

DE VIATGE PER CATALUNYA

RUTA GASTRONÒMICA PER CATALUNYA, TERRA DE SABORS

CATALUNYA ÉS ENGUANY LA REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA I CONSOLIDA EL SEU PATRIMONI AGROALIMENTARI I CULINARI

TEXT **CARLA FAJARDO MARTÍN**

Catalunya és enguany Regió Mundial de la Gastronomia. Es converteix així en el primer país europeu a rebre aquest guardó, atorgat per l'Institut Internacional de Gastronomia, Cultura, Arts i Turisme (IGCAT), que subratlla la riquesa del patrimoni agroalimentari i culinari català, però també reconeix Catalunya com un territori innovador capaç de connectar la gastronomia amb valors com la sostenibilitat, la qualitat i la cohesió social. La presidenta de l'organisme internacional, Diane Dodd, va compartir alguns dels comentaris del jurat quan el va atorgar. "Pocs llocs poden comparar-se amb Catalunya pel que fa a la seva cuina de primer nivell. Els paisatges acolorits de Catalunya són testimoni del compromís de les seves comarques amb la qualitat, la tradició i la innovació. La seva fusió de sabors, els plats cèlebres i els ingredients excepcionals creen una experiència gastronòmica com cap altra", apuntava el georgià Levan Kharatishvili, CEO i fundador de Creative Strategies Lab. Aquest guardó consolida Catalunya després de ser escollida el 2016 Regió Europea de la Gastronomia, fet que ja va suposar un impuls per al sector agroalimentari i turístic. L'èxit de la nostra gastronomia, basada en la dieta mediterrània, reconeguda per la Unesco com a Patrimoni Immaterial de la Humanitat, rau en els productes locals i en l'aposta per l'enoturisme, però també en la innovació que han aportat cuiners de renom mundial.

El que fa brillar la nostra gastronomia és "la combinació única de saviesa popular i creativitat", diu Carles Vilarrubí, president de l'Acadèmia de Nutrició i Gastronomia de Catalunya, un dels organismes impulsors de la candidatura. "La cuina tradicional i la cuina d'avantguarda, amb xefs que han transformat els

paràmetres de la cuina a escala mundial, ho han fet possible perquè tenim una consciència sobre la sostenibilitat, la cultura i la identitat cultural", afirma. Però a més del talent, per a Vilarrubí hi ha un altre factor, que és la generositat. "Fa 35 anys va haver-hi un boig a Roses que va començar a fer les coses diferents. Tot el que ha passat després és fruit de la voluntat de transmissió al país i a la professió", perquè "si fenòmens com El Bulli, Carme Ruscalleda i El Cellar de Can Roca s'haguessin mirat el

melic res d'això no hauria passat", afegeix. Però a l'altra banda de la innovació hi ha l'herència de la tradició. És la cuina de l'àvia el fonament d'aquesta transmissió oral davant del foc i del coneixement del territori que t'aproxima al producte. "Són les que han conservat els sabors, les tècniques i els rituals que avui es recuperen als fogons innovadors", assegura. Una herència que cal reivindicar en un món que viu "una onada internacional de models gastronòmics aliens". El president de l'Acadèmia

subratlla la responsabilitat que tenim com a consumidors davant de l'aclaparadora oferta de productes importats. "La cuina catalana necessita que la triem activament", perquè "escollir bé és fer cultura, fer país i fer salut", afirma, i assenyala el repte de construir una marca per a la cuina catalana i revaloritzar aquesta denominació. Ja per acabar, Vilarrubí parafraseja Josep Pla: "La gastronomia és el paisatge en un plat". I és que "una de les maneres d'entendre un país és la seva gastronomia".

Una cuina de muntanya

Sopes, civets, guisats, trinxats i tupins: tot per plantar cara al mal temps. La cuina de muntanya del Pirineu i la Vall d'Aran és robusta i contundent, i la carn de caça n'és sovint protagonista. A la part més oriental, a la Garrotxa, hi trobem la cuina volcànica, amb productes tan singulars com els fesols de Santa Pau. També són característics d'aquesta zona els embotits com el xolís i els formatges de l'Alt Urgell i la Cerdanya, comarques on trobem un plat característic de la gastronomia catalana: el trinxat de la Cerdanya, una recepta de subsistència en la qual els camperols barrejaven allò que quedava a l'hort (patates i cols) amb cansalada sofregida, per després aixafar-ho.

Entre el mar i la muntanya

Arrossars i hortes fèrtils, pesca abundant i una contrastada tradició en l'elaboració de vins i olis amb denominació d'origen Empordà brillen al costat de fruites com la poma amb Indicació Geogràfica Protegida i de delícies com l'anxova de l'Escala. Aquesta és la realitat gastronòmica de la Costa Brava, especialment coneguda pel mar i muntanya, dins del qual el pollastre amb escamarlans és potser el més tradicional. Alguns cuiners situen el seu origen en l'intercanvi entre pescadors i pagesos, i en el reaprofitament del producte de mar, que era més barat, per allargar el terrestre.

Personalitat i caràcter

A la franja central de Catalunya es desplega la terra coneguda per la carn de porc i els embotits, entre els quals trobem la famosa llonganissa de Vic. També hi ha una horta variada, diversitat de bolets i llegums autòctons com les mongetes de Castellfollit. La producció de formatges n'és una altra característica, entre els quals hi ha el mató de



Catalunya és el primer país europeu que esdevé Regió Mundial de la Gastronomia. CRISTINA CALDERER

Montserrat, que es mariden amb els vins de la zona de la DO Pla de Bages. Les receptes més cèlebres acostumen a ser contundents i amb caràcter, com el fricandó i la botifarra amb mongetes, un dels plats catalans més típics, popularitzat al segle XIX per les fondes que van obrir arreu del territori.

L'horta barcelonina

Cultius de km 0 com carxofes, pèsols i mongetes del ganxet són marca de la casa de la costa que envolta Barcelona. També s'hi menja peix de llotja i gall del Penedès o capó del Prat, i s'hi beu bon vi i cava amb DO Alella o Penedès. De fet, un dels seus plats típics ve del món vinícola. Es tracta del xató, que es feia en el moment d'“aixetonar” la bota del vi, és a dir, de posar l'aixeta i obrir-la per tastar-lo. Aquest esdeveniment es convertia en una festa sempre acompanyada d'aquesta amanida d'escarola i bacallà esqueixat amb salsa de xató, del qual molts municipis es disputen la recepta original.

Terra de calçots

Amb cinc denominacions d'origen de vi, la Costa Daurada s'erigeix entre vinyes, però també entre oliveres i avellaners. Es tracta de la terra



La salaó d'anxoves forma part de l'essència de la nostra cuina. Fotografia del Museu de l'Anxova i la Sal de l'Escala. CARLES PALACIO

de la calçotada i el romesco, que juntament amb la tradició pescadora de la zona dona lloc a un dels seus plats més cèlebres: el romesco de peix. Sembla que la recepta va néixer a les barques del Serrallo a principis del segle XX amb els ingredients que tenien a l'abast: alls, pa sec, pebrot sec, oli, sal, vi, i el peix que pescaven. Tot plegat va donar com a resultat aquest suquet de peix que no s'ha de confondre amb l'apreciada salsa dels calçots.

La clau de l'èxit

L'èxit de la nostra gastronomia rau en els productes locals, en l'aposta per l'enoturisme i en la innovació

Cultura pagesa i fruiters florits

El menjar de cassola predomina en la tradició culinària d'aquesta terra de cultura pagesa i varietat d'arbres fruiters, coneguda també pels torrons d'Agramunt, i el vi i l'oli DO les Garrigues. Un dels plats cèlebres de les Terres de Lleida són els cargols a la llauna, l'origen del qual s'atribueix als camperols, que els recollien per fer un àpat

humil i nutritiu. Els cargols de Lleida tenen la closca especialment dura per les salines de la zona. És per això que es va popularitzar aquesta manera de cuinar-los a la brasa, en una llauna i amb una vinagreta per sobre, i acompanyats d'allioli.

Entre arrossars i oliveres mil·lenàries

El bon arròs és el protagonista dels àpats de les Terres de l'Ebre en un paisatge d'infinitos arrossars que decoren la terra on l'Ebre es troba amb el mar i que acull, culinàriament parlant, delícies marítimes com les anguiles, les ortigues de mar i els musclos. Si ens desplacem cap a l'interior, es despleguen bancals i bancals d'oliveres mil·lenàries, que ofereixen alguns dels millors olis de la nostra terra. També hi trobem vinyes prometedores per al sector vinícola actual. I és aquí on trobem un plat singular, típic de la comarca de la Terra Alta i la Ribera d'Ebre (que també es troba al Priorat): la clotxa. Conegut com l'entrepà dels pagesos i els pastors, l'origen d'aquest pa rodó farcit d'arengades i tomàquet escalivat es deu a la necessitat dels treballadors del camp de dur menjar nutritiu i fàcil de transportar. 🌿

Mont-roig del Camp i Miami Platja

CONTINGUT PATROCINAT

Viu l'estiu de Mont-roig del Camp i Miami Platja

Les passejades vora el mar combinen la platja i les activitats nàutiques amb les cales salvatges, i a l'interior el paisatge es troba amb la cultura i l'art, amb el Mas Miró oferint experiències úniques

Hi ha indrets que no es visiten, es viuen, i Mont-roig del Camp i Miami Platja és un d'ells. Entre la calma de l'interior i la salabror de la costa, aquest estiu l'has de viure i moure't per Mont-roig i Miami, però d'una manera molt particular; per respirar, per descobrir, per (des)connectar.

Aquesta és precisament l'essència de Mont-roig i Miami, un indret que convida a activar cos i ment amb experiències autèntiques. Una passejada per l'Areny, per descobrir un indret màgic, on el temps s'atura i la natura t'abraça, o bé una caminada pel Passeig de les Cales, una reconexió amb l'essència mediterrània; tres quilòmetres a tocar del mar que uneixen cales salvatges, pins i silenci. És difícil caminar-hi i no sentir que, en realitat, el teu cor bateja al ritme de la terra.

Però no tot és moure's. També hi ha espais per al plaer del descans, com el cinema a la fresca, que aquest



El contrast de paisatges és un dels elements característics del municipi. MONT-ROIG DEL CAMP I MIAMI PLATJA

estiu torna a un dels escenaris més especials de la nostra costa, la Cala dels Penyals. Amb els peus enfonsats a la sorra i la brisa del vespre a la cara, tot pren una altra dimensió. I si busques un punt de partida ideal per començar l'estiu, apunta't el 22 de juny al calendari: la Festa del Mar de Miami Platja t'espera amb activitats nàutiques per a tota la família i un ambient que promet ser ben refrescant! I quan el cos et demani una pausa, et demani connexió, el Mas Miró és el refugi perfecte. Aquesta masia –on Joan Miró va trobar una de les seves fonts d'inspiració més profundes– proposa tallers, visites i experiències que barregen art, paisatge i emoció. Un lloc que no només es visita, es viu, es respira, se sent.

A Mont-roig del Camp i Miami Platja t'oferim autenticitat, maridada amb natura, cultura i una manera de viure pausada però intensa. I aquest estiu, més que mai, et convidem a moure't-hi...