



R E C E P T A R I
GASTRONÒMIC
del
CALÇOT

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

ELS PLATS QUE A LA TEVA ÀVIA NO LI HAURIEN PASSAT MAI PEL CAP... O POTSER SÍ

ÍNDEX

4 Valls

PER ANAR ENTRANT EN MATÈRIA

- 8 Amanida de calçots i bacallà
- 9 Adernats Seducció
- 10 Saltat de verdures i bolets amb calçots i gamba vermella
- 11 Cava Reverté brut nature
- 12 Timbal de brandada de bacallà amb calçots i espinacs
- 13 Cava Flama d'Or Brut Imperial

**Casa Fèlix
Vinícola de Nulles
Les Espelmes
Cava Reverté
La Masia del Pla
Castell d'Or**

JA QUE HI ESTEM POSATS

- 14 Cabrit arrebossat acompanyat d'all i oli de calçot
- 15 Mas Bella negre
- 16 Creps farcides de pera, botifarra negra i calçot amb crema suau de Roquefort
- 17 Ipsis criança
- 18 Guatlles farcides de calçots i gelatina de Yzaguirre
- 19 Vermut Yzaguirre negre
- 20 Ou cuit a baixa temperatura amb trinxat de patata bufet i calçot al carbó i tòfona de Prades
- 21 SYH negre, Vinya Janine
- 22 Espatlla de xai amb parmentier de calçot fumat i all i oli de salsa de calçots
- 23 Hotel Class Valls

**Brugent
Celler Mas Bella

Casa Gurí
Vins Padró
Masia Bou
Celler Sort del Castell**

**Quintaforca
Celler Vinya Janine**

El Tast de l'Àngel

POTSER QUE HO FEM AMB PEIX

- 24 Bacallà amb escalivada i calçots
- 25 De Muller Chardonnay 2013
- 26 Salmó amb crema de calçots i pinyons
- 27 Òndima, rosat d'agulla

**El Trispolet
De Muller
El Vinyet
Agrícola de Bràfim**

PER ENDOLCIR-HO UNA MICA

- 28 Bombons de calçot i calçots confitats
- 29 Homenatge a Jujol, gran reserva
- 30 Tiramisú de calçots
- 31 Moscatell de Vila-rodona

**Ca les Taronges
Cava Vives Ambrós
L'Esportell del Bou
Celler Coop. de Vila-rodona**

PER QUAN ANEM JUSTOS DE TEMPS

- 32 Poti-poti de calçots
- 33 Coca de calçots
- 34 Pizza de calçots

**Planeta Kasteller
Patisserie Santacana
K de Valls**

PER AMANIR-HO TOT PLEGAT

- 35 Oli d'oliva verge extra de Valls
- 36 Consell Regulador de la D.O. Tarragona
- 38 AC FET a l'ALT CAMP

La Societat Agrícola de Valls

Edita:

© JM Viñas,
Serveis de Disseny per a la
Comunicació Visual.
Passeig de l'Estació 23, baixos.
43800 Valls
info@jmvinyes.cat
www.jmvinyes.cat

Realització, disseny i maquetació:

JM Viñas,
Serveis de Disseny per a la
Comunicació Visual.

Imprimeix:

Gràfiques Darc SL - Valls

DL: T-1376-2014

Amb la col·laboració de:

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

Fotografies:

De Valls: Esperança Viñas Gaya, Pere Toda
(arxiu Ajuntament de Valls).
Consell regulador D.O. Tarragona:
Arxiu D.O. Tarragona, Isaac Albesa.
Plats i begudes:
Cedides pels cellers i establiments participants,
Josep M. Montserrat (JM Viñas, serveis de disseny)
i Magí Mallorquí.

PRESENTACIÓ

MÉS QUE CALÇOTS

No és cap secret que el gruix del turisme que ens visita, ho fa en determinades èpoques de l'any i que ho fa pensant en gaudir precisament d'una calçotada. I així, assistim any rere any al fenomen de veure com una humil ceba, o més ben dit, el grill d'una ceba, es converteix en tot un referent gastronòmic que identifica tot un país ultrapassant les fronteres que li serien pròpies.

Però l'Alt Camp és molt més que un bell escenari on menjar calçots. I, si molt m'apureu, a hores d'ara de calçotades n'ofereixen a tot arreu. Per aquesta raó sen's va acudir que, donat que disposem d'una matèria prima excel·lent (i no parlem només de calçots), d'uns establiments d'altíssim nivell i d'uns professionals de la cuina amb coneixements, creativitat i entusiasme per la seva feina, anar un pas més enllà i proposar als nostres cuiners que elaboressin uns plats, cadascun sota el seu criteri i amb total llibertat, en els quals l'única condició que els imposàriem era que havien de contenir calçot entre els seus ingredients.

Aquests plats serien oferts als nostres visitants en forma de receptari de cuina, perquè a més de poder-los degustar a la nostra comarca els poguessin fer a casa. I anàvem més enllà encara. La comarca de l'Alt Camp també és terra de bon vi i es troba enquadrada dins la Denominació d'Origen Tarragona, reconeguda productora d'excel·lents vins des de fa segles. Per què no demanar als cellers de la D.O. que ens proposessin vins, caves, vermut, vins de licor... per acompanyar aquest receptari?

La resposta la teniu a les vostres mans. Gaudiu de bons plats, fets a casa o als establiments de restauració si ens visiteu. L'oferta és prou ampla i variada com per descobrir moltíssimes coses que de ben segur no coneixíeu. I de record, què millor que endur-se unes ampolles de vi o de cava fets amb respecte a la terra i amb tota l'honestat.

*Joan Maria Viñas
dissenyador i editor d'aquest receptari*

PRÒLEG

MENGES SENZILLES

A foc lent, fa temps que la nostra terra viu un moment de reconexió amb els productes que li són propis, amb els professionals que els cuinem i amb totes les persones que en gaudeixen.

Quan passegem per la nostra comarca descobrim restaurants i cellers on el tracte és important, on es mantenen maneres de fer senzilles i on el producte esdevé, en molts moments, el protagonista de la festa. Estem vivint una etapa dolça en relació al producte de proximitat i cada vegada som més les persones que per infinitat de motius acostem aquests productes tan nostres a les taules quotidianes que ens alimenten.

Pagesos, cuiners i persones compromeses amb l'alimentació procurem menjars senzills, aquells que ens transporten als àpats familiars cuinats lentament i sense pressa, a llargues sobretaulas, al vincle emocional amb el lloc... a tot el que el menjar sense ànima no ens podrà transmetre mai. Presenciem un ressorgiment de les menges fetes amb el valor del producte autòcton i de temporada, àpats senzills elaborats des de l'antropologia dels sabors i la nostra cultura dels aliments.

A l'Alt Camp estem enamorats del calçot, un producte increïble nascut a partir del grill d'una ceba. Ens l'hem cregut i ens identifica. Mostra d'aquesta estima són els joves cuiners motivats i compromesos amb la cuina d'un territori i el valor d'un producte.

Som el què mengem, la cultura és transmesa a la taula, de grans a petits. I és per això que amb una pinzellada d'optimisme ens fem càrrec de la importància d'heretar cuinats, sabors, plats i productes de la nostra horta. Sóc feliç en tant que formo part d'aquesta cuina compromesa, d'aquesta nova generació de cuiners i productors enamorats de la terra i els seus fruits.

Us animem a visitar sempre que vulgueu la nostra terra, els seus productes i la seva gent. Deixeu-vos endur per la màgia i el bon fer, us n'enamorareu!

*Xavier Fabra
cuiner*

VALLS,

CAPITAL DE LA COMARCA DE L'ALT CAMP



Esperança Vilas Goya

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

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

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

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

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



Pere Toda. Axiu Ajuntament de Valls

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

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

VALLS, CIUTAT ORIGEN DE LA CALÇOTADA



Pere Tado. Axiu Ajuntament de Valls

VALLS, Km.0 DEL MÓN CASTELLER

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

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

VALLS, ESCLAT DE CULTURA POPULAR

Es llavors celebren les seves festes al carrer. El calendari festiu propi de la ciutat s'inicia amb els Tres Tombs de Sant Antoni, el diumenge anterior al dia de Sant Antoni. Els Tres Tombs de Valls s'han convertit en un dels més típics i concorreguts de Catalunya, i la ciutat surt al carrer per participar i observar cavalls, carros i carretes.

L'últim diumenge de gener la cita és amb la Gran Festa de la Calçotada, durant la qual hi ha una degustació popular dels calçots. El dia 2 de febrer Valls celebra la festa de la Mare de Déu de la Candela. Cada deu anys, concretament en els anys acabats en 1, aquesta celebració adquireix una gran importància i espectacularitat per commemorar el vot que la ciutat va fer a la Mare de Déu en l'any 1791.

Per Sant Joan, se celebra la festa major de Valls, concretament els dies 23, 24 i 25 de juny. Aquesta celebració marca també l'inici de la temporada castellerà i serveix de marc per a l'exhibició de tots els elements de la cultura



Pere Toda. Arxiu Ajuntament de Valls

popular de la ciutat: gegants, nans, bestiar popular, balls tradicionals, diables, etc.

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

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

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



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

 Generalitat de Catalunya
Departament d'Empresa i Ocupació

SOC Servei d'Ocupació de Catalunya



 Unió Europea
Fons social europeu
L'FSE inverteix en el teu futur

Amanida de calçots i bacallà



Casa Fèlix

El restaurant Casa Fèlix ha sabut, des de fa més d'un segle, combinar el millor de la cuina tradicional, amb el més suggeridor i creatiu de la cuina internacional.

La nostra exquisida cuina mediterrània i catalana destaca per les seves calçotades, carns a la brasa i peixos. Entre els nostres plats principals trobem les carxofes a la brasa amb parmesà i trufa, les manetes de porc amb llagostins, el tronquet de lluç al forn i postres deliciosos com el formatge mascarpone amb salsa de fruites.

El restaurant està compost per diversos salons amb característiques i grandària diferents amb la intenció de poder cobrir totes les celebracions, esdeveniments o banquets que s'hi vulguin realitzar. A més, disposa de quatre menjadors privats o tines, que són botes de fusta amb capacitat per a fins a 16 persones.

A més, el local compta amb terrassa, jardí i espais a l'aire lliure rodejats de naturalesa on gaudir de les vostres celebracions.

Casa Fèlix
RESTAURANT

Ctra de Tarragona, km. 17
43800 Vallès (Tarragona)
Tel: 977 60 13 50 - Fax 977 60 00 14
restaurant@felixhotel.net

www.felixhotel.net



Ingredients per persona:

12 Calçots cuits (al foc de llenya si és possible).
Bacallà dessalat.
Salsa de calçots.
Olivada
Pasta Filo.
Puré de pastanaga.
Escarola Frissé.
Ceba germinada.
Tomàquet Cherry.
Oli d'oliva verge extra.

Elaboració

Pelem els calçots i el tallem a la mida que vulguem que ens quedi l'amanida.
Un cop tinguem el bacallà al punt de sal l'escorrem, el mesclm amb la salsa de calçots i ho deixem reposar durant cinc minuts.

Per fer la teula, posem un full de pasta filo i l'entem amb l'olivada, a continuació hi posarem un altre full i el tornem a untar. Finalment posarem un altre full de pasta filo al damunt i ho posarem al forn a 175° durant cinc minuts aproximadament.
A banda, preparem un puré lleuger de pastanaga.

Per muntar l'amanida:

Escampem una mica de puré de pastanaga amb una pinta i posem sis calçots al damunt. Posem el bacallà barrejat amb la salsa de calçots al damunt, mirant que ens quedi un pis uniforme.
A continuació posem una teula de la pasta filo que hem preparat al forn, tallada a la mida corresponent.
Damunt tornem a posar els calçots, el bacallà i una altra teula.
Posem per damunt l'escarola frissé i la ceba germinada.
El tomàquet cherry l'usarem per decorar el plat, així com una mica d'olivada mesclada amb oli d'oliva.

Vinícola de Nulles



ADERNATS SEDUCCIÓ. (D.O. TARRAGONA)

Moscatell, Xarel·lo, Xardonnay.

Color groc palla, pàl·lid amb brillants tonalitats daurades. Amb bona densitat i llàgrima.

Aroma perfumat, amb volum i molt afruitat. Molt floral amb aromes a rosa i flor de taronger. De pas suau i delicat que ens omple la boca amb una sorprenent sedositat i frescor i amb intenses sensacions de fruites. El seu pas en boca transmet la seva joventut i personalitat, untuós i amb agradable frescor. Ens trobem amb una explosió d'aromes a flors, plantes aromàtiques i fruita blanca. Molt arrodonit, s'acompanya d'una cremositat que ens deixa un final llaminer i fresc. Ideal com a aperitiu, amb amanides, amb foie o per al peix blanc.

Els vins i caves Adernats ofereixen una variada gamma que va dels vins negres als blancs i rosats.

Els caves són reconeguts per la seva qualitat i en destaquem:

Medalla de plata en els premis Vinari en categoria absoluta.

Medalla de plata per al cava Gran Reserva Brut Nature.



Vinícola de Nulles SCCL
Raval Sant Joan, 7 - 43887 Nulles (Alt Camp)
Tel: 977 614 965 - Fax: 977 602 622

www.vinicoladenulles.com

Saltat de verdures i bolets amb calçots i gamba vermella



Les Espelmes

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

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

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

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

Una cuina catalana amb tocs de creativitat i innovació.



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

www.lesespelmes.com



Ingredients:

Pebrot.
Albergínia.
Carabassó.
Espàrrec Verd.
Calçot.
Pastanagues Baby.
Bròquil.
Ceps.
Rossinyols.
Trompetes de la mort.
Camagroc.
Llenega.
Gamba Vermella.

Elaboració:

Netegem el carabassó, l'albergínia i el pebrot, els tallem a tires fines per fer un saltat lleuger, així ens quedaran cruixents i no perdran gust ni color, reservem.
Fem el mateix procés amb el calçot, netegem i tallem, però el saltem a foc lent, ja que ens ha de quedar molt melós.
Les pastanagues, espàrrecs i bròquil, els courem al vapor, per, després, només marcar. Agafem els bolets i el netegem amb molta cura i trossegem els més grans. Els saltem per separat perquè conservin més el seu color, ja que és un plat molt colorista.

Presentació:

Muntem el plat amb un motlle, posem primer les verdures saltades, després fem una altra capa amb el calçot i per últim els bolets. Decorem amb petites verdures i amb les gambes vermelles que saltarem a l'últim moment.

Cava Reverté**REVERTÉ BRUT NATURE**

Un cava comença a fer-se a la terra on creix la vinya. Per tant, podríem dir que el primer autor d'aquest cava fou el besavi Josep Reverté, vinyater de Salomó.

El seu fill Joan recollí la comesa de cultivar els ceps. Però, a més, va aprendre l'ofici de ferrer, que va posar al servei de la seva estimada vinya, forjant els estris per al camp però forjant, també, el seu caràcter i el dels seus successors, amb l'empenta, l'esforç i la constància de qui treballa a la farga i també a la terra.

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

El Cava Reverté està elaborat artesanalment, amb una reduïda producció i apostant per la màxima qualitat en cada ampolla. Un valor artesà definit per la terra, amb una tradició de viticultors des de 1949.

El cava Reverté Brut Nature és un cava net, amb color de palla daurada, on es marquen notes de cereals frescos, afruitats i herbacis. Fresc en boca, amb carbònic ben integrat, deixant bones sensacions amb tocs cítrics i un final sec amb records a nou.



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

www.cavareverte.com

Timbal de brandada de bacallà amb calçots i espinacs



La Masia del Pla

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

Destaca la seva façana de colors càlids, el seu ampli aparcament i l'enjardinament amb tot de plantes i arbres autòctons.

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

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

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



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

www.masiadelpla.com



Ingredients:

Espinacs, 100 g.
Calçots, 4 unitats.
Bacallà, 200 g.
Patates, 2 unitats mitjanes.
Llet, 15 cc.
Alls, 3 grans
Oli d'oliva arbequina, 500 cc.
Olives arbequines, 300 g.
Panses, un grapat
Pinyons, un grapat
Pebre negre, al gust
Nou moscada, al gust
Sal, al gust

Preparació:

1 - Sofregim els alls en una paella amb una mica d'oli, un cop daurats incorporem el bacallà (esmicolat, sense pell ni espines). Anem remenant fins aconseguir una pasta, llavors afegirem les patates que prèviament haurem passat pel passa puré. Tirarem el pebre, la nou moscada, la sal i una mica de llet; ho remenarem fins aconseguir

una pasta uniforme. Una vegada estigui ho retirem de la paella i deixarem refredar.

2 - Per confitar els calçots, primer els pelem traient les primeres capes i els tallem a trossos. Llavors els fem en oli a foc ben lent.

3 - Saltem els espinacs en una paella amb els pinyons i les panses.

4 - Per fer l'olivada hem de treure el pinyol de les olives arbequines. Amb la carn de les olives que queda li afegim una mica d'oli i ho passem pel minipimer fins aconseguir una pasta.

5 - Per muntar el timbal utilitzarem un motllo rodó que pugui anar al forn. Farem cinc capes, en aquest ordre: primer la brandada, els espinacs, la brandada, els calçots i finalment brandada.

Una vegada muntat l'escalfarem 10 minuts al forn a 180° C.

6 - Servirem el timbal semi-fred amb l'olivada al costat i unes torradetes de pa.

Castell d'Or**FLAMA D'OR BRUT IMPERIAL. CAVA**

Cava de color groc pàlid, amb tonalitats verdoses i reflexos daurats. Amb un bon despreniment de bombolles molt fines i continuades que puguen lentament fins a formar un rosari perfecte.

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

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

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

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



Castell d'OR^{SL}

e-mail: castelldor@castelldor.com
<http://blog.castelldor.com>

www.castelldor.com

Cabrit arrebossat acompanyat d'all i oli de calçot



Brugent

El restaurant està ubicat en una antiga casa de pagès, anomenada "Can Vendrell" que fou reformada conservant tot el tipisme i autenticitat de les diverses sales, mantenint l'ambient càlid i acollidor.

Oferim cuina catalana i de muntanya, a base de productes frescos, de temporada i de mercat i en destaquem:

Els cargols a l'estiu. Els calçots a l'hivern. La calçotada a muntanya és una experiència diferent. Primer, gaudiu d'un entorn magnífic per degustar la calçotada: un encisador poble de muntanya, amb uns paisatges espectaculars, després, els calçots cuits amb llenya de bosc, sucats amb la famosa salsa feta per la mestressa i per acabar-ho d'arrodonir les postres artesanes fetes a casa. Els bolets a la tardor, o els plats de caça. Les amanides a la primavera. I no oblidem la paella de muntanya, que fem per encàrrec.

Restaurant
BRUGENT
FARENA

Comtes de Prades, 2
43459 FARENA (Alt Camp)
Telèfons: 977 26 91 70 - 649 476 196

Obert caps de setmana:
Dissabtes, diumenges i també festius.
Estiu obert tots els dies de mitjans de juliol a mitjans de setembre.



Ingredients:

Costelles i mitjana de cabrit.
Ous.
Pa torrat ratllat.
Oli d'oliva verge extra.
Sal.

Per fer l'all i oli de calçots:
Llet vaporada.
Oli de girasol.
Sal.
Una mica de vinagre de poma.
Calçots trinxats.

Elaboració:

Arrebossam les peces de cabrit amb l'ou i el pa torrat ratllat.
Tot seguit les fregim en oli d'oliva. Quan estiguin fetes les retirem i les deixem escórrer en paper absorbent.

A banda, fem l'all i oli de calçot amb la llet vaporada, l'oli de girasol, una mica de sal i unes gotes de vinagre de poma, afegint a la mescla calçot trinxat al gust.

Ho servim acompanyat si es vol d'una mica d'escalivada.

Mas Bella**MAS BELLA NEGRE (D.O. TARRAGONA)**

100% Ull de Llebre.

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

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

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

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



Celler Mas Bella, SL
Sant Roc 8 - 43813 Masmolets - Valls
Telèfon: 600 269 786 o 607 232 268
info@cellermasbella.com

www.cellermasbella.com

Creps farcides de pera, botifarra negra i calçot amb crema suau de Roquefort



Casa Gurí

Casa Gurí és un restaurant familiar, on hi trobareu una cuina casolana, mediterrània, de mercat i molt acurada.

La carta de Casa Gurí no està influenciada per la "cuina d'autor" ni per la moda. S'hi elaboren plats tradicionals com els rostits al forn i a la cassola, els "xups-xups" de tota la vida, els suquets i els romescos de peix, els arrossos...

És a dir, una cuina nostra, pròpia, de caràcter essencialment mediterrani.

Durant la temporada, fem la tradicional calçotada, amb la genuïna salsa de calçots, apta per a celíacs, en un ambient rural, sense torns i sense presses.

El restaurant té capacitat per a 70 persones, separat en tres ambients diferenciats: un menjador principal, i dos de més reservats.

A més, tenim la Terrasseta d'Estiu, per gaudir de les nits a la fresca.

I per a celebracions més multitudinàries, disposem d'un ampli jardí, on s'hi munta una carpa per a 150 persones.

Casa Gurí

Restaurant

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

www.casaguri.com



Ingredients per fer les creps:

500 g. de farina, 500 ml. de llet sencera, 3 ous, 50 g. de mantega i un pessic de sal.

Ingredients pel farcit:

Oli d'oliva, sal i pebre, 500 g. de carn picada, 12 calçots crus i nets, 250 g. de botifarra negra, 2 peres mitjanes pelades i trossejades.

Ingredients per a la crema de formatge:

250 ml. de llet, 250 ml. de nata, 100 g. de formatge Roquefort (la quantitat pot variar segons el vostre gust), 250 g. de ceps, 250 g. de calçots.

Per fer les creps:

Barregem tots els ingredients en un bol (la mantega fosa), amb l'ajuda d'una batedora fins aconseguir una massa líquida, homogènia i sense grumolls.

En una paella mitjana anirem fent les creps, mirant que ens quedin ben primes i cuites.

Un cop fetes les creps, es reserven.

Per fer el farcit:

En una paella hi posem l'oli d'oliva, deixem que agafi temperatura i hi posem els calçots tallats en juliana i els deixem daurar. Seguidament hi posem la pera trossejada i esperarem a que es cogui. Un cop cuita i ben tova, hi afegirem la carn picada. Esperarem a que estigui dauradeta per afegir-hi

la botifarra negra, sense budell. Ho barrejarem tot ben bé i rectificuem de sal i pebre. Reservem el farcit.

Per fer la crema de formatge:

Sofregim els calçots, igual que anteriorment, amb oli d'oliva i tallats en juliana. Hi afegim els ceps trossejats. Esperarem a que estiguin cuits i després hi afegirem la llet i la nata i ho portarem al punt d'ebullició. Retirem del foc i hi afegim el formatge Roquefort. Passem la barreja pel túrmix, fins que quedi una crema ben fina, suau i homogènia. La tastem i rectificuem de sal i pebre.

És el moment de valorar si el gust del formatge és prou intens. Si no ho és, cal afegir-ne una mica més, aprofitant que la barreja és encara calenta.

Per servir-ho, posem una crep sobre el plat i hi posem la quantitat de farcit que ens sembli convenient. Tot seguit la tanquem, ja sigui en forma de vano, de caneló, o senzillament per la meitat (recordem que en aquest plat és important que es vegi el farcit).

Podeu decorar el plat amb múltiples opcions: una branqueta de romaní, un trosset de pera crua madura, etc.

Vins Padró

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

IPSIS NEGRE CRIANÇA (D.O. TARRAGONA)

Ull de Llebre i Merlot

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

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

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

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

VINS  PADRÓ
des de 1898

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

www.vinspadro.com
www.ipsis.cat

Visites i venda de vins
Carrer d'Avall, 15
43812 Bràfim (Tarragona)
977 620 858
info@calgarriga.com

www.calgarriga.com

Guatlles farcides de calçots i gelatina de Yzaguirre



Masia Bou

El restaurant Masia Bou data de 1929 i és conegut com la Casa pairal de la Calçotada. Avui, ja són quatre les generacions que donen sentit a la tradició. I no tan sols amb els calçots, ja que és a Masia Bou on va néixer l'autèntica i la primera calçotada que tots coneixem.

Masia Bou és reconeguda també per la seva cuina tradicional, que es renova en cada estació, i en la qual la caça ocupa un paper protagonista.

Ens adaptem als nous gustos i a les noves tècniques. A Masia Bou, tenim més de 70 anys d'experiència en la celebració d'actes, banquets i festes de tot tipus. Sabem celebrar els esdeveniments com a tu t'agrada.

RESTAURANT
MASIA BOU

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

www.masiabou.com



Ingredients per a 2 persones:

2 Guatlles
10 Calçots cuits (si pot ser amb llenya millor)

Per a la bresa:
1 pastanaga
1/2 ceba
2 Tomàquets
1 Gotet de vermut Yzaguirre
Oli d'oliva 100 cl.
1 Patata
Un brot de farigola
Pa ratllat

Per als daus de gelatina
2 Fulles de gelatina
Vermut Yzaguirre

Elaboració

Desossar els pits de guatlla i farcir de calçots. Coure els pits al forn. Un cop cuits tallar-los. Arrebossar les cuixetes amb pa ratllat i fregir-les.

Amb els ossos dels pits i les verdures daurar-ho tot en una paella, afegir un got de vermut, aigua i deixar reduir, després colar-ho guardant la salsa.

Per als daus de gelatina escalfar el vermut i incloure la gelatina, deixar quallar en fred i després tallar a daus.

Per la patata panadera, tallar molt fina la patata i la ceba i ficar-la al forn amb sal i oli.

Servir amb la patata i la ceba com a fons del plat. Damunt, les cuixetes i els tallets de guatlla.

Rodejar tot amb trossos de calçot i daus de gelatina de vermut.

Acabar amb la salsa que hem fet amb les verdures i els ossos.

Celler Sort del Castell**VERMOUTH YZAGUIRRE NEGRE RESERVA**

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

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

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



CELLER SORT DEL CASTELL S.L
Carretera de Reus km 7,8 - 43760 El Morell
T: +34.977.840.655 - F: +34.977.842.146

www.vermutyzaguirre.com

Ou cuit a baixa temperatura amb trinxat de patata bufet i calçot al carbó i tòfona de Prades



Quintaforca

Quintaforca és un petit restaurant rural on fem una cuina espontània, fresca, amb productes d'autèntic Km 0, ecològics i procedents de petits productors del Camp de Tarragona i rodalies. Intentem sorprendre amb gustos retrobats, de cuina tradicional, posada al dia i amb una elaboració d'alt nivell.

Estem adscrits a Slow Food Catalunya, i això vol dir que ens interessa que gaudiu del menjar, sense presses, amb tota la tranquil·litat que mereix.

Ens trobareu a Casafort, un petit llogarret al costat de Nulles, en plena natura, en un entorn on tot invita a la calma. El local, una casa de poble restaurada, de les d'abans, està pensat perquè us sentiu en família.

No us oferim carta, el nostre menú és tancat, de tast i canvia sovint segons els productes del temps.

En temporada hem recuperat també la "ceballotada" que és com es feia antigament la calçotada a les cases de poble.

QuintaForca
RESTAURANT

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

www.quintaforca.cat



Ingredients per a 4 persones:

4 Ous de gallines contentes
200 g. de patata bufet
10 calçots cuits amb redoltes
1 tòfona mitjana de Prades
100 g. de cansalada viada
100 g. de botifarra negra
Oli d'oliva arbequina extra verge
Sal

(En el nostre cas, tots els productes esmentats són de petits productors del Camp de Tarragona i ecològics)

Elaboració:

Adquirir una tòfona d'hivern de Prades (tuber melanosporum), conservar-la durant tres dies en un pot hermètic a la nevera amb els ous i les patates al mateix recipient.

Coure els calçots en flama de redolta. Pelar-los i reservar. Agafem un parell de brases de redolta i submergir-les en oli. Reservar un calçot per

cap, sencer, el qual posarem en l'oli de brasa. Picarem la resta de calçots a ganivet.

Posar aigua en una cassola, salar-la i quan bulli, coure els ous durant 3 minuts. En treure'ls refredar-los ràpidament sota aigua freda fins que perdin temperatura. Reservar.

Bullir les patates amb pell i salar-les abundantment. Quan estiguin cuites les pelem i passem pel passapuré.

Fregir un tall petit de cansalada per cap i reservar sobre paper de cuina absorbent per retirar l'excés d'oli. Amb el mateix oli de la paella, fer un trinxat amb la patata i els calçots, tot formant una petita truita ben torrada.

Muntatge del plat :

Com a fons de plat, col·locar el trinxat de calçots i patata. Trencarem l'ou passat per aigua i el posarem sencer al damunt del trinxat i laminar dues o tres llesques de tòfona. Decorar amb el calçot d'oli de brasa de redolta, la cansalada fregida i la botifarra negra.



Vinya Janine



Vinya Janine és una marca registrada de vins embotellats d'una empresa familiar, que ja a principis del segle passat es dedicava a la comercialització de vi. Els nostres productes porten el segell de "produït, elaborat i embotellat a la propietat". L'explotació agrària la configuren majoritàriament el conreu de la vinya, i l'olivera (també produïm oli d'oliva extra verge). Som productors registrats en Producció Integrada, i els nostres vins estan elaborats amb raïm procedent de conreus ecològics.

VINYA JANINE "SYH" 2011 (D.O. TARRAGONA)

Vi negre, varietal (syrah).

Color cirera ben cobert i viu amb tocs clarament violacis. En nas és potent. Aroma de fruita madura amb un cert caràcter mineral sobre un fons discret de fusta; notes de fruita vermella molt madura (mores i prunes). Molt bon pas en boca, amb cos i equilibrat, saborós, tanins molt madurs de gran qualitat i perfectament fosos amb el cos, acidesa ajustada, franc i suggestiu en aromes en boca, bona persistència, notes especiades i marcadament de fruita en el postgust.

Vi sense additius (només sulfits).

VINYA JANINE

C/ Anselm Clavé, 1 - 43812 Rodonyà (Alt Camp)
Telèfon: 977 628 305 / 629 014 231
vjanine@tinet.org

www.vinyajanine.com

Espatlla de xai amb parmentier de calçot fumat i all i oli de salsa de calçots



El Tast de l'Àngel

El restaurant "El Tast de l'Àngel", està situat a l'interior de l'Hotel Class de Valls, i és un espai ampli de disseny modern i acollidor.

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

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



Restaurant El Tast de l'Àngel
C/Eladi Homs s/n - Hotel Class Valls
Tel: 977 615 071 - 627 609 161.
restaurant@eltastdelangel.com

www.eltastdelangel.com



Ingredients per fer el xai:

Mitja espatlla de xai.
Alls sense pelar.
Herbes aromàtiques del bosc.
Vi blanc.
Pebre negre.
Sal.

Posarem tots els ingredients en una olla de test i la posarem al forn durant dues hores a 90°.

Un cop cuit, farem la salsa del rostit, emulsionant la salsa del xai i reduïrem fins que quedi espessa.

Per fer la parmentier de calçot fumat:

Deu calçots escalivats.
Patates.
Oli.
Sal.

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

Per fer l'all i oli de salsa de calçot:

Salsa de calçots.
Dos alls crus.

Amb la salsa de calçot emulsionarem amb oli d'oliva i els alls crus fins aconseguir una textura d'all i oli.

Muntatge del plat :

Posarem un fons de parmentier de calçot, damunt la mitja espatlla de xai, farem unes llàgrimes d'all i oli de salsa de calçot i cobrirem amb la salsa del xai.

Hotel Class Valls



Hotel Class Valls, un luxe al teu abast!

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

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

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

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

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

Vine i repetiràs.

HOTEL CLASS
VALLS
★ ★ ★

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

Bacallà amb escalivada i calçots



El Trispolet

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

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

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

El personal és de tracte amable i molt atent.

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

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



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

www.eltrispolet.com



Ingredients:

150 g. de llom de bacallà dessalat
1 albergínia
2 cullerades de melmelada de pebrot verd
4 calçots mitjans
1 patata kennebec
500 ml. d'oli de girasol
200 ml. d'oli d'oliva
4 grans de pebre negre
1 fulla de llorer
1/2 bitxo vermell
Sal i pebre negre

Elaboració

Comencem escalivant l'albergínia a la flama. Un cop freda la pelem, la salpebrem i deixem escórrer una mica en un colador. Continuem pelant els calçots i posant-los amb l'oli d'oliva, en un casso juntament amb el llorer, el pebre en gra i el bitxo. Ho deixem en un foc molt suau per a confitar-los durant uns 30 min. fins que es puguin punxar suaument amb un ganivet. Mentrestant pelarem la patata, la tallem

primer en làmines i després en tires fines tipus patata palla. Les rentem bé, les escorrem, les fregim en una paella amb l'oli de girasol i les deixem escórrer amb un paper absorbent.

Mentrestant anirem vigilant els calçots que tenim confitant i just quan els hi quedin 5 minuts per estar cuits hi posarem el llom de bacallà, el confitarem dins el mateix oli i ho reservarem.

Finalment muntarem el plat posant una base d'albergínia en un costat del plat, al damunt hi posarem el llom de bacallà, una mica de melmelada de pebrot verd i al costat els calçots un damunt de l'altre.

Acabem el plat amb unes patates palla damunt el bacallà i ja estarà llest per servir.

De Muller

DE MULLER fou fundada el 1851 per Don Augusto de Muller i Ruinart de Brimont, d'origen alsacià, viticultor i proveïdor pontific de vins de missa.

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

CHARDONNAY 2013. DE MULLER (D.O. TARRAGONA)

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

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

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

**DE MULLER**

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

Salmó amb crema de calçots i pinyons



El Vinyet

Obert el 1995, és un restaurant petit i acollidor. Es tracta d'una antiga pallissa dels voltants del 1900 rehabilitada primer com a celler, més tard com a masia i finalment com a restaurant. En l'estructura original de la pallissa encara hi trobareu una premsa de vi, els cups, una cisterna, una cuina i si busqueu bé, l'anella on lligaven el ruc.

La cuina del Vinyet, pren com a punt de partida el producte, de mercat i de qualitat, i el temps que aquest necessita per a elaborar un bon plat. Com el bacallà dessalat a casa com s'ha fet sempre; els peus de porc, bullits i després guisats amb escamarlans durant hores al foc; o desossats, farcits de pinyons, i tallats en carpaccio.

La brasa no només funciona per a la calçotada, així que, tant per esmorzar com per dinar, cuinarem des de cansalada "curada" pel Germà, a ploma ibèrica, passant per les galtes de vedella cuites primer al forn.



Ingredients per a 4 persones:

4 Peces de salmó fresc tallades en suprema.
16 Calçots cuits (millor amb llenya).
50 Cl. de crema de llet.
Pinyons .
Sal.
Unes gotes de llimona.
Farina.

Elaboració:

Salem i enfarinem el salmó per fregir-lo al gust de cocció.

En una altra paella hi posarem els calçots tallats (2 cm.), afegirem la crema de llet i les gotes de llimona, esperarem que redueixi una mica, incorporem els pinyons i salem al gust del consumidor.

Muntatge:

Posarem el salmó al plat i el cobrirem amb la crema.
El decorarem amb unes fulles de menta per donar-li un toc de color.

El Vinyet

Ctra. de Santes Creus (TP 2002) km. 2,5
43814 Vila-rodonà (Alt Camp)
Telèfon: 977 639 199 - 649 458 578

<http://elvinyet.com/restaurant/>



Agrícola de Bràfim

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

ÒNDIMA, VI D'AGULLA ROSAT

Ull de Llebre

Òndima és un vi d'agulla rosat elaborat amb vins de la varietat Ull de Llebre i sotmès a una segona fermentació natural que ens permet obtenir aquest punt d'agulla.

Té un color vermell cirera intens. Destaca per les seves aromes a fruita vermella, maduixa principalment.

En boca és molt afruitat i amb un punt de dolçor ben equilibrat entre l'acidesa i l'alcohol, el despreniment de carbònic li aporta frescor.

Ideal per acompanyar aperitius, peix i marisc.

Servir molt fred: 4°C

Agrícola

de Bràfim

Carrer Major 50 - 43812 Bràfim (Tarragona)
 Tel: 977 620 061 - Fax 977 620 061
 oficina@agricolabrafim.cat

www.agricolabrafim.cat

Bombons de calçot i calçots confitats



Ca les Taronges

L'origen de l'actual bomboneria-pastisseria és la reconeguda Pastisseria Valls, fundada l'any 1901 per Pere Ollé i la seva botiga de confits.

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

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

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

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

Ca les
Taronges
1901

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

Tel: 977 600 600

calestaronges@tinet.cat

www.calestaronges.com



Ingredients:

Xocolata de bombó del 70 %

Mermelada de Calçot pel farciment:
500 g. de calçots confitats sencers de "Ca les Taronges"
500 g. de sucre



Elaboració

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

La mermelada es fa de manera tradicional, trinxant amb el turmix els calçots confitats, el màxim possible.

S'omplen les càpsules de xocolata amb la mermelada una vegada s'ha refredat.

Es tapen els bombons amb més xocolata de bombó.

Es deixa refredar i ja tenim els bombons de calçot.

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



Cava Vives Ambròs

Vives Ambròs és una petita bodega de cava, situada a Montferri, que nasqué el 1996 després de generacions dedicades amb passió a la viticultura i la producció de vi.

L'experiència acumulada desemboca en l'elaboració de caves artesanals de gran qualitat. Amb una limitada producció transmeten l'essència de la terra a uns caves de llarga i pausada criança de tres a sis anys.



JUJOL BARRICA BRUT NATURE, GRAN RESERVA

Cava elaborat exclusivament amb Xarel·lo de la "Vinya del Fondo", el qual fem fermentar en barriques noves de roure francès, on durant quatre mesos el mantenim sobre les fines lies, arrodonint-lo amb lleugers "battonnages" per posteriorment embotellar-lo per a que realitzi la seva segona fermentació en ampolla i una criança de com a mínim 34 mesos.

Amb aromes elegants de fina fusta, combinant les fruites blanques amb fruits secs, aromes balsàmics i especiats. En boca és cremós, suau i sedós, amb un atractiu record de la fusta entre la frescor de la fruita, i un final de vainilla.

MARIDATGE: Com a aperitiu i a qualsevol hora. Acompanya perfectament el pernil ibèric, mariscos, peixos amb salsa, aus, fumats, foie, carns blanques i vermelles i formatges semi curats.

RECONeixEMENTS:

Medalla d'Or al Concurs Mundial de Brussel·les
Medalla de Bronze al Concurs de Vins VINARI

Cava
**Vives
Ambròs**

C/ Major, 39 - 43812 Montferri - Alt Camp (Tarragona)
Tel: 639 521 652 / Fax: 977 606 579 - mail@vivesambros.com

www.vivesambros.com

Tiramisú de calçots



L'Esportell del Bou

Som el Gerard i la Marta i la nostra infantesa són records de la cuina de la casa pairal on vàrem néixer. Teniem un projecte i una il·lusió: l'Esportell, un entorn rústic i acollidor ple de racons que ens transporten a la casa de pagès reinventada per gaudir còmodament del millor de la nostra cuina en bona companyia.

Hem volgut fer de la nostra carta una síntesi de la millor cuina tradicional i les més sorprenents actualitzacions. Tenim alguns dels plats més enyorats com els rostits i els guisats, cuinats a foc lent en cassola de fang. Només tenim un secret, paciència i productes de primera qualitat i de proximitat.

Proposem també un passeig per les estacions amb una carta de temporada que tria els millors aliments de cada època de l'any.

Sense oblidar la cantarella dels bons vins.

I és clar, el menú de temporada (del novembre fins a l'abril), la calçotada, on gaudim de la millor menja de la nostra zona, l'Alt camp, sense presses, sense torns.



C/ Diputat Orga 3-5
43491 Picamoixons - Valls (Alt Camp)
Telèfon: 977 604 868 - 636 691 647
info@esportelldelbou.com

www.esportelldelbou.com



Ingredients:

60 g de sucre
3 rovells d'ou
375 g de nata
375 g de formatge mascarpone
200 g de mermelada de calçots (recepta al final)
175 g de xocolata fosa

Elaboració:

Muntem els rovells i el sucre fins que agafi un to blanc (podem fer-ho amb un batedor de mà o amb l'ajuda d'una batedora elèctrica). Muntem la nata igual que la mescla anterior. Barregem la nata muntada amb el formatge mascarpone i els rovells muntats amb sucre, ho hem de fer en un bol amb una espàtula o llengua de goma, amb molta cura per no perdre l'aire que hem aconseguit en muntar-ho.

Dividim la barreja en dues parts, en una hi barregem la mermelada de calçots i a l'altre la xocolata fosa, seguint el mateix procediment d'abans.

Fiquem els tiramisú en gots o copes de la manera que més ens agradi i que visualment quedi més bonic, dues mànigues pastisseres ens serien de gran ajuda.

Mermelada de calçots:

Escaldem 200 g de calçots amb aigua durant 5 minuts, escorrem i els posem a coure amb 175 g de sucre a foc lent fins que caramel·litzin, triturem i deixem refredar.



Celler Cooperatiu i Secció de Crèdit de Vila-rodona



VINS DE LICOR DE VILA-RODONA (D.O. TARRAGONA)

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

MOSCATELL

De color groc palla i tons verdosos. Molt elegant al nas, amb aromes varietals molt complexes i netes, de pell de fruites cítriques com la taronja i la llimona, herbes aromàtiques i florals. Amb un bon equilibri dolçor-acidesa, ben constituïts, suau i amb gust. Final ampli i subtilment varietal.

Ideal per a servir molt fred com a aperitiu o per acompanyar postres dolços, púdings, fruita seca, formatges o pastes.



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

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

www.copvilar.com

Poti-poti de calçots



Planeta Kasteller

Planeta Kasteller és un restaurant-bar de temàtica castellera.

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

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

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

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



Planeta Kasteller
RESTAURANT - BAR

C. de la Vallvera, 11 - 43800 Valls (Tarragona)

Tel. 977 606 248

j.mira@planetakasteller.cat

www.planetakasteller.cat



Ingredients

Calçots
Variet de bolets
Llonganissa de Valls
Ou
Salsa de calçots

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

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

Elaboració del Poti Poti

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

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

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

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

Per a fer les brotxetes de verdures:

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

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



Santacana

Gaudim d'una situació geogràfica envejable, amb primeres matèries alimentàries de la terra, magnífiques. Ametlles, avellanes, olis, vins... tot a l'abast, i de proximitat. Nosaltres som aquí per collir-ho, tractar-ho amb criteri i honestetat i oferir-vos-ho.

Les nostres especialitats:

ELS PETONETS

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

ELS ENCENALLS

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

Ingredients:

Per a la pasta base de pa:

Aigua.

Sal.

Farina i pasta mare.

Calçots a mig escalivar sobre sarments.

Llonganissa de Valls, feta a la brasa.

Elaboració

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

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

Cobrir la coca amb els calçots mig escalivats, i posar al forn, prèviament escalfat a 220°, durant el temps que veieu necessari fins a finalitzar la cocció.

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



I de postres us recomanem la nostra especialitat:

ELS PETONETS



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

Tel: 977 601 468

info@pastisseriesantacana.com

www.pastisseriesantacana.com

Pizza de calçots



K de Valls

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

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

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

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

La Pizza de Calçots amb la seva salsa...

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

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



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

<http://kdvals.com/>

Ingredients:

Base de pizza, fina (de bona qualitat si és adquirida feta).

És important que la base de pizza sigui fina per deixar passar tots els gustos.

Sal.

Calçots.

Llonganissa de Valls.

Mozzarella.

Salsa de calçots feta a la manera tradicional.

Per fer la salsa de calçots necessitarem:
Ametlles torrades (25-30 g. per persona).

Tomàquet escalivat (1 per persona segons el tamany).

All escalivat (1 gra o més per persona segons el gust).

Una mica d'all cru per donar alegria.

Julivert.

Oli d'oliva extra verge.

Polpa de nyora.

Sal.

Una mica de vinagre.

Elaboració:

Escalfem el forn a 280 - 300°C.

Muntem la pizza de la forma tradicional: una base amb els calçots i la mozzarella i per damunt la llonganissa de Valls tallada a trossos.

Ho posem al forn a 280-300° durant 7 o 8 minuts.

Podem posar per damunt, un cop cuita, salsa de calçots, al gust de cadascú.

Ho servim, acompanyat d'una terrina de salsa de calçots.

La Societat Agrícola de Valls**OLI D'OLIVA VERGE EXTRA, ARBEQUINA**

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

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

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

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



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

www.coopvalls.cat



DO TARRAGONA. VINS AMABLES, ESSÈNCIA MEDITERRÀNIA

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

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

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



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

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

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

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



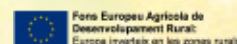
Consell Regulador de
la Denominació d'Origen Tarragona
Avda Catalunya 50 - 43002 Tarragona
Tel: 977 217931 - info@dotarragona.cat

www.dotarragona.cat

Amb la col·laboració de:



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



TASTA L'ALT CAMP

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

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

En l'actualitat hi ha vint i vuit socis que formen part de l'associació; vint-i-cinc productors, dos establiments de restauració que són socis perquè utilitzen per a elaborar els seus plats productes de la marca i el Consell Comarcal de l'Alt Camp.

Com veureu l'Alt Camp té una extensa i rica varietat agroalimentària.

L'objectiu de la marca AC FET A L'ALT CAMP és omplir-vos el rebost amb l'essència de l'Alt Camp, i que amb la taula parada feu un tast del bo i millor del nostre territori.

Formen part de l'associació:

Adernats - Vinícola de Nulles, Agrícola i Caixa Agrària i Secció de crèdit de Bràfim, Cafès Lider, Cal Garriga, Caves Magrinyà Calaf, Caves Vidal i Ferré, Caves Vives Ambrós, Celler Mas Bella, Celler Mas Vicenç, Cerevisia, Cerveses Les Clandestines, El Boc de Mont-ral, Els Fruits Saborosos, Elvi Licors, Forn de pa de Mont-ral, Forn de pa de Nulles, Fruits S&P, L'Ó cervesa artesana, Mel El Remei, Paño Fruits, Pastisseria Santacana, Pastisseria Valls, Societat Agrícola i Secció de Crèdit de Valls, Vins Padró, Vinya Janine, Restaurant el Brugent i Restaurant Masia del Pla.



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



CEREVISIA



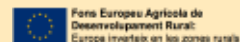
ELVI®



La Casa de la Mel

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

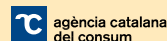
Ajuts a la cooperació, cofinançat pel FEADER,
en el marc de l'Eix 4 del Programa de
Desenvolupament Rural de Catalunya
2007-2013



PAÑO
NATURE



cd52



Consell Comarcal de l'Alt Camp





JM.Viñas

SERVEIS DE DISSENY PER A LA COMUNICACIÓ VISUAL

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

www.jmvinyes.cat



Amb el suport de:



Ajuntament de Valls



Consell Comarcal de l'Alt Camp