLI D'OLIVA VERGE EXTRA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
Varietat arbequina

www.siurana.info

Denominació d'Origen Protegida
SIURANA
OLI D'OLIVA VERGE EXTRA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
Varietat arbequina
www.siurana.info

LOCALITZACIÓ: **Reus**
WEB: www.dopsiurana.com

DOP SIURANA

MISSIÓ I VALORS

El riu Siurana dona nom a la DOP, que empara un territori amb 9.000 hectàrees, 123 municipis, 2,5 milions d'oliveres, 5.000 productors, 32 entitats inscrites i més de 140 marques autoritzades amb el distintiu DOP Siurana. Inscrita l'any 1977, és la segona més antiga de tot l'Estat.

De la Conca de Barberà i l'Alt Camp a la Ribera d'Ebre, i del Priorat a les terres que banya la Mediterrània al Baix Penedès, Tarragonès i Baix Camp, les comarques que formen la Denominació d'Origen Protegida Siurana són privilegiades pel clima, que junt amb les mans expertes dels moliners fa que el nostre oli de varietat arbequina sigui únic.

El distintiu de Denominació d'Origen Protegida (DOP) de la Unió Europea certifica l'origen del producte i garanteix el compliment d'uns estrictes criteris de qualitat des de la producció i l'elaboració a l'envasament, així com que tot el procés s'ha fet al territori.

Solament els millors olis d'oliva verge extra (OOVE) de la zona obtenen la certificació de la DOP Siurana, que va ser la primera DOP a certificar oli d'oliva verge extra ecològic.

Només l'oli amb DOP té garantia de qualitat i d'origen i és l'oli d'oliva verge extra del paisatge dels genis!

CARACTERÍSTIQUES DELS PRODUCTES

L'oli d'oliva verge extra és el suc natural de l'oliva sana de la varietat arbequina (s'accepta rojal i morrut en menys d'un 10%), obtinguda mitjançant procediments mecànics que no modifiquen la seva composició natural i que, per tant, conserven tot el contingut vitamínic i nutricional de l'oli.

Els olis de la DOP Siurana són olis de fruitat mitjà-alt, amb notes verdes que ens recorden l'herba, la tomaca, la carxofa i l'ametlló, i notes madures de plàtan, ametlla i fonoll, que li confereixen complexitat i elegància. En boca és delicat, presenta una entrada suau i dolça que es complementa perfectament amb un lleuger toc amarg i picant que li dona equilibri i harmonia.

Son olis molt equilibrats, de gran complexitat aromàtica i d'un fruitat intens a principis de collita que es va suavitzant amb el temps, molt apreciats per cuiners i consumidors perquè potencien els aliments i no emmascaren. Com sabem, han aconseguit nombrosos premis estatals i internacionals any rere any.



PA
MESTRAL

LA SINGULARITAT D'AQUEST PA
ES QUE ESTÀ FET AMB FARINA DE
BLAT CULTIVAT ALS CAMPS DE LA
CONCA DE BARBERÀ (TARRAGONA)

LOCALITZACIÓ: **Reus**

GREMI DE FORNERS DE REUS I COMARCA: PA DE MESTRAL

MISSIÓ I VALORS

El Gremi de Forners de Reus i Comarca es va fundar l'any 1910 i agrupa els forners tradicionals del Baix Camp. El seu valor rau en l'experiència adquirida al llarg de generacions de forners que, amb dedicació i treball artesanal, aconseguen una qualitat en els seus productes que els diferencia clarament dels productes industrials.

CARACTERÍSTIQUES DELS PRODUCTES

El Pa de Mestral és un producte d'avantguarda amb l'ànima d'un pa tradicional. Els seus valors són la diferenciació, la qualitat i la proximitat, tant pel que fa a l'elaboració com als productes que utilitza.

És un pa diferent perquè incorpora oli d'oliva verge en l'elaboració. La qualitat s'assegura donant el màxim temps de repòs a la pasta, que es deixa fermentar diversos cops per tal que el pa sigui més gustós.

Utilitzem productes de proximitat: massa mare i llevat fresc, farina de blat de Santa Coloma de Queralt, sal del delta de l'Ebre i oli verge de la DOP Siurana.

MIRÓ

MONT-ROIG DEL CAMP



LOCALITZACIÓ: **Mont-roig del Camp**

WEB: **www.com-gar.com**

COMERCIAL GARROFA, SCCL

MISSIÓ I VALORS

Comercial Garrofa (Comgar) SCCL és una cooperativa agrícola de segon grau constituïda el 26 d'octubre de 1989. Ens dediquem exclusivament a la producció, processament i comercialització de la garrofa i els seus derivats. Està integrada per 21 cooperatives agrícoles de primer grau que aporten la producció de més de 1.300 agricultors associats de la província de Tarragona, la qual cosa representa el 20% de la producció de Catalunya.

Som l'única empresa catalana que disposa d'instal·lacions pròpies que ens permeten processar i comercialitzar els diferents components de les garrofes: la llavor o garrofí, la polpa trossejada i la farina.

CARACTERÍSTIQUES DELS PRODUCTES

La farina de garrofa s'obté mitjançant un procés de torrat i micronitzat de la beina de la garrofa un cop trossejada. Aconseguint un producte alternatiu al cacau molt interessant per les seves propietats.

No conté excitants i presenta un contingut molt baix en greixos i un contingut alt en sucres naturals, així com remarcables quantitats de fibra, calci, ferro i vitamines. Com que és soluble, és molt fàcil d'utilitzar en salses i rebosteria.



LOCALITZACIÓ: **Hospitalet de l'Infant (nau); Montroig del Camp i Montbrió del Camp (terres)**
WEB: <http://hawofruits-spain.es>

HAWO FRUITS (HORTA MAS MIRÓ)

MISSIÓ I VALORS

Especialistes en agricultura ecològica, produïm, recollim i distribuïm productes biològics utilitzant la millor tecnologia i complint les normatives ambientals i socials vigents.

Les nostres produccions estan basades en el concepte de qualitat ambiental, respecte per l'entorn i cura del medi ambient.

Tota la producció està certificada pel Consell Català de la Producció Agrària Ecològica, autoritat de control de certificació d'agricultura ecològica a Catalunya, la qual garanteix que els productes han estat produïts o elaborats seguint les normes de l'agricultura ecològica i, per tant, han estat controlats en tot el procés de producció, elaboració, envasat i comercialització.

Treballem amb les normes socials de Global Gap i Grasp. Global Gap és una norma per a la producció segura i sostenible d'aliments implementada entre empreses, i GRASP és un protocol d'avaluació de riscos en les pràctiques socials que cobreix la salut i el benestar dels treballadors.

CARACTERÍSTIQUES DELS PRODUCTES

Tenim una gran varietat de productes a les nostres finques: coliflor, bròquil, fonoll, enciam, escarola, porro, pebrots picants, cabdells... Treballem per combinar el màxim rendiment amb una gran qualitat en la nostra producció, utilitzant tècniques agronòmiques innovadores i sempre respectant el medi ambient.

Cultivem sense adobs ni pesticides de síntesi química (fungicides, insecticides o herbicides) i sense residus d'aquestes substàncies. Només fem servir adobs orgànics i minerals naturals i amb una limitació en la fertilització de nitrogen. La nostra forma de controlar els cultius es basa en mètodes preventius amb fitosanitaris naturals, tal com ens marquen les normes en agricultura ecològica.

Oliv Solé

1824
2019

195

anys d'oleicultura
años de oleicultura
years of olive oil tradition



LOCALITZACIÓ: **Mont-roig del Camp**

WEB: **www.olissole.com**

OLIS SOLÉ

MISSIÓ I VALORS

Olis Solé és una empresa oleícola familiar que des de 1824 i al llarg de 5 generacions ens hem dedicat al cultiu de les oliveres i a l'elaboració d'oli d'oliva verge extra d'alta qualitat al poble de Mont-roig del Camp.

Olis Solé va ser un dels impulsors i fundadors del Consell Regulador DOP Siurana a través de l'emblemàtica figura del nostre avi, Anselm Solé Font, i és l'únic molí privat dins de la DOP Siurana.

La marca Olis Solé ha rebut premis i reconeixements tant en el mercat estatal com internacional. Gràcies a la col·laboració amb els nostres importadors i distribuïdors ja som presents en més de 20 països i cada dia més famílies de tot el món gaudeixen dels nostres productes. També col·laborem amb diferents

xefts i professionals de la restauració i participem en fires i jornades gastronòmiques estatals i internacionals.

Els nostres productes es poden trobar en diferents canals de distribució, des de botigues especialitzades fins a restaurants amb estrella Michelin.

CARACTERÍSTIQUES DELS PRODUCTES

Olis Solé té 3 marques:

- Mas Tarrés, amb les seves línies d'OOVE (DOP Siurana i Ecològic són els nostres *best-sellers*); patés i olives; vinagre balsàmic.
- Ester Solé, amb la seva línia d'OOVE (DOP Siurana és l'oli tradicional, el de tota la vida).
- Oliva Verda, amb les seves línies d'OOVE aromatitzats; el "combo" d'OOVE i vinagre de vi (pensat per a la restauració).

Què ens fa diferents d'altres marques?

- Els nostres productes són 100% naturals, sense additius.
- Només elaborem olis d'oliva verge extra.
- Som elaboradors des de 1824 i des de sempre controllem el procés complet, des de l'arbre fins a l'ampolla.
- Segells de qualitat estatals i internacionals (DOPS, BIO, QvExtra, FDA, JAS).



PICASSO

HORTA DE SANT JOAN



IDENTITAT
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

IDENTITAT
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

IDENTITAT
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

LOCALITZACIÓ: **Horta de Sant Joan**

WEB: www.identitatoliveoil.com

IDENTITAT EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

MISSIÓ I VALORS

Identitat Extra Virgin Olive Oil és un projecte familiar encapçalat per l'Ariadna i el Toni amb la il·lusió d'elaborar un oli amb el màxim de components beneficiosos per a la salut i que pugui estar a l'abast de tothom.

L'oli prové de les oliveres que la família gestiona mitjançant pràctiques de cultiu ecològic, que en la majoria dels casos són centenàries i algunes mil·lenàries i tot.

Amb aquest projecte els fundadors han pogut unir dues de les seves grans passions: elaborar un producte de la màxima qualitat i donar a conèixer un territori molt abrupte i escarpat, alhora que fascinant, que fins i tot va inspirar Picasso per crear el cubisme.

"Identitat és el nostre passat i el camí que volem continuar, allò que hem estat i allò que volem ser

per compartir l'autenticitat del nostre oli d'oliva amb totes les persones d'arreu del món que el vulguin gaudir".

CARACTERÍSTIQUES DELS PRODUCTES

Identitat Extra Virgin Olive Oil només elabora olis monovarietals ecològics de les varietats empeltre, picual i arbequina. La més important és l'empeltre, que es comercialitza sota l'empareda de la DOP Terra Alta.

El color de l'oli de la varietat empeltre és una de les seves diferències més notòries: està entre el daurat palla i el d'or envellit, allunyat dels colors més verdosos propis d'altres varietats. Té un fruitat notori i, al principi de temporada, el seu gust recorda les fulles d'olivera amb notes de poma i de fruita seca com l'ametlla, l'avellana i el festuc, i alguns vegetals com la carxofa.

Tots aquests olis s'elaboren al molí propi i se selecciona molt acuradament el punt òptim de maduració de les olives a fi de mantenir el màxim contingut possible dels components beneficiosos per a la salut i garantir que, alhora, sigui un plaer menjar-los. Degut a l'esforç que fem per aconseguir la qualitat d'aquests olis se'n recomana l'ús en cru ja que d'aquesta manera es preserven tots els beneficis per a la salut i permeten gaudir de sensacions molt diferents quan es consumeixen.



LOCALITZACIÓ: **Horta de Sant Joan**

WEB: **www.montsagre.com**

ALANTERRES, SLU (MONTSAGRE)

MISSIÓ I VALORS:

Montsagre és una marca de productes gourmet bolcada a crear experiències úniques per satisfer els gustos més exigents.

Som una família d'agricultors dedicats al cultiu de l'olivera i a la producció d'oli. A les nostres finques treballem amb cura les varietats empeltre i picual, amb les quals elaborem un oli d'oliva verge extra ecològic, premiat en múltiples certàmens internacionals i reconegut per tastadors qualificats.

A causa del nostre irrenunciable compromís amb la qualitat i el medi ambient, apliquem pràctiques ecològiques de cultiu i cuidem de forma rigorosa i personal tots els detalls del procés, per la qual cosa només

embotellem el nostre propi oli i la nostra producció és limitada.

CARACTERÍSTIQUES DELS PRODUCTES:

Oli Montsagre Selecció Familiar Empeltre és oli d'oliva verge extra de qualitat superior procedent de la collita primerenca d'olives de la varietat empeltre, extret en fred, únicament mitjançant procediments mecànics.

És un oli d'intensitat i gust afruitat propis de l'inici de collita primerenca, amb notes dolces i aromes d'herba fresca, ametlles i nous, que provenen d'una varietat poc estesa i extraordinàriament apreciada. Va del color groc intens al daurat.

Es considera particularment indicat per a amanides, peixos a la planxa, carns blanques i formatges frescos. També es pot afegir a cremes, sopes o purés. És un oli molt interessant per elaborar tot tipus de postres, fins i tot alguns de tall creatiu.

El presentem en ampolles de vidre esmaltat en blanc opac de 250 i 500 ml.



ELS COSTUMS

Garnatxa negra
DO TERRA ALTA

quodammodo se
consequitur eius bona
et in ista annum
sunt parati stare
et amandatur contra
et honorum. Laabica
et in omni
fuit boni et quo quis
sunt precondit
sunt in Orta vel alia
sunt prelati eiusdem
et regni precium
et in vi, nec imitaceat
sunt in ad, huc
sunt enim hui fuerit
preconditum. Et quod
sunt in vi non beneat
sunt in vi
sunt enim vi et
sunt in persona
sunt in huc fuerit, quod
sunt in comendati de
sunt in viginti solidos
sunt in quod nullus
sunt in ad solum
sunt in huc vel alia
sunt in nam de Orta vel
sunt in viginti metre
sunt in vel alio alio
sunt in et qui fuerit

LOCALITZACIÓ: **Horta de Sant Joan**
WEB: www.lesvinyesdelconvent.com

LES VINYES DEL CONVENT

MISSIÓ I VALORS:

Les Vinyes del Convent va néixer per retre homenatge a una família dedicada durant més de dos segles al món del vi. L'Elies Gil és fill, net, besnet, rebesnet i quadrinet de viticultors arrelats a Horta i les seves vinyes. Horta de Sant Joan és el bressol de la família Gil, allà on tot va començar. Després de dècades d'experiència i una gran passió per l'enologia, un cop consolidat el celler de Gandesa, l'Elies crea a Horta el seu projecte més personal per retornar als orígens.

El celler s'aixeca a la zona més alta de la comarca de la Terra Alta, amb una part del terme municipal situat a l'interior del Parc Natural dels Ports. Aquest emplaçament privilegiat confereix al nostre celler unes singularitats

que el fan un paratge perfecte per als raïms rics en acidesa i gran potencial aromàtic, dels quals s'obtenen uns vins fins, frescos i diferents als de la resta de Catalunya.

CARACTERÍSTIQUES DELS PRODUCTES:

A la nostra comarca, la tradició de la viticultura és mil·lenària i la producció està protegida per la Denominació d'Origen Terra Alta des de 1982.

Al nostre celler s'hi conreen varietats autòctones i foranes, entre les quals destaca especialment l'emblemàtica garnatxa (*vernatxa* a Horta). Cal dir, a més, que aproximadament un terç de la garnatxa blanca del món es troba a la Terra Alta.

El principal objectiu del celler és assolir un delicat estil propi basat en la frescor i la fruita dels nostres vins per elaborar productes de màxima qualitat. De la mateixa manera, els nostres vins són fruit d'una viticultura de proximitat, pensats per ser consumits en l'àmbit més proper, des de l'interior fins al mar.



MUNICIPI: **Horta de Sant Joan**

FORN: **Can Mariano**

FORNERA: **Sònia Cabó Elías**

CAN MARIANO: PANS TRADICIONALS D'HORTA

DESCRIPCIÓ

Quan Picasso va visitar Horta un dels berenars habituals era el pa mullat amb oli que facilitaven les almàsseres. A Can Mariano treballam amb un forn de llenya del segle XIX i ho fem tot de forma artesana, per la qual cosa els nostres productes es poden assemblar molt als que Picasso es va trobar a Horta durant les seves estades.

El pa estirat, pel gust que té, es pot menjar fins i tot sense acompanyament, i probablement és una bona evocació del pa mullat amb oli del temps de Picasso. La massa es treballa a mà i després de llevar i abans d'enfornar es pinta amb oli d'olives d'empeltre i sal.

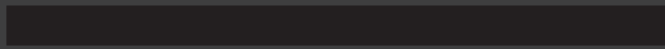
El pa rodó segueix la tradició més estricta del pa tradicional i és de ben segur el més similar al que es consumia en aquell temps. El pintador, fet en motlle, aconsegueix unes volumetries inspiradores.

INGREDIENTS

Farina, aigua, llevats i sal; olives, nous, tomaca i herbes per al pa pintador.

LA

CUI



NA

EL GUST ÉS NOSTRE

**PAU
CASALS**

EL DO DE LA CREATIVITAT



MUNICIPI: **Calafell**
RESTAURANT: **Vell Papiol**
CUINER: **David Vernet Navarro**

EL CANT DELS OCELLS

DESCRIPCIÓ

Amb aquest plat volem plasmar l'essència, el significat i les sensacions d'una de les peces més emblemàtiques tocades per Pau Casals, i fer-ho a través del joc de gustos, productes i textures.

"El cant dels ocells" és una peça que Casals tocava en tots als seus concerts a l'exili com a record enyorat de la seva terra, i ens ha servit d'inspiració. Per aquesta raó la base d'aquest plat està elaborada amb ingredients que podem trobar al nostre paisatge: ametllers, garrofers, vinya, oliveres, mar, herbes de l'entorn. Alhora, la cançó és una peça amb una melodia senzilla i per aquesta raó hem escollit ingredients també senzills com la sardina per fer la base. Aquesta melodia suau, tranquil·la i captivadora ens ha inspirat en la cerca de les textures adients, i així hem elaborat aquesta mousse salada d'ametlles.

Hi hem incorporat una base de bescurit molt esponjós de garrofa i ceba per remarcar la dolçor que desprèn aquesta peça. Així mateix, sobre la sardina hi afegim el paisatge d'interior de la vinya i l'olivera, amb la pansa de xarel·lo i el caviar d'oli per aportar aquesta melositat que ens recorda



els tempos de notes persistents. Pau Casals era un enamorat de la natura, ben present a la cançó i simbolitzada aquí amb un ventall de fulles silvestres, flors i brots.

Ho presentarem sobre un plat creat per a l'ocasió en forma de violoncel on els ingredients es disposen de forma longitudinal com si fossin les cordes de l'instrument. La presentació reforça la conversió de la peça musical en una creació que es veu, fa olor, té gust i textures.

INGREDIENTS

Sardina de la Ilotja de Vilanova, ametlla marcona, garrofa del Camp de Tarragona, most de vi del Penedès, Oli OOVE del Baix Penedès de la varietat arbequina, vinagre del Penedès, caviar d'oli Torclum (eco), herbes, brots i flors de temporada.

RECOMANACIONS

Aconsellem acompanyar el plat amb un vi de xarel·lo que marida a la perfecció amb la part greixosa del peix blau, l'ametlla i l'oli. Les notes cítriques i d'herbes mediterrànies ipotenciaran el caràcter més salvatge del plat.

L'Os Pedrer – Celler Un Sol Cel. Vi ecològic.

Per als amants del pa: Pa Llanguet de Cal Bajejo del Vendrell.



Jané Ventura
PENEDÉS

MUNICIPI: **El Vendrell**
RESTAURANT: **Petit Bistrò Segur**
CUINERA: **Mary Herrera**

SOPA DE FARIGOLA AMB FLOR DE CARBASSÓ FARCIDA DE BOLETS

DESCRIPCIÓ

Recreem un dels plats més senzills de la gastronomia mediterrània i un dels favorits de Pau Casals. Defensor de la classe treballadora i de la llibertat, aquesta sopa tan de casa, d'ingredients modestos, és clarament un referent del pensament del mestre.

Es tracta d'un homenatge a la manera de ser i de viure del geni; per això utilitzem ingredients senzills que en fusionar-los es tornen sublimes com la seva música. De la mateixa manera el cuinarem sense cap mena de maquinària moderna: olla de ferro antiga, forn, paella i foc.

Depenent de l'època de l'any haurem d'adaptar la recepta. Sobretot amb la flor de carbassó, que podem fer un mocador de pasta



fil·lo, i pel que fa als rossinyols qualsevol bolet ens anirà bé.

L'emplatarem sense cap ostentació en un bol de ceràmica o de fang.

INGREDIENTS

Brou vegetal, oli d'oliva DO Siurana, sal, pebre, ceba, all i porro confitat, farigola, farina de sègol, aigua, fruits secs, sal, llevat, flor de carbassó, rossinyols, formatge tendre, farina de blat de moro, ous de guatl·la, pètals i romaní.

RECOMANACIONS

Aconsellem acompanyar el plat amb vi blanc de vinyes velles xarel·lo ben fred.



MUNICIPI: **El Vendrell - Sant Salvador**
RESTAURANT: **Lo Mam**
CUINER: **Jordi Guillem**

ALCAPURRIAS DE GALL NEGRE DEL PENEDÈS

DESCRIPCIÓ

Dos fets són els que inspiren el plat i el relacionen amb Pau Casals. El primer és la combinació del seu caràcter internacional, amb els viatges arreu del món del geni, en aquest cas Puerto Rico, Nova York i París, ciutats on també va viure, i la referència a la seva vila nadiua, el Vendrell. El segon és el seu caràcter de persona amb una gran consciència històrica, ordenada i meticulosa que guardava tots els documents, cartes, escrits... i anotava tots els seus moviments en una agenda.

Per això el nostre plat està fet de paper i és una còpia d'un plat original de la vaixela que el Mestre tenia a la casa de Sant Salvador, al Vendrell. El plat incorpora llavors de mostassa, habituals en la cuina parisenca, que es poden fer germinar amb una mica d'humitat. Aquest esperit "per emportar" ens endinsa en la cuina novaiorquesa, on la gent menja al carrer, als carrers on Casals va viure. Relacionant-lo amb la música, hem creat una caràtula de disc de vinil de paper dins del qual es guarda el plat. A la part davantera hi trobem una aquarel·la ambientada en la figura de Pau Casals i a la part del darrere tots els



detalls de com cuinar el plat d'origen porto-riqueny, les *alcapurrias*, una recepta que hem adaptat als productes del nostre territori.

A la Cara A s'hi detallen els ingredients i a la Cara B l'elaboració, amb un codi QR que enllaça amb un vídeo recepta que explica com cuinar-lo amb la música del geni de fons.

Per tancar el viatge proposem la utilització d'ingredients autòctons del Vendrell i el Baix Penedès com és el gall negre.

INGREDIENTS

Gall negre del Penedès IGP, cigrons Cal Camat (eco), plàtan mascle cru ratllat, oli extra d'oliva verge Torclum (Eco), vinagre Forvm Chardonnay, pinyons torrats del país, aigua de mar.

RECOMANACIONS

Acompanyeu-lo amb una copa de cava DO Penedès. Celler Jané Ventura. És un plat per a tot l'any i es pot preparar en qualsevol indret del món.



MUNICIPI: **La Bisbal del Penedès**

RESTAURANT: **Ull de Llebre**

CUINER: **Josep Pascual Mateu**

FRICANDÓ DE VEDELLA AMB PATATES I CIGRONS DE CAL CAMAT, IUCA I MORESC

DESCRIPCIÓ

És un plat típic de la cuina catalana que utilitza ingredients de proximitat i alhora ingredients propis de la cuina de Puerto Rico.

A part d'un reconegut violoncel·lista, Pau Casals va ser sempre un defensor de la pau, la justícia i la llibertat, així com de la identitat catalana. Estimava la seva terra, amb la seva cultura i les seves tradicions. Aquest sentiment el va dur a l'exili després del desenllaç de la Guerra Civil Espanyola, primer a Prada de Conflent (França) i uns anys mes tard a Puerto Rico, on va establir la seva residència i finalment va morir. Pau Casals era de gustos senzills, no era de molt menjar ni beure, i sembla que sovint demanava bistec amb patates. Inspirats en aquest fet, hem creat aquest plat



que combina ingredients de la cuina catalana com la galta de vedella amb patates i els cigrons de Cal Camat, amb dos ingredients de la gastronomia de Puerto Rico: la iuca i el moresc.

INGREDIENTS

Galta de vedella, cebes de Figueres, verdures del Camp de la Sort de Bonastre (pastanaga, alls i tomaca), vi negre DO Penedès, oli d'oliva Torclum, cigrons de Cal Camat, iuca, moresc, sal, pebre, avellanes DO Avellana de Reus.

RECOMANACIONS

Marideu-lo amb un vi negre de vinyes negres de Jané Ventura (DO Penedès).

Acompanyeu-lo amb pa energètic d'avellanes de Cal Badejo.

GAUDÍ

L'ORIGEN DE
TOTES LES COSES



MUNICIPI: **Reus**
RESTAURANT: **Més que Tapes**
CUINER: **Roger Murtró**

DUTXA FREDA

DESCRIPCIÓ

Proposem aquest plat com a inici del menú i, per tant, necessitem preparar el comensal per al que vindrà després, és a dir, l'hem de despertar gustativament i emocionalment.

Com la dutxa d'aigua freda que prenia Gaudí per afrontar el dia, el plat desperta i estimula les papil·les gustatives amb una glopada de gust de mar.



INGREDIENTS

Ostra del Delta, algues, te matxa i iuzu.

RECOMANACIONS

Foxy Lady Rosat del Celler Comunica (DO Montsant).



MUNICIPI: **Reus**
RESTAURANT: **Més que Tapes**
CUINER: **Roger Murtró**

MAR I HORTA PASSANT PEL BOSC

DESCRIPCIÓ

Presentem un entrant fresc però alhora amb molts matisos que ens transporta a la naturalesa de la nostra zona en estat pur: el mar, l'horta, els camins plens de fonoll i el bosc de pi.

L'emplatat d'aquest entrant està inspirat en l'obra del genial arquitecte amb molts elements combinats i un toc oriental. Des de petit, envoltat d'horta i boscos, Gaudí s'inspira en l'observació de la natura i el mar del costat de casa. Una salut delicada el va obligar a fer una dieta vegetariana i passar moltes hores observant el seu entorn ja que no podia anar a l'escola. Tot això es plasma de forma directa en les seves obres i en el seu caràcter, auster però alhora amb un gust



molt refinat i amb una obsessió pels aliments saludables.

Utilitzem la tècnica del sunomono: forma de preparació de semiencurtits sense cocció que ens permet potenciar el gust dels ingredients mantenint-ne la frescor i aconseguint un equilibri cruixent.

INGREDIENTS

Oli d'oliva verge extra, verdures, algues, gel de pi, gel de còdium, vinagre d'arròs, dashi, ous de salmó salvatge, shichimi, fonoll.

RECOMANACIONS

Acompanyeu-ho amb Pa Mestral.



MUNICIPI: **Reus**
RESTAURANT: **LaMuela**
CUINER: **Juan Diego**

TONYINA BALFEGÓ, BROU DE CARN I VERDURES DE TEMPORADA

DESCRIPCIÓ

El plat transmet la puresa i la grandesa de les coses senzilles.

Gaudí era alhora un geni i una persona modesta: molt treballador i amb una capacitat extraordinària per crear edificis impossibles, innovant constantment a la recerca d'allò sublim.

Presentem un plat amb ingredients senzills però amb un punt d'atreviment, inspirat en la manera de treballar de Gaudí, molt artesanal i intuïtiva i amb aquell punt d'atreviment.



INGREDIENTS

Parpatana de tonyina Balfegó, brou de carn, verdures ecològiques de temporada, OOVE DO Terra Ata de Celler Unió.

RECOMANACIONS

Lo Coster Blanc DOQ Priorat.

Pa artesà de llavors amb pol·len, fet a la brasa.



MUNICIPI: **Reus**
RESTAURANT: **Confiteria Poy**
CUINER: **Albert Poy i Ciurana**

GAUDÍ, LA FAMÍLIA I ELS ORÍGENS

DESCRIPCIÓ

Agafem com a idea central de les postres l'ofici del pare de Gaudí, calderer, i l'afició de l'arquitecte per la fruita seca, en aquest cas l'avellana.

Per tant, hem volgut recrear una caldera. Mitja esfera de xocolata amb tocs de color coure, amb mousse d'avellana a l'interior, uns fils de gianduja i crumble d'avellanes, cacau i taronja amb divertides notes explosives que evocuen el foc.

Per bé que es pot consumir tot l'any, pel seus tons encaixen com postres de tardor.



INGREDIENTS

Cobertura de xocolata Valrhona, avellana DO Avellana de Reus, clara d'ou, nata, gelatina, mantega, farina, sucre muscovado, Peta Zetas.

RECOMANACIONS

Dona bon resultat acompanyar la creació amb punts de compota de cítrics (mandarina, taronja, iuzu...), per tal de donar-li més frescor i color. També pot resultar atractiu afegir-hi alfàbrega fregida i esmicolada, un toc molt mediterrani.

MIRÓ

DE MONT-ROIG AL MÓN



MUNICIPI: **Miami Platja**
RESTAURANT: **Fish**
CUINER: **Àngel Camacho**

KODAI

DESCRIPCIÓ

L'atracció de Miró per l'art japonès es manifesta des dels inicis i es mantindrà al llarg de tota la vida, tot i que no serà fins al 1966 que viatjarà per primera vegada al Japó amb motiu d'una retrospectiva de la seva obra. A partir dels anys 60 l'artista aprofundeix en el tema del buit, i el color negre adquireix força. Per Miró el gest de pintar és molt important, com ho és també en la calligrafia japonesa.

Relacionem aquest plat tradicional i originari del Japó amb l'obra de Miró *Cheveu poursuivi par deux planetes* (1968). Una explosió de taronja sobre un verd brillant i, en un sol igualment taronja, dos petits punts i una ratlla negres.



El plat el presentem a l'estil de la cuina japonesa: l'orada filetejada amb el fons d'algues blanques i fulles de perill·la (*shiso*) damunt de la pròpia espina, que conserva el cap i la cua del peix.

INGREDIENTS

Orada, llimona, fulles de perill·la, flors ecològiques de fruites rosa, algues blanques, arròs i sake kensho del delta de l'Ebre, OOVE DOP Siurana, salsa de soja.

RECOMANACIONS

Aconsellem beure sake per acompanyar el plat.



MUNICIPI: **Mont-roig del Camp**
RESTAURANT: **Eclipse**
CUINER: **Sergiu Morar**

LA SOLEDAT DE MIRÓ

DESCRIPCIÓ

Aquest plat s'inspira en els viatges de Miró, la seva afinitat amb el mar i el gust pel color.

El suquet mostra la seva connexió amb el mar. Els fideus xinesos reflecteixen la seva inquietud per conèixer altres cultures, especialment l'asiàtica.

En la preparació donem la màxima importància a la selecció dels productes. Els cuinem a baixa temperatura i convé fregir el fideu xinès amb la tinta del calamar. Els punts de cocció són la part fonamental per aconseguir un plat gustós, lleuger i equilibrat.

Per finalitzar, en cada plat, com a la butxaca de Miró, una garrofa de Mont-roig que ens connecta amb aquesta terra.



INGREDIENTS

Gambes, cloïsses del delta de l'Ebre, favetes, carxofa de Mont-roig, fideus xinesos, fumet casolà de peix, tomaca, romesco, pebre vermell dolç, sal, pebre, tinta de calamar, oli DOP Siurana, avellana DOP Avellana de Reus.

RECOMANACIONS

Aconsellem vi blanc DO Tarragona per acompanyar el plat.

Un pa que s'hi adiu és el panet tortuga.



MUNICIPI: **Mont-roig del Camp**
RESTAURANT: **La Cuina de l'Ermita**
CUINERS: **Eva Guillem i José Eguiluz**

GALTES ENTRE GARROFES I OLIVERES

DESCRIPCIÓ

El plat vol ser una representació del quadre de Joan Miró *Vinyes i oliveres*. En l'elaboració destaquem la connexió que tenia Miró amb el seu entorn quan s'instal·lava a la masia i menjava i gaudia els productes de la terra. Presentem un conjunt de gustos i textures contrastades entre si fruit del paisatge que ens envolta.

Com Miró, que sempre duia una garrofa de Mont-roig a la butxaca, el plat es presenta sobre una base de farina de garrofa.



INGREDIENTS

Oli d'oliva verge extra ecològic Mas Tarrés (Olis Solé) de Mont-roig del Camp; farina de garrofa torrada 100% natural, Comercial Garrofa de Mont-roig del Camp; vi negre de garnatxa DO Montsant de Capçanes; galta de porc (Duroc), avellanes, sucre morè, mantega, patata, llet, romer, farigola, pebre negre, sal, tomaca, porro, ceba, all, sucre isomalt, conyac, pastanaga, llorer i aigua.



MUNICIPI: **Mont-roig del Camp**
RESTAURANT: **La Cuina de l'Ermita**
CUINERS: **Eva Guillem i José Eguiluz**

PASTÍS DE GARROFA AMB LA SEVA CREMA

DESCRIPCIÓ

És sabut que Joan Miró sempre portava en una butxaqueta una garrofa que l'acompanyava arreu del món per recordar la seva terra.

En l'elaboració del nostre pastís la garrofa substitueix totalment el cacau, que en boca té el mateix gust però és un producte km 0 de molta qualitat i fins fa poc desconegut.

En servir-lo el decorem amb una reducció de nata líquida amb la mateixa farina de garrofa. És un pastís que es pot fer tot l'any.

INGREDIENTS

Oli d'oliva verge extra ecològic Mas Tarrés (Olis Solé) de Mont-roig del Camp, farina de garrofa 100% natural distribuïda per Comercial Garrofa de Mont-roig del Camp, farina de blat o farina de moresc (apta per a celiacs), làctic, ous, sucre i llevat.

RECOMANACIONS

Acompanyeu-lo de ratafia, vi ranci, moscatell o cava.

PICASSO

EL TEMPS DE PICASSO



MUNICIPI: **Horta de Sant Joan**
RESTAURANT: **Fonda Miralles**
CUINER: **Francesc Adell Omella**

EL VEL DE LA FERNANDA

DESCRIPCIÓ

Si una cosa va revolucionar Horta de Sant Joan en la segona estada de Picasso va ser la companyia de la Fernande Olivier, que mantenia correspondència amb Gertrude Stein. A les cartes li parla del menú de l'Hostal del Trompet, on s'allotjaven, i relata que molt sovint els servien sopa de safrà.



INGREDIENTS

Tòfona dels Ports d'Horta, safrà ecològic, pa elaborat al forn Can Mariano d'Horta, gallina de la Granja Luisiana de Deltebre.

RECOMANACIONS

Acompanyeu-lo amb vi DO Terra Alta garnatxa blanca 100%.



IDENTITAT
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

ELS COSTUMS

MUNICIPI: **Horta de Sant Joan**
RESTAURANT: **Fonda Miralles**
CUINER: **Francesc Adell Omella**

MIRADES ALS PORTS EN UN MOS

DESCRIPCIÓ

El plat s'inspira en les referències gastronòmiques de les cartes de Fernande Olivier a Gertrude Stein, en les quals parla del menú de l'Hostal del Trompet, on s'allotjaven, i relata que molt sovint els servien corder.

Per altra banda Picasso es va esplaiar en el dibuix d'ovelles i cabres. Hi ha exemplars d'aquests dibuixos realitzats durant la seva primera estada a Horta de Sant Joan on va conviure amb pastors i pagesos i amb el seu amic Pallarés.

El corder era, en bona part, la poca carn que va menjar durant el temps que va viure als Ports. Picasso mateix ho recordava a la gent d'Horta que el visità al setembre de 1969. Aquest plat evoca la paleta d'un pintor

i, amb les volumetries cubistes, aquests records.

INGREDIENTS

Corder de cria pròpia; oli d'oliva Identitat Extra Virgin Olive Oil, varietat empeltre; moniato, ceba, remolatxa i julivert.

RECOMANACIONS

Acompanyeu-lo amb un vi negre DO Terra Alta: garnatxa alta Els Costums.



MUNICIPI: **Horta de Sant Joan**
RESTAURANT: **Fonda Miralles**
CUINER: **Francesc Adell Omella**

MUNTANYES DE XOCOLATA I OLIVES

DESCRIPCIÓ

Aquesta original composició evoca la parella composta per Picasso i Fernande Olivier. La xocolata blanca recorda Fernande i París, on es practicava una refinada rebosteria.

Les olives remetent al mateix cognom de Fernande i també a Picasso, a qui les olives i les oliveres li feien recordar Horta d'Ebre, que és com ell anomenava Horta de Sant Joan.

La qualitat de les olives de la varietat empeltre, autòctones d'aquestes terres, les fan particularment apreciades per a la taula i adequada per a aquestes postres.

INGREDIENTS

Xocolata blanca, olives morades i bescuit de xocolata



MUNICIPI: **Horta de Sant Joan**
RESTAURANT: **Can Joan**
CUINERA: **Tere Malràs**

ELS ORÍGENS DE L'AMISTAT DE PICASSO I PALLARÉS

DESCRIPCIÓ

Com en molts llocs de llarg a llarg de Catalunya i de tota la península, en cada regió, comarca o poble, la gastronomia popular i tradicional oferia guisats semblants, però amb característiques i ingredients propis de les seves terres. Bàsicament llegums cuits amb verdures, trossos de carn i embotits.

Aquest guisat tradicional d'Horta és un dels recursos amb què Pallarés es va proposar que el jove Picasso recuperés la salut quan va portar-lo al poble l'any 1898. Es prepara amb mongetes o cigrons, col o tiges de carxofa, cansalada, os de porc, botifarra, all i oli d'oliva de la varietat empeltre, autòctona de la Terra Alta.

Com les amistats, es cuina a foc lent, preferentment amb un tupí.



INGREDIENTS

Col o tronxo de carxofera, fesols o cigrons, botifarra d'arròs o ceba, os del corb, os de cuixot, cansalada salada, all, oli DO Terra Alta i aigua.

RECOMANACIONS

Acompanyeu-lo amb un vi negre DO Terra Alta (garnatxa alta Els Costums) i amb pa rodó del forn de Can Mariano.



MUNICIPI: **Horta de Sant Joan**

RESTAURANT: **Can Joan**

CUINERA: **Tere Malràs**

LLEPOLIA DE CUBISME

DESCRIPCIÓ

A l'època que Picasso visità Horta de Sant Joan, les menges eren molt senzilles i fruit de l'aprofitament. En aquell temps no es llençava res. Un dels berenars més habituals era el pa amb oli d'oliva, un entreteniment de la gana que sempre estava assegurat si es visitava una almàssera del poble.

Manuel Pallarès explica a les seves memòries que Picasso i ell, durant la primera estada, a la tarda anaven al molí de la família i allí sucaven llesques de pa amb oli: era el seu berenar.

Aquestes postres són una evocació d'aquell pa mullat amb oli amb uns afegits de la rebosteria típica d'aquestes terres.

INGREDIENTS

Brioix, llet, ou, sucre, pell de llimona i canyella, oli.



MUNICIPI: **Horta de Sant Joan**
RESTAURANT: **Lo Racó de la Fontcalda**
CUINERA: **Niella Alcoverro**

DEL BOSC A LA CASSOLA

DESCRIPCIÓ

Durant els vuit mesos de la primera estada a Horta, Picasso va tenir un intens contacte amb la natura. Del temps passat als Ports neixen les mencions que va fer de la rusticitat de l'ambient i de la senzilla gastronomia dels pagesos amb els quals va conèixer. Algunes vegades, tal com explica Fernand a les seves cartes, Picasso sortia a caçar amb els seus amics: llebres i conills silvestres van formar part dels menjars que recorda com festes.

Presentem aquí un plat a base de conill guisat a la cassola amb els ingredients que han estat tradicionals de la cuina d'aquestes terres: oli d'oliva de la varietat empeltre, ceba, all, timó, orenga i vi.



INGREDIENTS

Conill, oli DO Terra Alta, ceba, all, tomaca, timó, orenga i vi.

RECOMANACIONS

Acompanyeu-lo amb un vi negre DO Terra Alta (garnatxa alta Els Costums) i amb pa rodó del forn de Can Mariano.

Crèdits fotogràfics: A. E. Gallatin Collection, 1952/Philadelphia Museum of Art (p. 26); Agència Reus Promoció/Carles Fargas (pp. 24, 25, 44, 48, 49 i 82); Arxiu Fotogràfic Ajuntament d'Horta de Sant Joan (pp. 56 i 59); © Arxiu Fundació Mas Miró (pp. 30, 31, 50 i 94); Cellers Avgvstvs Forvm (p. 66); Centre Picasso d'Horta (p. 37); Celler Un Sol Cel (p. 74); Comercial Garrofa (p. 92); DOP Avellana de Reus (p. 84); Facultat de Turisme i Geografia URV/J. Manel Raigal (p. 70, 71, 88, 106, 112-135, 142-149, 152 i 153); Finca Mas Perdut (p. 72); Fundació Pau Casals (pp. 14, 18 i 19); Identitat Extra Virgin Olive Oil (p. 100); La Trencadora (p. 78); Les Vinyes del Convent (p. 104); Mont-roig Miami Turisme (pp. 55 i 55); Montsagre (p. 102); Propietat de la DOP Siurana/Fotògraf Albert Ferran (p. 86); Olis Solé (p. 96); Caffè Vita <<https://ja.cat/TJeQL>> (p. 64); Torclum Oli d'Oliva (p. 68); Turisme del Vendrell. Crèdits: Joan Capdevila Vallvè (pp. 40 i 43); Restaurant Can Joan (p. 150); Restaurant La Cuina de l'Ermita (pp. 136, 137 i 138); Verol Obrador Ecològic (p. 76)



Camp de Tarragona



**FACULTAT DE TURISME
i GEOGRAFIA**
Universitat Rovira i Virgili



L'objectiu principal d'aquest llibre és crear una eina turística basada en experiències gastronòmiques i culinàries al voltant de la ruta cultural d'El Paisatge dels Genis, que compta amb les figures de Pau Casals, Antoni Gaudí, Joan Miró i Pablo Picasso. Per això, els professionals traslladen a la cuina i a la restauració el llegat, l'obra, els valors i el paisatge inspirador dels genis i han creat el que anomenem La Cuina dels Genis.
La taula està parada: bon profit!



[publicacions]
urv