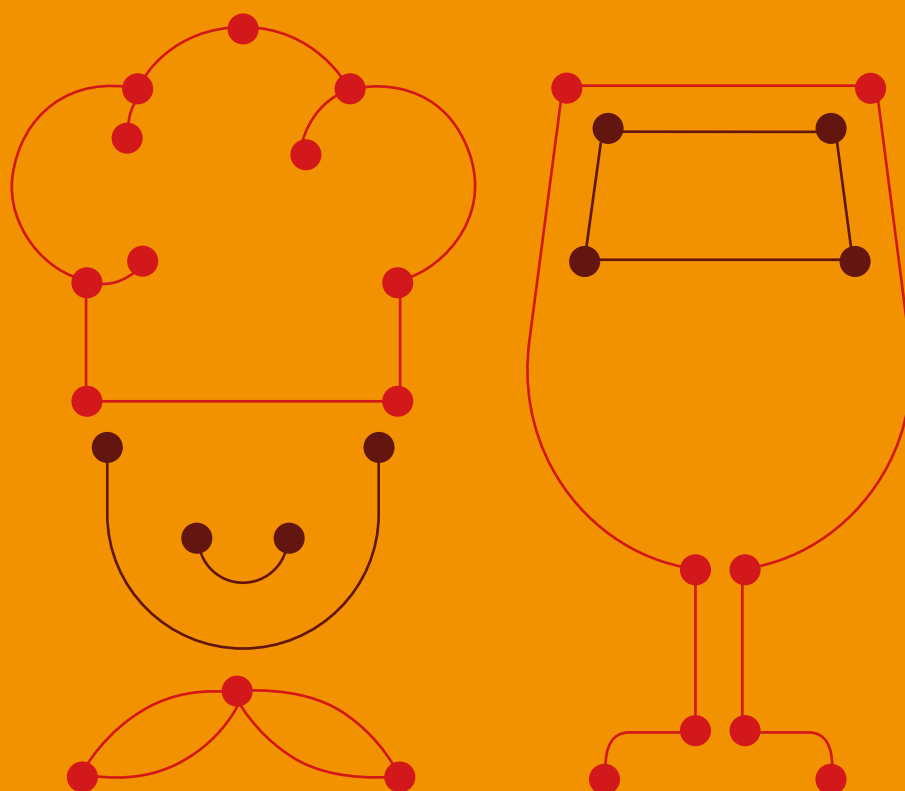




Catalunya, destinació de turisme enogastronòmic

Relat

Índex de continguts

1. Relat global que presenta Catalunya com a destinació de turisme enogastronòmic	6
2. Relat global adaptat a cada <i>visitor persona</i>	12
3. 10 raons per fer turisme enogastronòmic a Catalunya	16
3.1 Text complet	16
3.2 Text resum	18
4. 10 experiències de turisme enogastronòmic	22
5. Ambaixadors del turisme enogastronòmic	26
6. Turisme enogastronòmic sostenible	32
7. Tradicions enogastronòmiques catalanes	36
8. Relats temàtics	40
8.1 Història	40
8.2 Paisatges	44
8.3 Producte	48
8.4 Artesania	52
8.5 Cuines diverses	54
8.6 Cuina per temporades	56
8.7 Grans xefs	58
8.8 Col·lectius de cuina	60
8.9 Hotels Gastronòmics	64
8.8 Jornades gastronòmiques	66
8.9 Oleoturisme	70

9. Enoturisme	72
9.1 Matriu enoturisme	72
9.2 Propostes enoturístiques	74
9.3 Rutes del vi	78
9.4 Viticultura i DO	82
10. De Catalunya, al món	88

Breu descripció del document

Aquest document és fruit del desplegament del Pla del Programa Enogastronomia de l'Agència Catalana de Turisme, pla de màrqueting turístic per promocionar Catalunya com a destinació de turisme enogastronòmic 2022-2027.

Dins de l'eix de treball 1 del pla, Millora del valor de les marques de producte enogastronomia a Catalunya, a la tàctica 3 s'indica la necessitat de crear un relat específic que ens permeti promocionar Catalunya com a destinació de turisme enogastronòmic. El present document facilita els continguts generats, que es poden utilitzar i adaptar per promoure el turisme enogastronòmic tant en canals interns com per a campanyes de publicitat i comunicació.

Cada proposta de text està estructurada de la manera següent:

Títol resum

Paràgraf de resum

Text desenvolupat

Claims



Relat global

Catalunya ve de gust



La diversitat de paisatges, un rebost inabastable, la saviesa artesana, la tradició i la determinació de tot un poble fan que la nostra gastronomia bategui a tots els racons del país. Assaborir-la és endinsar-se en una Catalunya de gust inigualable.

Catalunya és un país fet de receptes. Els seus plats obren camins arreu del territori; ens descobreixen totes les geografies possibles; ens guien pels racons més insòlits; ens mostren el saber d'un poble, les seves tradicions, els seus anhels i una cultura que guarda tots els seus gustos. Perquè Catalunya té una cuina que parla; que parla d'història i de memòria, de paisatges mil·lenaris, de la gent que els habita, dels seus costums, de vida, de present i de futur. Una cuina d'accents diversos, rica i eclèctica, que ens explica, que defineix un país que encara té molt per mostrar. Escolta-la, tastala, recorre-la. És Catalunya. Ve de gust.

Viatjar pel nostre receptari és descobrir suquets i ranxos que evocuen sorral·ls eterns i roquissars abruptes; cassoles i arrossos sorgits de les hortes i les sènies. És imaginar guisats i rostits succulents amb aires de muntanya; embotits i platillos de matança nascuts del rigor hivernal; bolets i tòfones d'aromes boscans; coques, amanides i fruites de les planes d'interior; pastissos i dolços de la Catalunya de frontera; graellades amb regust de transhumància. És recrear plats impossibles imaginats a les grans cuines. És gaudir de plats de menuts i esmorzars de forquilla en hostals i fondes. És perdre la vista entre esteses d'oliveres i ametllers; avivar la conversa entre gots de petricó i vermut de

diumenge, o brindar amb vins i caves sorgits d'unes vinyes ancestrals...

És d'aquest mosaic de rodals i terrers diversos d'on abastim un rebost vast i generós, amb productes singulars i una matèria primera que són la base de la nostra cuina i, alhora, l'origen d'un patrimoni agroalimentari incomparable. La varietat d'ingredients i aliments, així com la fidelitat a l'estacionalitat, brinda un ventall de possibilitats extraordinàries: dels cereals autòctons als pans de xeixa, de ronyó o de blat forment; dels arrossos de Pals als del Delta, passant per la pasta i els formatges de pastor. Dels bancs de llavors i la recuperació dels tomàquets del Mandó o el pebroter a la infinitat de varietats de mongetes i cigrons; les hortalisses; els bolets; la caça; el bacallà; l'argudell, la corbella i la resta d'olis d'oliva. I no ens oblidem del marisc.

Tastant-los resseguim també l'esforç i la dedicació d'una pagesia inquieta i uns artesans intrèpids; pescadors de cor fort, viticultors compromesos, cuiners de renom internacional, ramaderes valentes i, sobretot, tots aquells que, d'una manera o altra, perpetuen el saber sovint sense adonar-se'n. Albirar darrere aquests plats i productes és adonar-se que la nostra gastronomia traspua en tots i cada un dels racons del país. En la cuina domèstica, hereva d'un llegat antiquíssim; en els restaurants d'alta cuina o en els restaurants populars, que ens projecten al món; en el silenci i la quietud dels cellers; en la vitalitat del quefer diari de les granges i corrals; en almàsseres i molins on s'espren el suc de l'oliva i de la vida; en les fires i mercats, on tot és bullici; en viles i pobles



de temps pretèrit; en el calendari i les festes populars; en petits obradors; en les ciutats que mai no dormen; en les pàgines dels grans llibres; en les valls recòndites; a tot arreu...

També en el vi. Som un país de vinya, i la tradició conviu, avui, amb la vitalitat de projectes que sacsegen el sector. A la trajectòria dels grans productors s'hi han sumat els darrers anys l'empenta i l'embranchida de petits viticultors que aposten per la recuperació i la reivindicació de varietats autòctones, la interpretació fidel al terrer i la pràctica d'una viticultura més exigent, basada en el respecte màxim al paisatge, l'especificitat i la sostenibilitat ambiental.

I tot això que s'entreveu i es palpa en cada copa i en cada ampolla està a l'abast del visitant. L'aposta decidida per un enoturisme de qualitat obre les portes dels cellers del país. Des dels projectes d'autor i de viticultura heroica fins als cellers monumentals d'arquitectura espectacular i les catedrals del vi d'esplendor modernista. Visitar-los, conèixer-los, però no només: descobrir-ne les interioritats, explorar les motivacions dels seus propietaris i enòlegs, experimentar amb tastos verticals, entendre els seus orígens i percebre l'esperit que els impulsa és només l'inici d'una descoberta d'universos i personalitats úniques. Destapar ampolles en racons bucòlics enmig de vinyes silvestres, endinsar-se en refugis antiaeris de la Guerra

Civil reconvertits en caves de guarda, topar amb antics cubs de pedra viva del segle XIII al mig del bosc, compartir un dinar de verema en una cabana de pedra seca que té més de cent anys, tastar el gust oblidat de varietats recuperades a l'antiga cuina d'una masia centenària o assaborir el temps en anyades primigènies són només algunes de les moltíssimes activitats que ofereixen els cellers per donar a conèixer els seus vins mentre es veu i es viu el territori.

Alhora, Catalunya és pionera en la construcció d'una oferta enoturística original i singular dissenyada per a tots els públics. Una oferta que permet gaudir dels vins i caves del nostre país al mateix temps que es descobreixen denominacions d'origen d'atractiu natural i cultural. Veremar durant uns dies i ser còmplices d'una festa mil·lenària, participar en petits festivals amb vinyerons locals, dormir al mig de la vinya, ballar fins a la matinada en festivals de música celebrats en cellers, gaudir de recitals de poesia davant premses del segle XVI, fer foc i cuinar un dinar de pagès mentre s'obren ampolles i més ampolles, assaborir vins en companyia de formatges de llet crua, divertir-se amb la família recorrent la vinya en una gimcana infantil, esperar la posta de sol brindant amb els amics, escoltar el silenci, viure, beure la vida a glopades... Tothom trobarà raons per conèixer Catalunya a través dels seus vins.

Relat global

Catalunya ve de gust

Un camí similar ha seguit el món de l'oli. Després d'anys d'incertesa, l'interès i l'esforç en la recuperació de varietats locals i un compromís decidit per la màxima qualitat han portat el sector oleícola al seu millor moment. La becaruda, la vera, la palomar, la morruda o la farga han posat de manifest que hi ha vida més enllà de l'arbequina, i han afegit una paleta de sabors —dels afruitats als verds, dels picants als intensos, fins als suaus i delicats— del tot inimaginable. I aquest ressorgiment ha portat a un nou i incipient oleoturisme que és la porta per descobrir paisatges rurals que pensàvem oblidats, tradicions i gustos pretèrits que reviu i reivindiquen maneres de fer antiquíssimes i, en definitiva, uns olis i els seus orígens apassionants.

Aquesta aposta dels viticultors i oleicultors és compartida per bona part dels actors del sector primari, i representen el primer graó de la significació de la nostra gastronomia a favor del medi ambient, el respecte per la natura i la preservació del territori i dels espais naturals, així com la protecció de la biodiversitat pròpia.

La lluita contra el canvi climàtic convergeix amb una aposta clara per l'agroecologia, el consum responsable, la lluita contra el malbaratament alimentari, la cooperació i l'economia circular; s'afavoreix així una gastronomia arrelada, viva i dinàmica. Motor de canvi.

Perquè a Catalunya, d'aquest patrimoni n'hem fet cultura. La nostra gastronomia no viu només reclosa en els grans restaurants o en les grans celebracions, la religió o les dates assenyalades (això, també); la nostra gastronomia respira quotidianitat i s'expressa en el dia a dia, conservant-se, perpetuant-se, evolucionant. Bastint una identitat única, a voltes desconeguda, però d'una riquesa inabastable. Defensant-la i fent-la visible.

I és que, a diferència d'altres països, per explorar Catalunya no cal cap mapa ni cap guia: en tenim prou amb un receptari. Sigui per als amants dels sabors populars, de la cuina urbana o de les creacions d'avantguarda. Per a qui sigui. Tenim





cuines per a tots els gustos i en totes les expressions, adequades tant per als que busquen les darreres tendències com per als que es refugien en racons de calma i aïllament; per als que volen perdre's enmig de la natura, joves àvids d'escapades, com per als que alcen la vista per bocabadar-se amb l'arquitectura; els que fan negocis, els que roden en bicicleta, els que només volen passar desapercebuts o els que col·leccionen joies fetes ampolla... El receptari, Catalunya, brinda moments per a tothom, i ofereix, sempre al voltant de la taula, records memorables per a qui vulgui assaborir un bocí de nosaltres mateixos i les nostres vides.

No havia estat mai tan fàcil. Visitar Catalunya és retrobar-se amb l'essència dels viatges

primigenis, obrir camins a cada passa, avançar per l'aventura, abandonar-se a la sorpresa, construir records per sempre. Darrere l'esplendor de Barcelona, emergeix tot un país desconegut, preparat per saciar la inquietud dels visitants: els que busquen la singularitat i l'excepcionalitat dels millors restaurants, els que beuen dels cellers més personals, els delerosos de noves tendències, els que volen passar-s'ho bé, els que s'entaulen amb la família i, també, els que aprecien tot el que amaga una taula ben parada.

Resseguir les rutes del vi, entrar a les coves on es cura el formatge de pastor, passejar per unes vinyes en terrasses impossibles, tastar l'origen de la cuina creativa que ha enlluernat el món, sucar pa a la cuina d'arrel popular en cases de menjar que són història viva, capbussar-se en la cridòria dels mercats de pagès, serpentejar en bicicleta per corriols solitaris, reposar en hotels de somni, perdre la vista en un mar blau i bussejar en cales de postal, recórrer senders de calma, conèixer els secrets de licors centenaris, caçar bolets i ensumar la tòfona, recol·lectar herbes i flors, embarcar-se en velers i degustar garoines, admirar oliveres mil·lenàries, pasturar a l'alta muntanya, veure els fogons fumejar, tastar productes únics i inimitables, conèixer artesans i productors i entrar per moments a les seves vides, caminar per masies centenàries, baixar als cellers de guarda, sentir el repòs de les caves, posar nom i cognoms als vins del país, assaborir-hi tots els matisos, sentir el cor que el mou...

Perquè som una pàtria gastronòmica sincera i honesta, apassionada pels bons vins i la bona teca. La gastronomia hi batega diàriament

Relat global

Catalunya ve de gust

sense artificis ni impostures. No com a reclam, sinó com la nostra manera d'explicar-nos al món. De ser món. Sense alçar la veu, però compartint el que som. I fa dècades que ho fem, que acumulem experiència i saber fer. Que obrim les portes de casa nostra al visitant, li brindem una càlida acollida, som els millors hostes, sempre afables. Sense arqueologia ni folklorismes. Amb el desig de fer-lo còmplice

d'una Catalunya de gust sublim.

Perquè només així, entre tots, continuarem escrivint la història. Pas a pas. Assaborint i gaudint un país i una cuina que parla de nosaltres i de qui som. Enfortint una identitat i una cultura que reconeixem sempre en cada plat i en cada copa. Som nosaltres. És Catalunya. I ve de gust.

Claims

El país fet de receptes. Catalunya. Ve de gust.

El sabor de la memòria. Catalunya. Ve de gust.

Sent la cuina que no coneixes. Catalunya. Ve de gust.

Som història i som memòria. Catalunya. Ve de gust.

Incomparable. Catalunya. Ve de gust.

Taste the unknown. Craving for Catalonia.

Drink different. Craving for Catalonia.

Uncork your instincts. Craving for Catalonia.

El sabor/gust que perdura. Catalunya. Ve de gust.

Celebra la vida. Catalunya. Ve de gust.

Tasta la vida. Catalunya. Ve de gust.

Gaudeix la vida. Catalunya. Ve de gust.

Un país per beure-hi. Catalunya. Ve de gust.

Un país per entendre. Un país per beure. Catalunya. Ve de gust.

Claims més genèrics

Allibera els teus somnis. Catalunya. Ve de gust.

La teva ruta. Catalunya. Ve de gust.



CONCEPTES

Tots els països tenen una gastronomia, però el que ens fa diferents és el que tenim. Hem de parlar de:



Receptari com a interpretació del saber i el paisatge



Productes únics



Artesans



Tradició i costums



Cultura



Identitat



Voluntat d'obrir-nos al món

**Turisme de la quotidianitat.
Gastronomia viva, no
restringida ni reclosa. Oberta.
De múltiples expressions.
Adequada per a tots els
gustos.**

**Personalitzem campanyes.
Posem-hi nom i cognoms.
Fem-la aterrar. Fem-la
humana. Allunyem-nos
de catàlegs impersonals i
fotografies impostades.**

**Catalunya és una destinació
real, amb una gastronomia
real, que es treballa cada
dia, viva. Sense artificis.
Mostrem-la.**

Visitor persona

Un país per a tu



Busquis el que busquis, Catalunya t'ofereix una infinitat de camins per explorar la seva gastronomia. Senders que et duen als plaers més purs i genuïns. Darrere d'una cuina profunda i vibrant, i més enllà d'uns vins de caràcter singular, a Catalunya trobaràs un món per gaudir d'aquest racó del Mediterrani on la gastronomia és molt més que oci i diversió. És cultura, inspiració, creativitat i emoció a flor de pell. Què esperes?

ENOTURISTA CURIÓS

El vi, a Catalunya, té gust de llegat romà, de bonança mediterrània, de pagesia intrèpida, de paisatges idíl·lics, de nissagues centenàries, de fidelitat a la tradició, d'arquitectura modernista, de gastronomia popular i alta cuina, d'èpica i perseverança, de naturalitat i gosadia, d'honestedat i excel·lència, de diversió i cultura, d'oci i bons moments. De bona vida i bons records.

Explorar les interioritats dels cellers catalans i submergir-se en el seu context vital i la seva realitat et portarà a descobrir el seu esperit, a posar rostres als seus vins, a tastar-los, entendre'ls i gaudir-los. I així poder descobrir el país que hi ha al darrere.

Sigui coneixent l'esperit rural dels pobles envoltats de vinyes, esmorzant amb productes locals en un celler centenari, passejant per boscos amb vistes a Montserrat, descobrint la història al VINSEUM, obrint ampolles a les profunditats de la cava, recorrent paratges de bosc i vinya al damunt d'una bici, descobrint receptes tradicionals als millors restaurants o esprement les hores del dia tastant vins escumosos en la posta de sol... L'enoturisme

a Catalunya t'obre les portes a un món que no t'imagines. Un univers sorprenent que et farà el viatge diferent. Ve de gust.

INTERESSAT AFICIONAT

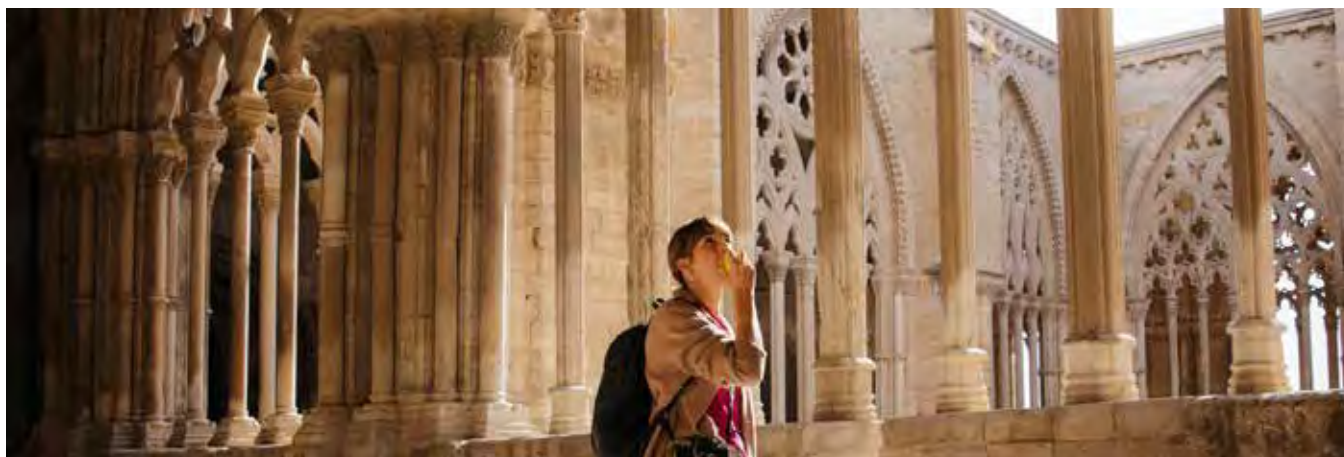
Més enllà del caràcter dels vins del Priorat, dels escumosos més sofisticats i dels noms més preuats del Penedès, Catalunya et convida a explorar tot un país copa en mà. La diversitat de vins que hi neixen és l'expressió viva d'una cultura ancestral. Descobrir-la et permetrà travessar el llinar de cases centenàries i compartir la vida de grans viticultors.

Perquè darrere d'un país petit però amb dotze denominacions d'origen hi ha noms i cognoms, i una escena vitivinícola feta d'històries familiars, somnis i perseverança. Petits productors i grans cellers que són fills de la mateixa cultura. Que interpreten uns paisatges amb passió i tossuderia. Que treballen amb esforç per desxifrar el saber popular i l'esperit de la terra.

Deixa't guiar per tastos d'anyades antigues, marida els millors vins amb la cuina dels grans restaurants, verema en companyia de viticultors de prestigi, aprèn dels grans mestres, descobreix els secrets del cava, contempla les col·leccions privades, tasta i compara vins de totes les denominacions, explora Catalunya d'ampolla a ampolla, beu-te el país i enamora't d'uns vins que es viuen.

AMANT DEL VI

Tu, que has explorat l'origen dels grans vins francesos, que has passejat entre les vinyes costerudes d'Alemanya, que t'has enamorat dels capvespres als cellers italians i que sempre estàs a punt per descobrir les regions vinícoles més remotes i prestigioses del món,



tu no et pots perdre la grandesa dels vins catalans.

L'esperit tel·lúric dels costers del Priorat, el poder de les garnatxes de la Terra Alta, la màgia dels grans caves, la memòria centenària dels vins rancis, la puresa de les vinyes pirinenques o la franquesa dels xarel·los del Penedès... Catalunya és el bressol d'uns vins únics i singulars. Excepcionals. Autèntiques joies en ampolla que guarden la saviesa i les veus d'una herència mil·lenària.

Degusta el sabor de la tradició i els ecos del passat en ampolles de guarda, escolta el batec de les soleres centenàries, desprèn-te de l'esnobisme més fràgil compartint copes amb elaboradors honrats, distingeix les expressions dels millors vins del país, acompanya'ls d'una cuina atrevida i sublim, cospa la tensió de les varietats autòctones, participa en tastos privats, reservats per als paladars més exigents, entra als cellers més ben guardats, accedeix als vins imponents. Deixa que el temps s'aturi i que les ampolles respirin. Els vins catalans despertaran la teva imaginació. Somia. Et sorprendran.

Indaga-hi i trobaràs tresors que guardaràs en el record.

AFICIONAT A LA CUINA

El mercat de La Boqueria, tapes, platillos i una oferta de cuina informal interminable; bars, cocteleries i una escena gastronòmica efervescent i divertida; la millor xocolata, pastissos de tota mena i gelateries de pura temptació; barres de gresca, bars de vins i

restaurants de prestigi per a un àpat especial; botigues especialitzades, formatgeries, xarcuteries, els millors embotits ibèrics... Barcelona és una capital gastronòmica per explorar sense descans i la porta d'entrada a un país on la cuina i el vi, la gastronomia, són molt més que una excusa per passar-s'ho bé. Viu la cara més saborosa de Barcelona i aprofita per explorar un país de pagesos i mariners, pescadors i ramaders, viticultors intrèpids, arquitectura monumental, història antiga i natura exuberant. Viatja per Catalunya, descansa, relaxa't, desperta la curiositat, aprèn, somia, deixa't dur per la imaginació i, sobretot, descobreix de què té gust la vida de la Catalunya més genuïna.

FOODIE

Aprendre els secrets d'un bon fricandó; compartir taula en una casa de menjars per esmorzar-hi de forquilla; recórrer els mercats menys coneguts a primera hora del matí; esperar l'arribada dels vaixells per participar en la subhasta del peix; visitar un petit celler de vins naturals que elabora autèntiques delícies; aprendre a fer formatge; collir tomàquets de l'hort per preparar el dinar amb un pagès local; gaudir d'un tast vertical de grans anyades del Priorat; descobrir temples de la cuina local on encara no arriben els turistes; intercanviar opinions amb un cerveser artesà; tastar el vi que vindrà de la bota on es cria; distingir els embotits en una masia de pedra del segle XVI a la vora del foc; explorar boscos a la recerca de bolets i tòfona; conèixer gent i passar-s'ho bé, i, finalment, captar l'essència de la cuina

Visitor persona

Un país per a tu

catalana i descobrir-hi l'esperit de tot un país amb molt per explicar. Sigues el primer de fer-ho. Et captivarà. Catalunya ve de gust.

GURMET

La revolució que no s'atura. Som el país que va sacsejar la cuina mundial a principis del segle xx i, avui, un dels màxims exponents de l'avantguarda gastronòmica. El llegat de Ferran i Albert Adrià, els germans Roca, Santi Santamaria i Carme Ruscalleda és més viu que mai. El talent, la creativitat, l'atreviment i la llibertat s'estenen per tot arreu: de les cuines més inventives del país a les taules on s'expressa la cuina d'arrel popular, de les ampolles de vi més cobejades als vins sincers de petits viticultors, dels museus als cellers que mantenen viva una tradició mil·lenària, del formatge de pastor a la

llonganissa afinada pel temps i la paciència, del peix salvatge a la tòfona capriciosa, del vermut de bodega als pobles de pagès, de les granges als camps de cultiu, de les llotges de pescadors a les masies de petits productors...

Només aquí gaudiràs de l'excel·lència i del talent de cuiners de pur geni, de cellers sublims, d'autenticitat, d'una cuina franca i de temporada, d'artesans sincers, d'un rebost únic, de les darreres tendències, de l'excel·lència de Barcelona, d'un paisatge amb racons idíl·lics per descobrir, d'una gastronomia amb gust d'història, del Mediterrani, de diversitat cultural i de sabors eclèctics... Una gastronomia excepcional per a un país fet al teu gust i on tot és possible. Atreveix-t'hi.





10 raons per fer turisme enogastronòmic a Catalunya

Assaboreix la vida!



1. Viu la passió per la gastronomia

A cada lloc i cada instant. Cada època de l'any. Catalunya és un país que viu la gastronomia; que és gastronomia. De les festes populars al dia a dia, dels mercats de pagès a les llotges de pescadors, del petit obrador al celler més tranquil, de les taules dels grans restaurants als ramats de pastura, de la barra d'un bar a tastos interminables enmig de les vinyes, de la placidesa de l'hotel rural a la vitalitat de les grans ciutats... Als catalans ens agrada beure i ens agrada menjar. Sempre. Sense excuses. Comparteix aquesta passió amb nosaltres i viuràs un país que té molt per explicar-te.

2. Gust d'història

Grecs i romans, sarraïns, jueus, la influència mediterrània, la descoberta del nou món, els lligams amb Occitània i el Rosselló... Les arrels de la cuina catalana s'endinsen en les profunditats de la història i del temps. És eclèctica i diversa. I en la nostra cuina hi trobaràs reminiscències italianes; accents provençals, occitans i francesos; aromes d'Orient Mitjà, i una barreja d'influències i sabors que han donat lloc a receptes personalíssimes i singulars. Com també són únics els nostres vins i caves, hereus d'un patrimoni i una tradició en les quals trobaràs les petjades del nostre passat que encara perviuen en el nostre present.

3. Herois del rebost

Milers d'anys d'història i tradició han fet possible que Catalunya es construeixi sobre una cultura gastronòmica fascinant. És un llegat que preserva la biodiversitat, té cura del paisatge, manté viu el patrimoni agroalimentari, crea riquesa i dinamitza la

comunitat local. I res seria possible sense uns pagesos, ramaders, pescadors, viticultors i petits productors que han fet d'aquesta cultura autèntica artesania. I el resultat són uns productes de qualitat, vinculats al territori i hereus d'un ric passat. Coneix-los.

4. Cuiners de pur geni

Que la revolució gastronòmica impulsada per Ferran Adrià i elBulli tingués lloc a Catalunya no va ser casualitat. El talent i l'esperit innovador defineixen una generació de cuiners de pur geni que han portat la cuina a la màxima expressió. Sigui en restaurants d'alta cuina o en propostes més informals, Catalunya és el país on conèixer les darreres tendències i albirar com serà la gastronomia del futur.

5. Cuines per a tots els paladars

La cuina succulenta i consistent de l'alta muntanya, els arrossos mariners, les cassoles de pagès, la caça, els bolets, els cargols i la cuina silvestre, el mar i muntanya, el pa amb tomàquet, l'allioli i la samfaina, les carns a la brasa, el peix salvatge, les escudelles, la cuina burgesa, la pastisseria i les mil formes de la xocolata, els esmorzars de forquilla, les receptes de l'àvia, l'alta cuina, les propostes conceptuals i creatives d'avantguarda, la cuina urbana i de fusió, les tapes, les cerveses artesanes, vins i caves per fer volar la imaginació... A pocs països trobaràs i tastaràs una diversitat de paisatges i una diversitat de cuines com els que t'ofereix Catalunya. No saps per on començar? No t'ho acabaràs.

6. Oblida't dels tòpics

Tapes, paelles congelades, sangria i molta festa... Darrere d'uns tòpics tronats, hi ha una

identitat gastronòmica que projecta un país que no coneixes. Ressegueix la cuina local, els seus productes i la seva gent i aprofita per descobrir un país mil·lenari carregat d'història i de llegenda, d'arquitectura majestuosa, de natura, d'aventura, d'oci i de cultura. I res millor que descobrir-lo a través d'una cuina i una gastronomia de personalitat forta. Sigues valent, mira més enllà dels tòpics culinaris i deixa't encisar per una cuina i uns vins que et deixaran empremta.

7. Molt més que Barcelona

El rebombori, la vitalitat, el dinamisme i una oferta que aviva els sentits són elements que fan de Barcelona una destinació obligada per a tots els amants de la cuina i el vi. Ara bé, darrere de la ciutat hi ha tot un país que t'espera. Un país de cuina saborosa. Un país divers on es despleguen els paisatges formant un mosaic de cuines, productes, artesans i denominacions d'origen realment inabastable. Escapa't de la ciutat i, en pocs quilòmetres, descobriràs l'esperit i la gent que han fet possible que Barcelona sigui la capital gastronòmica que és.

8. Un país per beure i viure

Catalunya és un paradís per als amants del bon beure. Més enllà del prestigi dels vins llargs i persistents del Priorat i més enllà de l'efervescència i la subtilitat dels grans caves, Catalunya ofereix un ventall de vins i licors inacabable. Des de vins joves, frescos i lleugers, fins a escumosos ancestrals, vins de guarda i ampelles de mínima intervenció; de vins joves i amables a ampelles que requereixen temps i paciència, sense oblidar una oferta enoturística que t'obrirà les portes a petits cellers familiars i vinyerons intrèpids, a cellers d'arquitectura majestuosa, masos d'empremta medieval, castells i bodegues modernistes. Ressegueix les rutes del vi, descobreix paisatges de viticultura impossible, gaudeix de l'enoturisme de més qualitat, tasta grans vins i assaboreix el caràcter d'unes varietats que només trobaràs aquí.

9. El país de l'oli

Arrelades a Catalunya des de temps immemorials, les oliveres són testimoni viu

de la nostra història i part indestruïble de la nostra identitat. Les olives i el seu oli no només marquen el caràcter de la nostra cuina, sinó que també defineixen maneres de viure que són l'origen de moltes tradicions locals. Contemplar les oliveres mil·lenàries de les Terres de l'Ebre, assaborir el caràcter de les varietats locals, redescobrir territoris esquitxats d'oliveres i ametllers, explorar la cuina de l'oli sota el guiatge de joves cuiners i, finalment, endinsar-se en la història local és només un tast del que permet l'oleoturisme a casa nostra. Explora la cultura de l'oli i descobreix alguns dels racons més genuïns del nostre país.

10. T'ho passaràs bé

Gaudir d'un peix a la brasa en una cala recòndita de la Costa Brava, descobrir les bodegues més antigues de Barcelona i beure'n el vi de la bota, perseguir amb un gos la flaire de la tòfona fresca a les terres de Lleida, caminar entre arrossars, degustar musclos i ostres sorgits de les aigües, aprendre com s'elabora la llonganissa, munyir la llet per fer-ne formatge, obrir ampelles en la frescor del celler, elaborar licors d'aromes boscosos, tastar el fruit d'oliveres mil·lenàries... Viu la cuina catalana de molt a prop. Tinguis el plaer gastronòmic que tinguis, Catalunya te'l complaurà.

Perquè la vida s'endolceix sempre al voltant de la bona taula. Gaudir d'un bon àpat, compartir el vi fins que no en quedi, visitar una formatgeria, allargar la sobretaula amb glops de ratafia, cruspir-se un capipota després d'un passeig matinal pel mercat, no buscar excuses per refrescar-se amb una copa de cava, acomiadar el dia mentre la carn es cou al caliu de la brasa... A Catalunya, els bons moments es viuen envoltats de menjar i beure. Passar-ho bé, ser feliç, descobrir, aprendre, compartir. A Catalunya és possible.

10 raons Decàleg



Esprémer la vida a cada instant. Passar-ho bé. Menjar, beure i viure. Catalunya és un país on la gastronomia et duu per senders inesperats, on la cuina i el vi t'ofereixen plaers sorprenents i, finalment, et revelen l'esperit d'un país únic a la riba del Mediterrani. Assaboreix la vida a Catalunya. Ve de gust.



1. Apassiona't per la gastronomia

Si t'agrada menjar i beure bé, si vols viure un país on la passió per la gastronomia es troba en cada plat i en cada copa, en els productes artesans, en la seva gent, les seves tradicions i el seu dia a dia, Catalunya t'espera. Ve de gust.

2. El gust de la història

El Mediterrani més pur i la cultura clàssica, l'Àfrica, l'herència musulmana i la jueva, Amèrica i el Carib, segles de tradicions, una ànima eclèctica i una mirada valenta sempre cap al futur: explora el nostre receptari, tasta els nostres vins i descobriràs el nostre passat i tot el que promet el futur.

3. Herois del rebost

Generació rere generació, ells i elles han guardat el sabor de la tradició, i han preservat l'essència del nostre receptari. Sovint sense saber-ho, estoicament, amb amor per les coses ben fetes. Cultivant la vida. Formatges, embotits, hortalisses, fruita, cereals, vins i licors, pesca, bolets... Ells i elles són els guardians del gust, i conèixer-los està al teu abast.



4. Cuiners de pur geni

Explorar els límits de la cuina d'avantguarda, tastar creacions impossibles que fan volar la imaginació, però també reconfortar-te amb la cuina de sabors populars i enamorar-te de les expressions més senzilles. Emociona't amb el talent dels cuiners que són referència internacional.



5. Cuines per a tots els paladars

En pocs llocs més trobaràs tanta diversitat de paisatges com cuines diferents per explorar: la consistència de la cuina de muntanya, la caça i els bolets, la cuina marinera, els arrossos, la cuina burgesa, la cuina urbana, la fusió o les tapes... No saps per on començar? No te les acabaràs.



6. Oblida't dels tòpics

Sí, a Catalunya hi trobaràs paelles, tapes, sangries, pintxos i tota la resta de tòpics que coneixes; però sigues valent: deixa'ls enrere, explora la cuina i els vins locals i descobriràs el tarannà d'un país que et deixarà empremta.

10 raons per fer turisme enogastronòmic a Catalunya

Decàleg



7. Molt més que Barcelona

Barcelona ho té tot, però més enllà dels seus límits hi tens tot un país per descobrir. Racons de natura inimaginable, pobles medievals aturats en el temps, arquitectura sorprenent, museus, cultura i, també, un mosaic de cuines, productes i artesans que no surten a les guies. Viatja a les arrels de la cuina catalana.

8. Un país per beure i viure

Els vins llargs i persistents del Priorat, el caràcter dels vins del Penedès i els escumosos de bombolla fina i vibrant són només la cara coneguda d'una escena vinícola apassionant. Cellers de prestigi, vinyerons intrèpids, petits viticultors familiars, viticultura artesana, varietats úniques, enoturisme i oci, tradició i un patrimoni mil·lenari fan possible la singularitat per a molts encara desconeguda dels vins catalans. Atreveix-t'hi.

9. El país de l'oli

Arrelades a Catalunya des de temps immemorials, les oliveres són testimoni viu de la nostra història i part indestruïble de la nostra identitat. Uns olis de qualitat extrema, intensos, verds i afruitats, de caràcter fort i perdurable són la porta d'entrada a alguns dels racons rurals més genuïns del país. Tasta la vida al país de l'oli!



10. T'ho passaràs bé

Perquè la vida s'endolceix sempre al voltant de la bona taula. El bon menjar, el millor beure i una companyia amable fan que els moments viscuts a Catalunya preguin una altra consistència. Ser feliç, descobrir, aprendre, compartir, passar-ho bé. A Catalunya és possible.

Claims

**Assaboreix la vida. Catalunya.
Ve de gust.**

**Menjar, beure, viure i compartir.
Catalunya. Ve de gust.**

**Un país per somiar. Catalunya.
Ve de gust.**

**Alimenta els somnis. Catalunya.
Ve de gust.**



10 experiències de turisme enogastronòmic

No marxis de Catalunya si abans no...

Si vols endur-te uns records inesborrables de la teva estada a Catalunya, no et pots perdre cap de les activitats que et proposem aquí; 10 suggeriments per viure en primera persona i satisfer el teu instint amb el millor de la gastronomia d'un país que deixa empremta. És Catalunya. Ve de gust.

1. Espremes el suc de la vida!

Passeja entre un mantell fet d'oliveres i uns arbres que s'aixequen com escultures d'aire clàssic; endinsa't en la calma esponjada d'oliverars mil·lenaris; albira el paisatge adust i sec, fet de tradicions ancestrals, i descobreix indrets del país on encara perviuen les empremtes de la vida rural. Rega els somnis d'aventura amb els millors olis verges extra i assaboreix el plaer de viatjar pel país de l'oli. Coneix les varietats locals que s'hi cultiven, aprèn a tastar-les i a diferenciar-les, gaudeix amb la seva cuina, esmorza entre cabanes de volta i aljubs recuperats enmig de paisatges de postal, descansa en castells arrezerats per oliverars, ressegueix camins medievals, viatja a la incertesa... L'oleoturisme a Catalunya ve de gust.

2. Tastes els secrets del bosc

Costums, misteris i llegendes poblen els boscos catalans. Roures, alzines i arbres centenaris; dòlmens i pedres megalítiques; corriols i senders; masies de pedra viva; remeieres, trementinaires, bruixes i aquelarres; plantes, herbes i flors silvestres, bolets i tòfones de sabor inconfusible. Tasta els secrets que guarda la cultura boscana de Catalunya amb rutes que et duren, entre

primavera i estiu, a recol·lectar herbes i flors per elaborar ratafies i vins aromatitzats. A la tardor, endinsa't als boscos a la recerca dels millors bolets de casa nostra; aprèn a diferenciar-los, a conservar-los i a cuinar-los. I, a l'hivern, segueix, si pots, el ritme trepidant dels gossos i desenterra l'autèntica tòfona negra per acabar degustant-la en un àpat d'aroma memorable. Si vols gaudir de la gastronomia més succulenta que sorgeix de la frondositat de paratges de postal, viu la cara més activa de la nostra cuina.

3. Descobreixes els vins oblidats

Trobat, mandó, sumoll, pansalet, macabeu, montònega, trepat, morenillo, picapoll... La personalitat del vi català és tan complexa com ric és el seu patrimoni vitivinícola. La diversitat de paisatges, climes i terrors i una cultura del vi antiquíssima han permès que Catalunya gaudeixi d'un ventall de vins envejable. I descobrir el caràcter d'aquests vins mentre et deixes sorprendre per paisatges fets de vinyes, mentre aprens com el vi ha esculpit la història de viles i pobles durant segles, mentre comparteixes taula amb viticultors tossuts i decidits o recorres les nou rutes del vi que travessen el país, mentre explores cellers modernistes o mentre destapes ampolles una rere l'altra fins a entendre perquè l'enoturisme, a Catalunya, et porta per indrets insospitats. Tens més de 300 cellers visitables per intentar-ho; no te'n penediràs.

4. Solques un mar de sensacions

Embarcar-se per navegar el litoral català és una de les millors maneres d'explorar la nostra cuina marinera. Fondejar en cales recòndites amagades entre penya-segats



coronats per pins; albirar les viles blanques de pescadors; solcar les aigües somes del Delta i poder gaudir així d'uns musclos i unes ostres acabades de recol·lectar; obrir garoines acompanyades de botifarra i un bon porró de vi negre; elaborar un suquet amb gamba fresca i, si hi ha sort, amb un calamar acabat de pescar; saltar en terra per aprendre els secrets de l'arròs en una barraca de pescadors; admirar la cridòria de les llotges del peix; participar en la subhasta, i, fins i tot, convertir-se en mariner i acompanyar la tripulació de pescadors en una jornada de feina. Explora la cuina marinera des d'un altre vessant.

5. Agafes la forquilla per esmorzar

Els mercats són un bon mirall de la societat que els envolta. De què es menja, de com batega el país, de què es pesca, de com es treballa la terra i el mar, de què es valora als fogons. Camuflar-se entre el bullici, els crits de reclam, les bones paraules, la fressa, comprar i, finalment, asseure's en una barra o compartir una taula en una casa de menjars. Demanar un capipota o un bacallà a la llauna, regar-ho amb un bon vi de bota i culminar-ho amb un cigaló de cafè amb rom mentre escoltes els secrets que han construït la Catalunya de gust popular en tavernes i bodegues que encara sobreviuen. Viu els mercats de barri i endinsa't pels carrerons que et duren a assaborir la cuina menys coneguda de les nostres ciutats.

6. Endolceixes el viatge

Hi ha una època de l'any en la qual la terra a Catalunya es tenyeix de rosa. Entre finals de febrer i finals de març, les terres de Ponent s'enriolen amb un rosa intens, gairebé porpra. És el *hanami* català, la florida dels presseguers. Sigui a peu o en bicicleta, podeu recórrer els llargs rengs de fruiters a les acaballes de l'hivern i, de retruc, descobrir una de les cuines més honestes, rústiques i saboroses de les que es fan a Catalunya. Visita els seus pagesos, tasta'n les melmelades, els embotits i formatges, els licors i vins, l'oli i, sobretot, la fruita. És l'oest de Catalunya, la terra on es pon el sol.

7. Passeges entre ramats i formatges de pastor

Entre valls i muntanyes actives, els ramats pasturen lliurement en la verdor dels Pirineus catalans. De la seva llet se'n fan formatges seguint les antigues receptes de pastor: serrat, garrotxa, matons, brossats, llenguats, tupins i una fornada de nous estils que fan que els formatges a Catalunya visquin el millor moment. Degusta'ls després de visitar-ne l'obrador o, si t'hi atreveixes, després de matinar i acompanyar un pastor i els seus gossos d'atura a feinejar a muntanya. Busca una bona ombra, agafa una llesca el pa, talla el formatge i rega-ho amb bon vi. La felicitat, a muntanya, és això.

10 experiències de turisme enogastronòmic

No marxis de Catalunya si abans no...

8. Vius un dia amb els herois del rebost

Fidels a un llogaret rural que es resisteix a desaparèixer, viticultors, pagesos, ramaders i formatgers guarden els sabors de la tradició i l'esperit que fa bategar la gastronomia catalana. I ho fan diàriament, amb la passió i l'amor que els mou per mantenir vius els sabors de la nostra cuina. La lleugeresa i la frescor d'una copa de trepat, l'aroma de la llonganissa curada, l'opulència d'un tomàquet carnós, la dolçor del préssec de vinya, el picant de l'oli verd... Busca els tresors que ens alegren el rebost, coneix els artesans que els fan possibles, comparteix un dia de la seva vida i guarda l'essència del nostre receptari.

9. Sents la vida efervescent

El cava i els vins escumosos catalans són vins nascuts del temps i la paciència. La memòria de la vida conservada en una ampolla. Copsar-la, tastar-la i assaborir-la

requereix calma i silenci. Submergeix-te en la foscor del celler, envolta't del silenci profund de la cava, avança entre milers d'ampolles en rima i fes que l'atzar en triï una. Deixa't dur per la màgia, allibera el temps efervescent i assaïm el gust de la memòria guardada. I fes-ho en aquests petits cellers familiars on cuiden les ampolles amb zel i cura, alimentant les llargues criances amb fervor i dedicació. A favor del temps. Sense pressa. Només per a tu.

10. T'asseus i gaudeixes

Si Johan Cruyff fou l'ídol d'infantesa de Ferran Adrià, no és estrany que per esbrinar el potencial gastronòmic de Catalunya parafrasegem l'astre neerlandès i t'animem a entaular-te a qualsevol dels grans restaurants del país per deixar que la creativitat dels cuiners et faci somiar. Després de conèixer la cara popular de la cuina tradicional, explora els límits de la cuina d'avantguarda allà on





la imaginació, el talent i la tècnica serveixen creacions genials, de gust inesborrable. Tria entre la solvència de cuiners de prestigi internacional o la projecció de joves cuiners que definiran el futur. El foc no s'apaga mai, a Catalunya; comprova-ho!

EXTRA!

11. Gust per la vida, gust per Catalunya

Aturar la voràgine del dia a dia per fer un vermut en bona companyia, esmorzar menjant un bacallà a la llauna en un mercat, gaudir amb els amics d'una bona calçotada,

aprendre els secrets d'un bon arròs, regar una llesca de pa amb l'oli nou, brindar amb el vi novell, conèixer pagesos i ramaders, entaular-se en restaurants perduts a la muntanya o celebrar el calendari amb dolços i pastissos d'origen medieval... Som un país fet de tradicions on la bona gastronomia es viu a tota hora i en tot moment. Explora el que ens torna bojos i comparteix la passió que fa de Catalunya un destí únic per als amants de la bona beguda i la bona teca.

Ambaixadors del turisme enogastronòmic



“La nostra cuina reivindica la forma de vida i el tarannà de la gent de l’Alt Pirineu, els seus paisatges, els seus ritmes i les seves tradicions ancestrals”

Eli Farrero – Restaurant El Ventador de Barruera (Pirineus)



Arrecherat pels contraforts imponents de la Vall de Boí, El Ventador suposa una alenada d’aire fresc per a la cuina pirinenca. L’Eli Farrero i en Pierre Cosnard han convertit aquest petit restaurant de Barruera en un aparador del bo i millor del rebost ribagorçà. La seva, però, és una interpretació desacomplexada i moderna del receptari tradicional, devota del producte de la vall, còmplice dels petits productors que hi habiten i honrada. Entaular-se al seu local suposa descobrir una mirada franca i senzilla de la cuina d’arrel posada al dia. La cuina dels Pirineus et reclama.

- **Què ofereix de diferent i singular Catalunya com a destinació enogastronòmica?**

Catalunya gaudeix d’una gran diversitat tant territorial com ambiental, i fins i tot podríem dir que, en alguns aspectes, també cultural. Això fa que la seva gastronomia pugui ser també molt variada i diversa, ja que gràcies a aquesta riquesa paisatgística i ambiental podem trobar productes molt diferents, i maneres d’elaborar-los i de cuinar-los molt característiques i estretament vinculades a cada zona, a cada vall, a cada poble i, fins i tot, a cada casa. Així, tenim una gastronomia complexa, variada i gens avorrida.

Ahora, aquesta gastronomia és estacional, beu del producte i el posa en valor gràcies

també a les diverses maneres de cultivar-lo i elaborar-lo. Això fa que també tinguem una cuina saludable en tots els àmbits. A nosaltres, com a cuiners ribagorçans, ens agrada molt cuinar plats arrelats a la tradició dels Pirineus, però, alhora, trobem molt divertit i interessant disposar de productes que ens venen d’altres zones com el Maresme, l’Empordà o Tarragona. Utilitzar-los i adaptar-los a receptes pròpies de l’alta muntanya ens permet oferir una cuina local, pirinenca, però també mediterrània, que explora les virtuts de la nostra gastronomia sense haver de sortir del país.

- **Què hi pot trobar a El Ventador el visitant interessat en enogastronomia?**

A casa nostra hi trobaràs les veus de la cuina antiga, del Pirineu més pretèrit, però també una mirada personal, atrevida i actualitzada del receptari tradicional. La nostra cuina reivindica la forma de vida i el tarannà dels productors i pagesos de l’Alt Pirineu, els seus paisatges, les seves temporades, els seus cicles i ritmes i, també, les seves tradicions ancestrals. A El Ventador gaudiràs, i satisfaràs el paladar amb un producte fresc, local, estacional, amb una cuina que busca la màxima expressió sense emascarar-lo. Si vens, coneixeràs un relat intuïtiu, directe i auster que, gràcies a la cuina, et connectarà amb les emocions més universals.

“Amb el vi i la cuina, amb la gastronomia, expliquem i transmetem el territori d’una manera fàcil, propera, didàctica i divertida”

Jaume Montanyà – La Gastronòmica, agència de turisme enogastronòmic



Eixamplar els límits de l’oci i la cultura gastronòmica, avançar per terrenys inexplorats i, sobretot, gaudir amb la cuina i el vi d’una manera amena, divertida i conscient: aquests són els pilars que sustenten la intensa i diversa activitat de La Gastronòmica, una empresa especialitzada en turisme enogastronòmic. En Jaume Montanyà i la Clara Antúnez dinamitzen el territori i promouen la cultura del bon menjar i el bon beure amb propostes i experiències (tastos, àpats, tallers, viatges, espectacles...) que porten el plaer i les emocions a flor de pell. Participar-hi suposa abandonar-se a un món de sensacions sempre sorprenent.

- **Què ofereix de diferent i singular Catalunya com a destinació enogastronòmica?**

Catalunya són les garroines de la costa quan fa fred, regades amb un vi negre jove del Pla de Bages. És el trinxat de la Cerdanya amb un escumós gran reserva. Són els cargols a la llauna de la plana de Lleida amb una ampolla de vi blanc en criança dels Pirineus. Són les maduixes del Maresme amb una ratafia...

Catalunya és un tresor enogastronòmic, vast i inacabable, gràcies a la diversitat de paisatges i climes on creixen i viuen una multitud de productes excel·lents.

- **Què hi pot trobar a La Gastronòmica el visitant interessat en enogastronomia?**

La Gastronòmica va de vi, de cuina, de salut i d’activar els sentits. Cada servei i cada activitat proposen un alt grau d’implicació i participació, en què el detall i la interacció amb les persones són els eixos vertebradors de la vivència. La nostra sensibilitat envers el territori, la cultura i la sostenibilitat es fa visible en cada una de les nostres accions.

Presentem propostes agosarades amb un alt valor humanístic. Hi posem música, teatre, poesia... Hi posem coneixement i expliquem la cultura del vi mentre fem moure les ànimes. Aconseguiu que el vi parli i ens emocioni. Expliquem i transmetem el territori d’una manera fàcil, propera, didàctica i divertida.

Ambaixadors del turisme enogastronòmic

“A casa nostra, els hostes trobaran compromís amb la sostenibilitat i una cuina local que defensa el valor paisatgístic i mediambiental del Delta”

Joan Capilla – Hotel Gastronòmic L’Algadir del Delta, Poble Nou del Delta (Terres de l’Ebre)

Envoltat d’arrossars, en un paratge idíl·lic de natura i fauna, en la Catalunya que abraça el mar, l’Hotel Gastronòmic L’Algadir del Delta és un autèntic refugi per descobrir l’ànima del Parc Natural del Delta de l’Ebre. Aquí, en Joan Capilla i la seva família han construït un oasi on el descans, l’estada i la bona taula s’uneixen amb un únic propòsit: reivindicar el caràcter d’aquest tros de país tan singular. Amb un tarannà honrat i senzill, L’Algadir ofereix un enclavament immillorable per explorar el patrimoni natural del Delta, aprofundir en la seva realitat pagesa i marinera, gaudir de la seva cuina tradicional posada al dia i exprimir el millor que ens dona la vida.

- **Què ofereix de diferent i singular Catalunya com a destinació enogastronòmica?**

Catalunya és un país que es pot recórrer a través de la seva gastronomia i dels seus cellers. Ells et descobriran com és de meravellós el nostre territori. Perquè som un país tan ric i tan variat que els nostres productes de mar i de muntanya ens converteixen en una destinació única a escala mundial.



Com a propietari i cuiner de l’Hotel Gastronòmic L’Algadir del Delta només puc dir que estem orgullosos de treballar amb producte del nostre territori i de contribuir així a una gastronomia més sostenible, i donar veu als nostres proveïdors, pagesos i pescadors, artesans del sector primari.

- **Què hi pot trobar a l’Hotel Gastronòmic L’Algadir del Delta el visitant interessat en enogastronomia?**

Més enllà d’un racó idíl·lic i de repòs, situat al bell mig del Parc Natural del Delta de l’Ebre, a L’Algadir els nostres hostes trobaran compromís amb la sostenibilitat i amb els productes de proximitat i del territori.

La nostra cuina es basa en ingredients del delta de l’Ebre, entre els quals destaquen, segons la temporada, l’arròs, l’ànec, l’anguila, la galera, la carxofa, els cítrics, els peixos i captures del dia, com ara el sorell, l’aranya, el verat, la rajada, el llagostí... Oferim una cuina tradicional actualitzada, local, que reivindica el valor paisatgístic de la zona i les tradicions autòctones; una cuina fidel als productes de quilòmetre zero i que fa que el nostre hotel gaudeixi de la marca d’Hotel Gastronòmic.

“Catalunya és un ecosistema únic de productors artesans a través dels quals pots descobrir un país amb una infinitat de sabors”

Adrià Dalmau – Nousegons, productor d'oli d'oliva verge extra, Arbeka (terres de Lleida)

L'inconformisme i l'atreviment defineixen la nova generació de productors artesans. Ells són els responsables de dinamitzar un sector entestat a recuperar productes, receptes, elaboracions i varietats locals. Lideren el panorama agroalimentari modernitzant projectes, promovent el territori i advocant per la sostenibilitat i el consum responsable. I, alhora, dissenyant noves propostes turístiques que donen a conèixer el país a través de la seva gastronomia. L'Adrià Dalmau, jove emprenedor de la Lleida rural, n'és un clar exemple: ell elabora un oli d'oliva verge extra d'altíssima qualitat i complementa la seva activitat amb una oferta turística que conjuga gastronomia, sabors genuïns i cultura local.

- **Què ofereix de diferent i singular Catalunya com a destinació enogastronòmica?**

Autenticitat i diversitat. Catalunya és una terra de produccions agroalimentàries artesanes, petites i mitjanes, amb essència familiar, i això et transporta a un entorn d'accessibilitat i proximitat úniques. En poc menys de quatre hores pots arribar a qualsevol indret de Catalunya on cada paisatge i cada territori ens ofereix una diversitat de productes amb



personalitat, però també una infinitat de sabors, olors i textures diferenciades. Aquest ecosistema únic defineix Catalunya com una destinació enogastronòmica autèntica i diversa.

- **Què hi pot trobar a Nousegons el visitant interessat en enogastronomia?**

Nousegons Experience ofereix al visitant l'oportunitat de viure experiències enogastronòmiques per emmarcar. Un viatge apassionant entre gastronomia, oli d'oliva verge extra i naturalesa en escenaris únics, com una finca d'oliveres de més de 400 anys abraçada per boscos de pins, plantes aromàtiques i marges de pedra seca, o una antiga pallissa de pedra. Experiències pensades per a tots els públics. Viure la collita manual de l'oliva en primera persona o descobrir l'oli d'oliva verge extra Nousegons a través d'un tast o un dinar entre oliveres centenàries amb productes autèntics i de proximitat, a més d'experiències emocionals i interactives, com la visita teatralitzada per conèixer el passat o connectar amb la força de la terra a través del ioga entre oliveres.

Ambaixadors del turisme enogastronòmic

“Amb l’enoturisme descobrireu vins amb personalitat. Eixamplareu la ment i coneixereu històries, cuines, veus i persones que habiten el país: una terra de somiadors”

Mercè Sumarroca – Celler Sumarroca, viticultors ecològics a Subirats (costa de Barcelona)

La passió ha convertit Sumarroca en un dels cellers més consistents i reconeguts del panorama vitivinícola del Penedès. El compromís per elaborar caves i vins amb veu pròpia, caràcter i personalitat ha permès a aquest projecte familiar elaborar productes d’altíssima qualitat, fidels a la tradició del Penedès, arrelats al llegat vitivinícola del país, responsables socialment i mediambientalment. El resultat són uns vins i uns caves expressius i complexos, i res millor que descobrir-los en una de les moltes propostes enoturístiques que posen al teu abast.

- **Què ofereix de diferent i singular Catalunya com a destinació enogastronòmica?**

Catalunya és un país ric i divers en ofertes vitivinícoles i gastronòmiques. Cada zona té una personalitat vitivinícola àmplia i diferent, amb dotze denominacions d’origen, on els visitants poden gaudir de vins i caves que parlen d’un territori, d’un clima, d’una història i d’una gastronomia que els acompanya. Endinsar-s’hi suposa eixamplar la ment, descobrir persones i tradicions



diferents, accents diversos, matisos i sabors característics. I, finalment, assaborir un país i una terra de somiadors.

- **Què hi pot trobar a Sumarroca el visitant interessat en enogastronomia?**

Sumarroca és un celler familiar amb vins i caves ecològics que aposta pel territori, per l’ecosistema i per la sostenibilitat. La nostra col·lecció de vins i caves —d’escumosos tradicionals a caves sofisticats, de vins joves i frescos a ampelles experimentals— es descobreix gràcies a un ventall d’experiències i propostes que aposten per l’autenticitat. Són visites que ens acosten a un paisatge, a una terra, a una gastronomia i al caràcter de la nostra gent. Per això, fem productes agroalimentaris de proximitat que acompanyen els nostres vins i caves. Creiem en l’enogastronomia i la volem fer accessible a tothom; per tant, fem visites i tastos per a tots els gustos, totes les inquietuds i totes les persones, incloses les persones amb diversitat funcional i capacitats diverses.



Turisme enogastronòmic sostenible

Degusta a consciència



Catalunya deixa empremta. Només aquí trobaràs infinitat de paisatges per descobrir, una cuina superb, vins expressius, paradisos naturals, ciutats vibrants, pobles de calma i pau, cultura, arts, una arquitectura majestuosa i, sobretot, una oferta turística de qualitat, exigent, diversa, oberta a totes les èpoques de l'any, compromesa i respectuosa. Vine a Catalunya i gaudeix d'una gastronomia i un enoturisme transformadors, on tot està a punt perquè viatgis de manera responsable.

Viatjar eixampla horitzons, obre la ment, ajuda a aprendre, a deixar enrere els prejudicis i a gaudir del temps i de la vida. Tan important és passar-s'ho bé com fer-ho d'una manera responsable. Per aquesta raó, Catalunya impulsa un turisme conscient, que minimitza la petjada ambiental, que defensa la preservació del medi natural, que promou la cultura i l'economia local, que conserva el patrimoni i que vetlla per una cultura gastronòmica inclusiva perquè tothom gaudeixi d'un país que mira al futur. És Catalunya. Ve de gust.

Explorar les possibilitats que brinda el turisme gastronòmic a Catalunya és

endinsar-se en un univers de lleure de qualitat, diversió, aprenentatge, complicitat, responsabilitat i impacte positiu. La col·laboració entre petits productors, artesans, cuiners, allotjaments, agències i operadors promou la plena sostenibilitat. I no només l'ambiental, sinó també la social, l'econòmica i la cultural. I tot això amb un catàleg d'activitats i propostes que vetllen per mostrar el millor del país i la seva gent, tot defensant la conservació del patrimoni i la preservació dels espais naturals, i promovent l'art i la cultura, la cuina, els vins, la gastronomia que ens defineix.

El resultat és un ecosistema turístic resilient, responsable i que busca sempre l'excel·lència. Obert i adaptat a totes les èpoques de l'any, dinàmic, divers i sempre diferent. Sigui a l'estiu o a l'hivern, a la tardor o a la primavera. La cuina catalana permet endinsar-se en les arrels del país per assaborir-hi tots els matisos i tots els accents. No només hi podreu tastar les expressions més tradicionals i populars, sinó també les propostes més avantguardistes i creatives. Més enllà de la xarxa de 46 restaurants de SlowFood Km0, Catalunya està farcida de cuiners i restauradors que





prioritzen el producte local, de proximitat, de temporada i ecològic per oferir uns plats saborosos i imaginatius, fidels al nostre receptari, a la tradició i als productors que el fan possible. No només podreu assaborir-los, sinó que, gràcies a aquests cuiners i a agències especialitzades, podreu participar en tallers de cuina i classes intensives alhora que us obriran les portes perquè conegueu, visiteu i compartiu moments quotidians amb pagesos, grangers, formatgers, pescadors, boletaires, pastors i tota mena d'artesans. Feinejareu amb ells, collireu fruites i verdures, elaborareu embotits, viureu al seu costat, menareu ramats, plegareu ous de corral, triareu el peix del dia, aprendreu a distingir bolets, cuinareu, menjareu, beureu i seureu amb la gent que manté viu el país, que té cura del seu paisatge i que fa

possible que els aliments arribin a taula.

També posareu cara a les persones que s'amaguen darrere dels millors vins i licors del país. En els últims anys, tant els petits viticultors com alguns dels grans cellers familiars —encapçalats, entre d'altres, per Família Torres— han refermat encara més la seva aposta per una viticultura respectuosa amb el paisatge, deixant enrere pesticides i químics i treballant una agricultura ecològica, biodinàmica i regenerativa per aconseguir el millor raïm possible amb varietats autòctones recuperades. I al celler han treballat mètodes tradicionals, de mínima intervenció, per crear vins fidels al terror on neixen. El resultat és una escena vinícola dinàmica i valenta que elabora els millors vins de la nostra història. Vins que neixen de la simbiosi amb la natura i que s'obren al visitant amb més de 600 activitats enoturístiques, 9 rutes del vi, més de 300 cellers amb les portes obertes i tots els seus viticultors disposats a portar-te a conèixer els ramats d'ovelles que pasturen entre les vinyes, els cavalls de tir que llauen la terra, les herbes i flors que hi afegeixen vida, la biodiversitat que els envolta, la viticultura respectuosa que els fa créixer en harmonia i els cellers sostenibles on s'elaboren. Acosta-t'hi i ho comprovaràs de primera mà.

Perquè molts d'aquests cellers —així com establiments hotelers, càmpings, allotjaments, *eco resorts* i productors— donen exemple amb programes de sostenibilitat ambiental, així com amb certificacions com la Biosphere, que incideixen en la reducció del consum

Turisme enogastronòmic sostenible

Degusta a consciència

energètic apostant per construccions bioclimàtiques, energies renovables, una gestió de l'aigua eficient, l'ús de materials ecològics i poc contaminants, l'ús de combustibles com la biomassa i aïllaments amb l'objectiu de reduir el malbaratament energètic, reduir el consum, promoure l'estalvi, minimitzar residus i contaminar el mínim possible. I en la majoria d'aquests establiments ho podràs comprovar a partir de tallers, passejades, rutes, itineraris i activitats divulgatives amb les quals aprendràs els lligams entre el sector turístic i el seu entorn.

Perquè a la sostenibilitat ambiental diversos agents turístics hi sumen la sostenibilitat social: donen suport a entitats que treballen l'economia social i solidària i les impulsen, però també treballen l'equitat salarial, la igualtat, la formació, l'accessibilitat i la inclusió tant per a treballadors com a clients.

I en aquest sentit no falten les iniciatives que, en tots els àmbits, donen a conèixer el patrimoni cultural i arquitectònic del país;

des de visites a museus, aules de cuina, monuments i centres d'interpretació fins a la participació en fires i festes tradicionals, rutes en bicicleta, propostes de mobilitat en transport públic, col·laboracions amb entitats i empreses veïnes, exposicions d'artistes locals, ús de productes de proximitat i un llarguíssim etcètera.

La cuina, el vi i la gastronomia són el punt de partida per conèixer la vitalitat d'un país que batega. Els seus habitants i productors són la cara visible d'una destinació que ha fet del turisme responsable una aposta decisiva. Afavorint un turisme vivencial, quotidià, ambiciós, amb valors, regeneratiu, compromès i responsable. I amb les propostes, iniciatives i activitats que hi trobaràs, hi descobriràs un oceà de sabors i sensacions i, alhora, contribuiràs a enfortir els lligams de la comunitat, faràs xarxa, viuràs moments per recordar i seràs motor de canvi i de transformació. Sigues part d'un nou model turístic i suma't a la Catalunya que té cura del seu llegat. Hi deixaràs empremta.



RAONS QUE FAN DEL TURISME ENOGASTRONÒMIC UN TURISME SOSTENIBLE

1. Genera consciència

Ofereix una visió més profunda, diversa, complexa i plural del paisatge humà i geogràfic de Catalunya.

2. Crea complicitats

Permet que, a través de diverses activitats, el visitant descobreixi el dia a dia i la realitat enogastronòmica del nostre país i de la seva gent i hi participi.

3. Alimenta el consum responsable

Promou la gastronomia local i, per tant, advoca per la recuperació del patrimoni agrari i culinari de les comunitats locals.

4. Impacta positivament en l'entorn

No només contribueix a la promoció i la defensa dels espais natural i el medi ambient, sinó que defensa l'arrelament en zones rurals i dona suport a l'activitat econòmica de projectes agroalimentaris de qualitat i compromesos amb la sostenibilitat ambiental.

5. Té cura de la memòria

Connecta el visitant amb la tradició enogastronòmica, cultural, històrica i social del passat a través de la recuperació i la preservació del patrimoni (arquitectònic, vegetal...).

6. Sempre és diferent

Brinda moments al llarg de l'any per admirar els canvis en el paisatge, en els sabors, en el receptari, en els cicles de la cuina i en l'elaboració de productes artesans.

7. És accessible

Catalunya és un país petit i ben connectat. Recórrer-lo de manera sostenible, eficient i amb la menor petjada no només és possible, sinó que està a l'abast de tothom.

8. Per compromís

La major part del sector enoturístic està integrat per negocis familiars, petites empreses i professionals compromesos amb el país, la seva llengua, la seva cultura, la seva història i el seu futur. Fer-los costat és una manera de perpetuar un llegat mil·lenari.

9. Transforma

Practicar l'enoturisme a Catalunya remou consciències i obre camins nous d'aprenentatge i de consum que canvien hàbits individuals i col·lectius a favor d'un món més just i millor.

10. Dona una infinitat d'opcions

El teixit d'agents implicats en l'enoturisme a Catalunya ofereix oportunitats de propostes i experiències sostenibles i compromeses per a totes les butxaques i totes les realitats. A pocs llocs com aquí trobaràs una varietat per afavorir un turisme responsable i equitatiu.

Claims

Viatja amb consciència. Catalunya. Ve de gust.

Et transforma. Catalunya. Ve de gust.

Viatja en verd. Catalunya. Ve de gust.

Suma't al canvi. Catalunya. Ve de gust.

Viatja amb diferència. Catalunya. Ve de gust.

Tradicions

Viu la gastronomia catalana



Els catalans sentim autèntica devoció pels plaers de la bona taula, i qualsevol excusa és bona per convertir tot moment del dia i tota època de l'any en una festa gastronòmica. Aquí repassem algunes de les tradicions més arrelades que et permetran entendre —i compartir— la nostra passió per la cuina i el vi. Viu-les quan visitis Catalunya i te les enduràs a casa. Atreveix-t'hi!

Ben d'hora al matí, al migdia, a mitja tarda, al vespre, ben entrada la nit; a l'estiu, a l'hivern, qualsevol dia de l'any: els catalans vivim la gastronomia a tota hora, en tot moment. Una tradició rural, la cuina de subsistència, un producte de temporada o una vella recepta es barregen avui amb la sofisticació i les propostes més refinades, però hi ha coses que hauràs d'experimentar en primera persona si vols entendre i gaudir Catalunya en la seva essència més genuïna. Viu algunes de les tradicions que et suggerim i t'enduràs records memorables a casa. I repetiràs!

Esmorzar de forquilla

Res millor que començar el dia entaulat en una casa de menjars populars, envoltat de converses trivials, rebombori i alegria. Demana una copa de cava, guaita per sobre de la barra i, si no ets gaire atrevit, demana el que vegis que mengen els parroquians habituals. En aquests establiments hi va néixer la cuina catalana tradicional entre els segles XVIII i XIX, així que oblida't dels entrepans habituals, agafa la forquilla i el ganivet i devora un capipota, unes galtes guisades, unes mongetes amb bacallà o uns cigrons

amb botifarra. Gaudiràs de l'àpat principal que els obrers i els traginers es cruspien per agafar forces. En acabat, demana un cigaló (cafè amb unes llàgrimes de rom o de conyac) i sentiràs com la vida agafa consistència. Són només les deu del matí i res pot anar malament.

Fer el vermut

Els migdies a Catalunya són extraordinaris. Sigui per fer una pausa breu, per trobar-se amb els amics o relaxar-se amb la família, quan sonen les dotze la vida s'atura i les preocupacions desapareixen. Agafa una petita taula de marbre, serveix-te el vermut de la bota, allarga'l amb el sífo, acompanya'l d'unès anxoves, unes olives i unes patates xips i abandona't a la joia de viure. Bodegues i vermuteries ofereixen una proposta informal a base de conserves i mossades lleugeres —més o menys elaborades— que suposen una de les tradicions més catalanes que tenim. Aquesta beguda a base de vi macerat amb herbes va ser introduïda a Catalunya pels italians, i ha esdevingut un aperitiu apreciadíssim, fins al punt de consolidar una tradició tan singular per a la socialització dels catalans com és l'hora del vermut. Prova-ho. Només necessites agafar unes vacances d'unès hores, un vermut ben servit, unes olives i sabràs per què res tornarà a ser el mateix.

Arròs o paella

La paella és originària de València i, per proximitat geogràfica i cultural, també és un clàssic de la nostra cuina. Ara bé, malgrat que els arrossos catalans difereixen una mica dels valencians, aquest plat tradicionalment



familiar de diumenge, d'origen humil i assequible, ha esdevingut un clàssic arreu del país i no només als pobles de la costa. Exploreu les cartes, mireu més enllà de les paelles marineres i endinseu-vos en el terreny dels arrossos secs o caldosos de pop i cansalada, de bacallà amb carxofes, de pollastre i tirabecs, de conill i cargols, de muntanya amb bolets i costella... N'hi ha tants com famílies. Compartiu l'arròs i compartireu la vida.

Calçotada

Només a Catalunya un àpat tan simple com coure unes cebes a la flama viva, sucar-les en la salsa romesco i, en acabat, cruspir-se una graellada de carn podria agafar una dimensió social i cultural tan èpica. Perquè, si no, no s'entén que una tradició d'origen incert, nascuda a Valls i popularitzada a la Costa Daurada, hagi esdevingut tot un fenomen. A més del gran nombre de bons restaurants que ofereixen calçotades de tota mena al llarg de la temporada, per gaudir-ne també podeu optar per propostes que us permeten coure els calçots vosaltres mateixos, sigui en cellers, a casa de petits pagesos o en allotjaments rurals. Feu-ho, però, envoltats sempre de bons amics, embrutant-vos, rient, xalant, fent córrer el porró, preparant la salsa al morter, atipant-vos i allargant sempre el dinar fins al capvespre.

Dolços i pastissos

El delit pels dolços fa de Catalunya un país devot dels pastissos i les llepolies. I és així fins al punt que els catalans podem resseguir el calendari de festivitats i dates assenyalades només recordant els dolços que devorem segons la tradició. Del tortell de Reis que tanca les festes de Nadal a la crema de Sant Josep, dels bunyols de vent de Quaresma o les orelletes de Pasqua als carquinyolis, dels xuixos de tot l'any als braços de gitano i als tortells de diumenge, dels borregos de Sant Antoni al cor de l'hivern a les coques de llardons de Carnestoltes, dels panellets de Tots Sants a les neules nadalenques, dels vanos a les galetes, del pa de pessic als torrons, de la xocolata a les mones de Pasqua o la brioixeria de tota la vida, les pastes seques i un llarguíssim etcètera. Cada poble té el seu propi dolç, i entre les pastisseries trobem alguns dels establiments més antics del país. Si ens visites, no et descuidis de buscar-los; som un país llaminer.

La verema i el vi novell

Som un país de vi, i això es nota a finals d'estiu. El tràfec i la feina a la vinya marquen els dies als pobles i viles on el vi pauta el paisatge i les vides dels qui l'habiten. Però entre les llargues jornades també hi ha moments per a la festa. És el torn de celebrar

Tradicions

Viu la gastronomia catalana

la verema i els auguris per a una anyada desitjada. Arreu del país s'organitzen festes populars amb el vi com a protagonista, i s'allarguen fins que les branques de pi coronen les portes de les cases, símbol inequívoc que ja tenim el vi novell. S'enceten les botes i es tasta el vi jove de l'any. Si t'agrada el bon vi, visita Catalunya de setembre a novembre i trobaràs molts moments per brindar per la vida.

Oli nou

Visitar una cooperativa o un petit productor els mesos d'hivern per comprar-hi l'oli nou o l'oli verd de primera premsada està ben arrelat entre molts catalans. Al país del pa amb tomàquet no podíem menystenir un dels productes més preuats de la nostra gastronomia. De novembre a gener, molts pobles i cooperatives celebren jornades i festes dedicades al nou oli. Trobades culturals que permeten tastar el ventall d'olis excel·lents sorgits del país i que són l'oportunitat perfecta per descobrir racons de casa nostra allunyats del turisme de masses i on la vida s'assaboreix a raig i en cru.

Vespres inesperats

A Barcelona i a les grans ciutats, les tardes s'allarguen sovint, imprevisibles. Una cervesa artesana, un vermut, unes tapes i la vida comença a rodar de manera inesperada. Així són els capvespres catalans. La vida urbana posa a l'abast les darreres tendències culinàries, una cocteleria creativa pionera al món, restaurants per a totes les butxaques, diversió, festa i una oferta cultural inabastable. Esprem les ciutats i assaboreix els dies que no s'acaben mai.

Ens agrada sucra

La cuina catalana se sustenta en el caràcter d'un repertori de salses únic i original. Des de l'època medieval que enriqueixim els nostres plats amb la suculència, la subtilitat, la intensitat, l'aroma, la complexitat, la textura i la delicadesa de salses infinites. Les trobareu en guisats, rostits, mars i muntanya, arrossos, graellades, sopes, suquets i plats de tota mena. Tot seguit us resumim les principals. Tasteu-les!

Sofregit

L'origen primigeni de la majoria de receptes tradicionals. Un fons d'intensitat i personalitat que aromatitza qualsevol guisat, el sofregit és el primer pas en la construcció de la nostra identitat culinària. Ceba i un xic d'all ben cuinats —fins i tot caramel·litzats— amb un toc de tomàquet. Sal, pebre i, si es vol, una fulla de llorer. L'equilibri just, el color i el perfum sobre els quals s'integren les grans receptes populars.

Allioli

Un bon oli d'oliva i all. En cru i amb un toc de sal. Emulsionats al morter fins a aconseguir una textura ferma i consistent, intensa i aromàtica, complement ideal per a carns i peixos a la brasa. Per untar-lo sobre una bona llesca de pa torrat, per gratinar tot coronant un llom de bacallà, per sucra-hi els cargols, per perfumar unes mongetes del ganxet o bé per alegrar una patata bullida, els seus usos són inesgotables. No el confongueu amb la maionesa, més clara i untuosa gràcies a l'ou. D'alliols també en trobareu de fets amb codony o pera als Pirineus i, en alguns guisats o suquets, s'hi posa l'allioli negat, una mica

tallat, que afegeix un record just d'intensitat... Aquell gust, aquella memòria; vici pur.

Romesco

Salsa apreciadíssima i versàtil elaborada a base de pebrots secs o nyores, tomàquets escalivats i all, espessida amb pa sec i emulsionada amb oli i unes gotes de vinagre, el romesco coneix tantes variants com cuiners l'elaborin. Però el toc que li donen les ametlles i les avellanes torrades, el pimentó i el pebre fan del romesco una salsa de possibilitats infinites. Excel·lent per amanir el xató, per sucari-hi uns cargols de punxa, per acompanyar unes verdures a la brasa, per sucari-hi uns calçots, per a peixos o musclos, per a diversos mar i muntanya... També coneix moltes variants i pren el nom de salsa vermella o salsa roja, salvitxada o xató, en funció de l'ús i la consistència que hi vulgueu donar. Feu volar la imaginació!

Samfaina

Més que una salsa, aquí tenim una elaboració que acompanya tota mena de plats tradicionals. Una combinació del millor que ofereix l'horta d'estiu, fresca i reconfortant, la samfaina s'elabora de diverses maneres al llarg del Mediterrani. La base de la versió catalana, però, és la paciència per confitar i sofregir la ceba i anar-hi afegint una mica d'all, pebrot vermell i verd, tomàquet, albergínia i carbassó fins a aconseguir un conjunt harmonitzat, un mosaic de gustos lleuger i sempre agradable al paladar. Es pot enriquir amb unes olives negres o uns bocins d'anxova. Després, la samfaina es pot fer servir per acompanyar cuixes de pollastre, llonzes de porc,

llonganisses fresques, mandonguilles, peus de porc, conill, cargols, bacallà, tonyina, truita, cigrons...

Picada

La màgia de la cuina catalana. L'essència. El toc especial. El secret més ben guardat. La picada és el condiment que converteix una recepta en sublim. Perquè, a diferència de les salses convencionals, la picada és una pasta que dona textura, aroma i consistència a elaboracions tan diverses com un arròs, un plat de caça, un guisat, un ranxo de peix, una caldereta, un rostit, etcètera. És per això que n'existeixen infinites, en funció de la recepta a cuinar: amb fruita seca torrada — ametlles, avellanes, pinyons —, una mica d'all, pa, galetes (o fins i tot un carquinyoli), oli, vinagre, vi ranci, una mica de brou de la cocció, pebre, julivert, xocolata, safrà, herbes aromàtiques, fetge... Elaboreu-ne una al morter i afegiu-la al plat que cuineu uns deu minuts abans d'acabar-lo i deixeu-lo reposar perquè la picada hi aportï la seva textura justa, l'aroma i el perfum que enriqueixen la recepta. No parareu de sucari-hi pa.

Claims

Allà on es cuinen els records.
Catalunya. Ve de gust.

Viu la vida a queixalades.
Catalunya. Ve de gust.

Història

Una cuina feta de temps i de memòria



Milers d'anys d'història i una cultura oberta, eclèctica i sempre en evolució han forjat la cuina catalana. Assaborir-ne els matisos i conèixer-ne els orígens és entendre la complexa i apassionant història de tot un país.

A Catalunya, el pes de la història és aclaparador. Les petjades són profundes, i es fan presents a cada lloc i a cada instant. També a la cuina. La nostra gastronomia és tan antiga com el temps i, encara avui, hi ressonen veus d'un passat únic i singular. Segles i segles d'història, de confluència de cultures, de gent i de pobles, de canvis, de transformacions i de memòria integren un llegat que perdura en una cuina que és el reflex fidel de tot un país. És Catalunya. Ve de gust.

La cuina catalana és tan rica i complexa com la seva història mateixa. La seva personalitat, carregada de peculiaritats, és avui reconeguda i apreciada internacionalment. Són pocs, però, els que en coneixen els orígens. I capbussar-se en aquest patrimoni culinari és capbussar-se de ple en la nostra història. Productes, ingredients, receptes, elaboracions, plats, tradicions i festes,

establiments i restaurants defineixen la identitat d'una gastronomia que no s'entén sense l'aportació d'aquest passat mil·lenari.

Cal remuntar-se a l'època preromana per esbossar els primers indicis del nostre present culinari. De les tribus iberes en conservem el conreu dels cereals, la cultura recol·lectora i el gust per la cervesa, una beguda que en els darrers anys s'ha reivindicat gràcies a artesans i microprojectes cervesers amb receptes que, fins i tot, recreen les begudes fermentades que bevien els indígenes peninsulars. Les restes i els poblats ibers escampats pel territori suposen un atractiu turístic i ofereixen lectures que van més enllà del seu valor arqueològic.

Amb els anys, aquesta cuina primitiva fa un salt qualitatiu amb la influència del món clàssic. Fenicis i, sobretot, grecs i romans aporten els grans elements que sustentaran la gran cuina catalana medieval. El blat i el pa, l'oli d'oliva, els cigrons, la carn de conill, el peix blau, la tonyina, les ostres i cloïsses, la pesca d'almadrava i el tan aclamat gàrum, lloat per Apici i que avui també viu un ressorgiment amb adaptacions creades per alguns dels cuiners amb més prestigi del país. Dels romans també n'heretem l'ús de la sal per preservar la carn o el peix, i les moixames, les llonganisses, els fuets o les salmorres en són només un exemple. També ho són les barreges dolces i salades o el gust per l'aroma del safrà a les cuines més refinades.

Mereixen un capítol a part la vinya i el vi. Des de les àmfores fabricades al llarg del litoral català fins als cellers mil·lenaris, les premses antigues i els vins de qualitat, opulents i



elegants, que romans il·lustres com Plini el Vell equiparaven als elaborats a la Campània. Unes reminiscències que, avui, es deixen entreveure en museus i cellers encara actius del país.

A aquest pòsit de sofisticació llatina s'hi suma, posteriorment, l'arribada dels pobles germànics i, especialment, dels sarraïns. La cultura àrab aprofundeix en la millora de l'agricultura i incorpora el cultiu de l'arròs, la importació de la pasta seca i ingredients com la carxofa, l'albergínia o la fruita seca. L'expansió del cristianisme i la presència de la comunitat jueva també posa en relleu la convivència entre la cuina del llard i la cuina de l'oli, la importància del xai, l'arrelament d'orelletes, neules, barquets i pastissos amelats, la predilecció cristiana per pernills i sobrassades i, en definitiva, per tots els productes derivats del porc.

Els trets principals d'aquestes cuines evolucionaran al llarg de l'edat mitjana i començaran a integrar la base d'una dieta basada en llegums secs —faves, cigrons i llenties—, farinetes i hortalisses com les pastanagues, els naps, les cebes i l'all. No hi faltaran, tampoc, l'aviram ni la caça i, en l'apartat dolç, figues, melons i síndries, cremes, massapans, vins aromatitzats i especisats, hidromel i altres licors d'herbes

que encara avui es destil·len en alguns racons del país.

L'expansió catalana pel Mediterrani i el creixement comercial de Barcelona suposen un nou impuls per a la gastronomia local. La cultura menestral i el cabotatge apunten la incipient singularitat de la nostra cuina, i els hostals i fondes de la capital comencen a guanyar una merescuda nomenada. La puixança de la Corona aragonesa, la conquesta mediterrània i la sofisticació faran que la cuina catalana visqui la seva època daurada, com demostren la publicació de receptaris i llibres de prestigi amb el *Sent soví* i *El llibre del coch* com a màxims exponents. D'aquí en traiem l'ús de la ceba i l'ametlla com a base de moltes salses i la presència de la canyella i els condiments com la mostassa, el gingebre, el clau o la nou moscada, que permetran conjuncions del dolç amb el salat o l'aparició de les picades i el sofregit, que encara es mantenen en plats canònics de la cuina contemporània.

El canvi que a partir del segle XVI suposarà una nova evolució de la nostra cuina serà la descoberta del nou món. D'Amèrica ens n'arribaran el blat de moro, el cacau, la patata, els fesols, el cacauet, el pebrot, la vainilla, fruites tropicals, el gall dindi i, especialment, el tomàquet. Malgrat que caldran anys, i fins i tot segles, perquè aquests productes s'introdueixin en les cuines domèstiques, comença a apreciar-se un canvi de color i de paladar en la nostra cuina.

L'eclecticisme i la barreja seran una constant al llarg dels segles, i donaran ales a una cuina vibrant amb fondes i tavernes com a centre de la restauració pública, on la cuina popular evoluciona a un ritme diferent respecte a la cuina burgesa i aristocràtica. És per influència dels estaments més acabats que les xocolateries, les orxateries i els cafès comencen a proliferar. Establiments com Can Culleretes, que data del 1876, esdevindran centres socials de referència a les grans ciutats del país, i viuran el seu moment àlgid al segle XIX, amb noms tan cèlebres com el Beco del Racó, el Quatre Nacions, l'Hostal

Història

Una cuina feta de temps i de memòria

de Santa Maria o el de la Bona Sort. Serà en aquests establiments i a les fondes de sisos més humils on es popularitzaran plats icònics com el llom amb mongetes, el capipota, la sopa de rap o el bacallà a la llauna, tan vigents encara a les cases de menjars que sobreviuen.

Serà aleshores quan la influència de cuiners italians i francesos popularitzarà plats com els canelons, i suposarà una nova alenada d'aire fresc al receptari. El resultat, una escena gastronòmica vibrant i activa, bressol de la vida bohèmia, la Renaixença i el Modernisme. Els 4 Gats, el Suizo o la Maison Dorée viuran els seus moments daurats, mentre que les tabernes i bodegues del barri xinès faran gran la llegenda de Barcelona com a ciutat festiva i nocturna impulsada pels canvis socials, industrials i polítics del tombant de segle; una fama que arriba fins als nostres dies.

A les primeries del segle xx, Ignasi Domènech i Ferran Agulló glossaran la que serà la cuina tradicional que vindrà, només estroncada per l'esclat de la Guerra Civil i la foscor estesa per la dictadura. No serà fins als darrers anys del règim de Franco quan ressorgirà un desig de preservació de la identitat gastronòmica catalana, excel·lentment exposada per Nèstor Luján, Manuel Vázquez Montalbán, Xavier Domingo i Llorenç Torrado, hereus de les lletres monumentals de Josep Pla.

Amb aquest nou impuls i l'arribada de la democràcia, els aires de canvi sacsejaran el panorama local amb l'aparició d'una generació única de cuiners, que arribarà per situar Catalunya a l'Olimp de l'alta

cuina internacional. Santi Santamaria, Ferran Adrià, els germans Roca i Carme Ruscalleda seran les cares visibles d'una revolució gastronòmica sense precedents que portarà Catalunya a les primeres posicions de l'avantguarda culinària, i ens convertiran en una destinació gastronòmica de primer ordre. I gràcies a ells tenim una nova fornada de talentosos cuiners que defensen aquest patrimoni culinari en totes les expressions: Jordi Vilà, Oriol Rovira, Fran Agudo, Joel Castanyé, Jordi Coromina, Marc Ramos, Carlota Claver, Arnau Muíño, Miquel Pardo, Jan Fargas, Martina Puigvert, Ferran Cero, Eli Farrero o Núria Bonet són la punta de llança que pilotarà la cuina catalana els anys vinents.

Avui, tot aquest llegat s'expressa de maneres diverses i en tots els contextos imaginables. De la cuina rural més copiosa a l'alta cuina; de les bodegues de vi a granel als cafès d'especialitat, de les microcerveseries als cellers de garatge, de les barraques de pescadors als refugis de muntanya...



Empremtes d'aquesta llarga història s'exposen en museus i restes arqueològiques, però també es mantenen vives en els productes, en els vins, en les varietats, en el receptari, en l'oferta de bars i restaurants, en bodegues i cellers, en la nostra vida diària. Sigui com sigui, però, la millor història és sempre la que encara s'ha d'escriure, i a Catalunya el visitant tindrà milers d'oportunitats per prendre-hi part amb el seu puny, la seva lletra i el seu propi paladar.

Claims

La cuina del temps. Catalunya.
Ve de gust.

Gust per la història. Catalunya.

Tasta el futur. Catalunya. Ve de gust.

Viatja pel temps. Catalunya.
Ve de gust.

La cuina que viu. Catalunya.
Ve de gust.



Paisatges

Un país per a tots els gustos



Una geografia diversa i plena de contrastos és l'origen d'un rebost inabastable. Travessa el país d'extrem a extrem i assaboreix totes les cuines possibles que Catalunya ofereix. Comencem!

A la riba del Mediterrani, en un racó privilegiat del món, l'home ha esculpit un territori durant segles. Hi ha domat la natura, i l'ha civilitzat i adaptat fins a crear un mosaic de paisatges carregats de contrastos. D'aquí en neix una cuina de substància, fortament arrelada, plena de matisos i accents diversos. Una cuina encara per descobrir, única i incomparable, que avui esdevé part indestriable de la identitat de tot un país. És Catalunya. I ve de gust.

De les fondalades feréstegues del Pallars a l'aiguabarreig del riu Segre, dels boscos volcànics de la Garrotxa a les platges allargassades del Delta, dels secans del Segrià a la vitalitat nocturna de Barcelona o de les cales abruptes del cap de Creus als tossals ondulats de la Noguera, Catalunya gaudeix d'un ventall de paisatges com pocs països arreu del món. I, a més, en poquíssima distància. D'un extrem a l'altre del país, la varietat de geografies i climes se succeeixen un rere l'altre, i encadenen colors i formes com un magnífic trencadís.

Durant segles, la saviesa de tot un poble ha sabut interpretar aquesta riquesa natural, i l'ha preservat, cuidat i modificat fins a fer-la origen d'una cultura culinària excepcional, de la qual neixen una infinitat de productes que són, avui, el vincle que uneix passat i present a través de la gastronomia.

Tenim les terres altes, enllaçades pels Pirineus, que constitueixen un marc natural i salvatge, trencat per valls i rius, pobles de pedra i cingleres on el temps s'atura. País de gent adusta però honrada i franca, bellesa pura, calma i una cuina robusta alimentada per pastures, formatges, tupines, embotits i hortalisses nascudes del rigor i l'autosuficiència. Bolets, conserves, herbes remeieres, melmelades i, d'uns anys ençà, unes vinyes recuperades que donen vins frescos i de marcada acidesa, àgils i sorprenents, més propis de països septentrionals. Sopes, civets, trinxats, truites de riu, licor de camamilla, mostillo, estofat de llebre, tupins... La consistència feta cuina.

A recer de les carenes abocades al Mediterrani, s'hi estén l'Empordà, terra que recull arrossars i hortes a tocar del blau infinit. Pàtria del mar i muntanya, amb pesca abundant, masos imponents i una gastronomia riquíssima que conjuga una cuina rica i enriolada amb una tradició vinícola que viu un ressorgiment. L'Empordà conserva uns vestigis culinaris ancestrals i, encara avui, la seva cuina popular manté l'essència de la cuina tradicional més canònica. Té una literatura majúscula, també ha estat el bressol de la cuina contemporània d'arrel avantguardista, i el seu esperit murri i eixelebrat hi ha creat cuiners de pur geni. Arrossos, mandonguilles amb sípia, pollastre i llagosta, vedella amb pèsols, el Niu, pomes de relleno, peix salvatge de roca... L'essència de la tradició.

A l'oest de Catalunya tenim la terra on es pon el sol, una terra pagesa que esclata amb els fruiters en flor, reserva d'oliveres antiquíssimes i vins de forta personalitat. Una terra de frontera, de castells medievals, carreteres desertes i una cuina noble i senzilla que dona coques i dolços, fruita, llonganisses en tupina, cassoles de pagès, licors i ratafies, ametlles, torrons, grana i un receptari humil però succulent. Conill amb cargols, cassoles de tros, perdus a la vinagreta, coques de recapte, escudelles... Caràcter humil per a una cuina de memòria.

A la Catalunya central hi conviuen la plana amb les serres ondulades dels Prepirineus, les valls de l'Anoia i els dominis del Penedès, les hortes de Manresa, la plana de Vic, el Collsacabra i els boscos frondosos del Berguedà, el Montseny i les serralades feréstegues. Terres de fuets i somaies, llonganisses i bulls, olis afruitats, vins

excelsos, caves de guarda, trumfos, bolets i tòfones, amanides de ceba al cop de puny, pèsols negres, bacallà, cigrons, aviram, xató, vins amb solera, formatges... Molt de caràcter per a una cuina amb personalitat.

Als voltants de Barcelona, el creixement de les grans ciutats ha desdibuixat el passat agrícola de l'àrea metropolitana però ni això ha pogut evitar que es multipliquin projectes d'agricultura periurbana ni que les reserves agrícoles es reivindiquin com mai treballant braç a braç amb cuiners i restauradors. El Parc Agrari del Baix Llobregat i el de Sabadell, les hortes del Maresme, Gallecs o Collserola són només unes de les zones que lluiten contra la massificació a favor de la preservació del mosaic agrari d'on surten carxofes, espàrrecs, cireres, vi, olis de varietats oblidades, tomàquets, pèsols, faves, maduixes... Això, sumat a un reducte de



Paisatges

Un país per a tots els gustos

pescadors possibiliten que s'hi mantingui una cuina estacional i fidel al calendari que representa el bo i millor de la gastronomia catalana esculpida per les planes vallesanes, les feixes maresmenques i els contraforts de la serralada de Marina.

I és a Barcelona on es conjuga l'essència del país. A la ciutat hi perduren la vitalitat dels mercats de barri i la bonhomia de les cases de menjars tradicionals al costat de la fusió i l'eclecticisme internacional. L'alta cuina i l'avantguarda conviuen amb les cuines d'arreu del món, amb bars de tota mena, cafeteries d'especialitat, cocteleries i tavernes, pastisseries, gelateries, bodegues... La tradició i la modernitat esbossen una escena culinària innovadora, trencadora i irreverent que satisfà tots els paladars i atreu gastrònoms d'arreu del món.

De camí cap al sud, el vent del litoral bufa sobre una terra càlida i harmoniosa, de mar, vinya i olivera. Pesca, tonyina, vimblancs i malvasies, vermouths, calçots, salvitxades i romesco, enramades, patates de Prades... Ingredients d'una cuina de bonança, reflex fidel d'un país de platges d'aigua clara i pinedes a tocar del mar que guarden l'essència del paradís mediterrani. Tarragona i el seu camp esdevenen l'avantsala del Delta i les Terres de l'Ebre. Un país cosit pel riu, amb els Ports imponents, la Terra Alta i el secà aixecat per la vinya, l'ametller i les oliveres mil·lenàries que van enamorar Miró i Picasso. A tocar de la mar, hi trobem els musclos, les ostres, les caixetes i els llagostins, els fruits de la mar servits en safata. La pesca activa, els arrossars, els

bous, el corder, la cabra hispànica, l'horta i els cítrics, la fruita, les baldanes i un escenari natural d'on neix una cuina genuïna carregada d'autenticitat.

Aquest mosaic de geografies és el bressol de la nostra cuina, viva i fascinant. Picades, sofregits, salses i elaboracions bàsiques que són comunes i constitueixen una gramàtica gastronòmica que s'enriqueix amb les aportacions familiars, que permeten variacions que canvien de vall a vall, de poble a poble. Preservar aquests paisatges és preservar una agricultura ancestral, la ramaderia i la pesca; és mantenir viu el territori; és conservar un saber i una cuina que sentim propera i reconfortant. Una cuina en la qual ens reconeixem i que perpetua el gust d'un poble. El nostre.

Claims

Tasta la diferència. Catalunya.
Ve de gust.

Descobreix la diferència. Catalunya.
Ve de gust.

Sabors en origen. Catalunya.
Ve de gust.

Tasta'l (en referència al paisatge).
Catalunya. Ve de gust.

Cuina amb empremta.
Catalunya. Ve de gust.



Producte

El país del rebost inabastable



Resseguir el país d'extrem a extrem és descobrir i entendre d'on sorgeixen uns aliments, uns productes i unes elaboracions únics, que són la base d'un receptari vast i profund, element imprescindible d'una cuina que ens parla del lloc on venim i de qui som.

Una terra de contrastos, un clima privilegiat i una tradició mil·lenària expliquen la riquesa i la versatilitat de la cuina catalana, una cuina complexa i rica, que coneix totes les expressions gràcies a un rebost vast i substancios. Productes del mar, carns i embotits, olis, formatges, fruita dolça i fruita seca, bolets, pans i cereals, vins, caça, hortalisses i verdures constitueixen un patrimoni agroalimentari fecund que defineix el caràcter d'una gastronomia de qualitat i amb origen. És Catalunya. Ve de gust.

Més enllà del pa amb tomàquet i l'allioli hi ha un univers de productes i elaboracions que sustenten el caràcter de la cuina

catalana. Productes que parlen de geografies concretes, d'estacionalitat estricta, de saber fer i de saviesa popular, però també de costums i tradicions ancestrals. I tenim la sort de gaudir d'un rebost inabastable perquè no hi ha racó sense el seu producte singular, la seva recepta local o una curiosa interpretació de la tradició pròpia. Aquest és el patrimoni ric, a voltes desconegut, a vegades menystingut, sense el qual no s'entén la cultura gastronòmica de Catalunya. Abraçar-lo és recórrer el país d'extrem a extrem.

Al delta de l'Ebre hi trobem l'arròs, tan omnipresent al nostre receptari, i una flota pesquera que ens abasteix de peixos i, sobretot, de musclos, ostres, llagostins, galeres, crancs, anguilles, caixetes, fideus de mar i altres tipus de marisc. El Delta també és terra d'ànecs, clementines, cítrics i unes carxofes que creixen a recer del gran riu. I a pocs quilòmetres de distància hi tenim l'avellana de Reus, fonamental en les picades d'accent particular, i l'ametlla, base de dolços





i confits. També hi tenim el calçot de Valls, centre d'una de les tradicions més singulars de casa nostra, les patates de Prades, la cabra de Rasquera, la mel del Perelló, les cireres de Bràfim i de Tivissa o l'all de Belltall. I és d'aquí, de la Catalunya meridional, d'on traïem xapadillos, allipebres, arrossos de tota mena, el col i fesols, les clotxes, calderetes de corder, guisats de crestó i corder, pastissos i totes les coques imaginables.

A les planes de Ponent hi creix la fruita més dolça d'Europa, amb la pera al capdavant de pomes, nectarines, figues d'Alguaire, préssecs, cireres i un llarg etcètera. Hi trobem

cargols, ametlles i fruita seca garapinyada, mel del Montsec, torrons d'Agramunt, batates de la Noguera, una horta fecunda, el pa de ronyó, conills i perdius, senglars, llonganisses en tupina, coques i una cuina austera i consistent feta de temps i de paciència. Perdius a la vinagreta, cassoles de tros, guisats pagesos, cargols a la brutesca, civets de llebre, faves..., el receptari que parla.

A mesura que ens acostem als Pirineus, ens retrobem amb els gustos copiosos i robustos de la cuina de muntanya. La girella i el xolís són només alguns dels embotits tan carismàtics d'aquest tros de país, on no falten anditos, bulls de donja i de ronyó, pans de fetge, l'ovella xisqueta i la ripollesa, formatges de pasta tova i serrats, tupí, mantegues i formatges de l'Alt Urgell i la Cerdanya, guisats de cérvol, murgues, tòfones, truites de riu, vedella i poltre de pastura, herbes aromàtiques, alliols de codony, naps, col d'hivern, pomes i peres d'altura i, fins i tot, caviar Nacarii de Tavascan. Es tracta de productes que, després, trobem en plats singulars, com el mostillo, la carn de bèstia viva, rostits de caça, peus i menuts de corder, sopes de farigola, trinxat, brasa de tota mena, pomes farcides, patés, etc.

Les muntanyes pirinenques s'endolceixen en entrar en dominis gironins, i allà el rebost continua eixamplant-se. Entre hortalisses i verdures trobem l'all de Banyoles, la ceba de Figueres, el bitxo de Girona, l'escarola de cabell d'àngel, els salsifís o l'albergínia bonica i, entre les fruites, la poma. Encarats al mar, el rebost ofereix l'anxova de l'Escala, les gambes de Palamós i el Port de la Selva,

Producte

El país del rebost inabastable

garoines i una pesca abundant. Entre els embotits, piomocs, bringueres, llonganisses i botifarres dolces, al costat de formatges, recuits de drap i brossats, l'arròs de Pals, el fajol i el farro, els fesols de Santa Pau, patates i trumfes de la Vall d'en Bas... I, en l'apartat dolç, brunyols, taps de Cadaqués, coca de Farners, tortada de Banyoles i el tan celebrat xuixo. D'aquest rebost completíssim en surten els mar i muntanya més canònics, com les mandonguilles amb sípia o el pollastre amb llagosta, el famós niu, la vedella amb bolets, l'ànec amb peres, arrossos secs i caldosos, el congre amb pèsols, els suquets de peix, el cimitomba, la botifarra esparracada amb fesols i un llarguíssim etcètera.

A la Catalunya central, en canvi, hi trobem sobretot tots els sabors del porc. La llonganissa de Vic és l'embotit més emblemàtic d'unes terres on no falten fuets, somaies, bulls, pilotilles, llardons, confitats, etc. També hi tenim una horta variada amb cigrons d'Oristà i de Mura, mongetes del Collsacabra i de Castellfollit, tòfones i bolets, paté com el de la Llacuna, matons de Montserrat i formatges diversos, el pèsol negre, la ceba vigatana, el blat de moro escairat, pans de coca o castanyes de Viladrau. Un autèntic temple del producte.

Acostant-nos a Barcelona, la tradició agrària ens porta una horta fecunda al llarg del Maresme, el Vallès i els deltes de la Tordera i el Llobregat. Pèsols, faves, carxofes, espàrrecs, bledes, brotons i espigalls, mongetes del ganxet..., però també maduixes, cireres d'en Roca i de Sant Climent, préssecs d'Ordal, gall del Penedès,

tomàquets com el Mandó, el Montserrat o el pit de monja... La pesca ens duu les gambes d'Arenys i de la Barceloneta, lloritos del Maresme, tonyina, sardina, calamars i cargols de punxa de Vilanova. Alhora, també hi tenim un aviram majestuós, amb el pollastre i el capó del Prat, el gall del Penedès i l'ànec mut. Amb aquest repertori, el receptari en té prou amb una cuina senzilla i directa, però també ens deixa receptes com els pèsols i les faves ofegades, les sopes de rap i sarsueles, l'escudella amb mongeta, els espàrrecs i espinacs a la catalana, les mongetes amb ventre de porc, els tomàquets farcits, els popets amb ceba, la tonyina amb tàperes, els rogers amb fonoll, verats, sardines i tonyina a la brasa, els fricandós, el llom amb mongetes, el conill a la manresana, el rostit de pollastre amb carxofes, el capipota i un llarguíssim etcètera.

Si parlem de producte estricte, capítol a banda mereixen els nostres olis. Siguin de la Terra Alta, de Siurana, de les Garrigues, de l'Empordà o del Baix Ebre-Montsià, són olis personalíssims, molt diferents els uns dels altres, amb matisos i notes molt variables en funció de les varietats emprades. L'arbequina, la farga, la morruda, l'argudell, la vera, la palomar, la becaruda, l'empeltre, la corbella, entre moltes d'altres, estan refent un discurs nou al voltant de l'oli que encara posa de manifest la singularitat i la tipicitat dels elaborats a casa nostra. I, no ho oblidem, obre la porta a descobrir racons de Catalunya menys coneguts, genuïns i carregats d'autenticitat.

Passa el mateix amb els vins i licors, aiguardents, ratafies i cerveses artesanes.

Al llarg del territori sorgeixen un ventall de varietats i receptes recuperades que posen en valor un patrimoni que semblava oblidat i que, els darrers anys, ha ressorgit per afegir encara més possibilitats al present i, sobretot, al futur gastronòmic de la nostra cuina.

L'interès creixent dels últims temps per la cuina d'arrel, el consum responsable, el reconeixement a la pagesia i a la flota pesquera i la recuperació de llavors i patrimoni agroalimentari no fa més que subratllar la singularitat i la qualitat d'uns productes únics i que ens distingeixen. I, a més, suposa un atractiu a descobrir, i no només a la taula, per a la gent interessada en la nostra cultura gastronòmica. Visitar els productors, entrar als seus obradors, participar en tallers de cuina, ajudar-los a recol·lectar, aprendre les seves receptes i els seus secrets (així com la seva aplicació als fogons), embarcar-se en una jornada de pesca, elaborar ratafia, recollir les flors silvestres, aprendre a macerar els vins de licor, celebrar tastos en cellers de prestigi i, en definitiva, compartir moments al voltant

de la bona taula permet donar a conèixer aquests productes i aquest patrimoni perquè qui ens visiti entengui qui som i què mengem.

Claims

**El rebost impossible/inabastable.
Catalunya. Ve de gust.**

Tasta l'origen. Catalunya. Ve de gust

**On tot comença. Catalunya.
Ve de gust.**

**Un país en essència.
Catalunya. Ve de gust.**

**Som memòria i som tradició.
Catalunya. Ve de gust.**



Artesania

Un viatge a les arrels de la cuina catalana



Som un país de pagesos, ramaders i mariners. Un país on una tradició mil·lenària i la saviesa popular han fet ofici de l'artesania alimentària. Fruites i verdures, hortalisses, ramaderia, bolets, embotits, formatges i vins són part indescarriable de la nostra cultura perquè al darrere hi ha uns artesans que interpreten el paisatge per fer-ho possible. Visita'ls i coneix de prop les arrels de la cuina catalana.

Fer de pagès i conèixer el dia a dia d'un projecte agroecològic, embarcar-se i descarregar les captures del dia a la llotja de pescadors, submergir-se en les interioritats d'un obrador d'embotits, sortir a pasturar, aprendre a fer mató, veremar el xarel·lo d'un futur cava, saber cuinar pas a pas uns fideus a la cassola amb costella seguint la recepta de l'àvia de la casa o bé collir olives i dur-les a l'almàssera perquè n'esprenin el primer oli de la temporada. Tot això i molt més són només algunes de les propostes

que t'acostaran a la realitat rural, pagesa i marinera que sustenta la gastronomia d'un país que ho té tot per sorprendre't. És Catalunya, ve de gust.

Perquè si Catalunya és un referent culinari a escala internacional és perquè té una cultura gastronòmica sòlida i viva, hereva d'una història mil·lenària. Un llegat agrari, pagès i mariner que s'ha construït al llarg dels segles i que perdura, encara avui, en la vida i la feina d'agricultors, ramaders, oficis boscans i pescadors.



Gràcies a ells, els cuiners i cuineres de Catalunya gaudeixen d'un rebost inabastable. Ells són el primer graó del gran receptari —del més tradicional al més creatiu, del més senzill al més avantguardista— que posseïm. El mèrit és seu. Perquè més enllà d'elaborar productes de qualitat extrema —alguns, reconeguts amb denominacions i indicacions geogràfiques protegides— interpreten el paisatge i el modulen per treure'n els millors fruits. Alguns ho fan des de fa segles, d'altres representen les noves generacions que afronten el futur, d'altres hi sumen noves tendències, però al final sempre els empara el mateix esperit: fer de l'artesania alimentària un ofici de valor incalculable.

Per aquesta raó, una de les millors coses que es poden fer mentre s'és a Catalunya és visitar aquests petits projectes. Us permetrà conèixer autèntics productors locals, compromesos amb el territori i la seva biodiversitat; descobrireu com es viuen tradicions antiquíssimes, com es treballa, com es pateix; aprendreu tot el valor que amaga cada producte i cada elaboració.

I no són pas lluny. Som un país petit, i a pocs quilòmetres de les grans ciutats hi trobareu artesans disposats a obrir-vos les portes de casa seva. Sereu còmplices del seu dia a dia, de l'honradesa amb què treballen. I tastareu menges que perduraran en la memòria. Des de formatges de pastor de llet crua que maduren en antigues mines fins a embotits elaborats seguint receptes medievals; des de vins sorgits de soleres centenàries fins a receptes de secret

familiar; des de bolets silvestres i tòfones que collireu seguint el rastre dels gossos fins a ranxos de pescadors fets amb les gambes del dia; des dels tomàquets acabats de collir fins a les costelles de xai a la brasa; des de tastos de vins en barraques de pedra seca enmig de la vinya fins a tastos d'oli procedent d'oliveres mil·lenàries...

No us perdeu l'oportunitat de capbussar-vos de ple en la vida dels artesans de casa nostra. Assaboriu la història, feu cultura, viatgeu per la vida d'artesans únics. Tasteu productes amb nom i cognom; us en recordareu.

Claims

Viatja als orígens.
És Catalunya, ve de gust.

Sabors d'arrel.
És Catalunya, ve de gust.

Interpreta el paisatge.
És Catalunya, ve de gust.

Artisans del paisatge.
És Catalunya, ve de gust.

Cuines diverses

Cuines per explorar, sabors per viatjar



Com a bon país de pagesos, ramaders i mariners, la cuina catalana s'ha construït bàsicament a partir de l'autosuficiència, l'aprofitament, la fidelitat estricta al calendari i a un rebost vast i ric fruit de la diversitat de paisatges que ens envolten. Això ha permès que gaudim d'un receptari generós que s'expressa en totes les cuines possibles. Si mai veniu a Catalunya, tasteu-les!

Cuina marinera

Encarada i oberta al Mediterrani, Catalunya mira sempre a la mar per bastir un receptari d'arrel marinera on es barregen el saber fer dels pescadors i la influència i els productes vinguts d'altres ribes. De la Costa Brava als soralls del delta de l'Ebre, de la costa de Barcelona a la Costa Daurada, l'herència de pescadors i mariners ha donat plats de ranxo,

suquets i calderetes nascudes a bord de les barques, com el cimitomba, la sarsuela, els allipebres, la bullabessa, els rossejats... La paella de marisc, tan sol·licitada per turistes i visitants, ha eclipsat una varietat amplíssima d'arrossos que cal explorar: secs, caldosos, de llagosta i llobregant, de gamba, de mar i muntanya, de peix de roca, a banda, de pop... Sense oblidar la voluptuositat de les captures fresques i salvatges de la pesca artesana (déntols, sardines, neros, llobarros, escórpores...), que, directament de les llotges, excel·leixen a la brasa o al forn i que, regades amb un bon vi de les DO Empordà, Alella o Tarragona, evocuen el paradís mediterrani que vam ser i que encara som.

Cuina de muntanya

La presència imponent dels Pirineus no només ha modelat el caràcter de la gent de muntanya, sinó que ha condicionat la creació d'unes cuines substancioses, potents, inspirades per la necessitat, la duresa del clima i la severitat d'una geografia pura i mineral. Però gràcies a això, del cap de Creus a la Vall d'Aran, podem resseguir l'esperit d'una cuina agresta que tant agraeixen els amants dels esports de neu, de la natura i del turisme actiu. Perquè és una cuina que reconforta, especialment recomanable a la tardor i l'hivern, directa i franca. Els bolets, la caça, els pans de fetge, els formatges com el tupí, les sopes, les escudelles i les calderetes de corder acompanyen un repertori inacabable d'embotits de porc i de xai com la girella, els llardons, la carn de poltre, la vedella de pastura, el xai, les trufes, els

fesols i un llarg etcètera. Aneu-hi amb gana i en sortireu sempre satisfets.

La cuina de Barcelona

Barcelona es viu intensament. Sense treva. Sense límits. A cor què vols. I no hi ha moment del dia que falti el bon menjar o el bon beure. Sigui al matí, compartint barra en un mercat o esmorzant de valent en una casa de menjars; al migdia, fent un vermut o també un cafè, una xocolata i un petit mos a primera hora de la tarda; gaudint d'una terrassa mentre s'enganya la gana entre tapes i platillos; obrint ampolles en un bar de vins; sopant en un bon restaurant; tocant el cel entaulat en un dels molts locals amb estrella Michelin que hi ha, o bé alimentant els somnis amb un bon còctel abans que la nit s'enlairi. A Barcelona sempre hi trobaràs respostes si, com els catalans, no perds ocasions per celebrar la vida. Menja, beu, viu Barcelona.

Cuina rural

Masos i masies de pedra mil·lenària escampats enmig d'un trencadís de camps de cereals, boscos, granges i pobles medievals. El paisatge convertit en un rebost privilegiat. La saviesa, la paciència i la memòria del temps passat. Tots els sabors del porc, l'aviram majestuós, els pans d'abans i receptes arcaiques i familiars com els pèsols negres amb rosta, guatilles en escabetx, conill amb cargols, trufes amb bolets i costella, bacallà amb samfaina, peus de porc farcits... Darrere d'un país calmat però acollidor,

sobresurt una cuina rural nascuda de l'enginy i la necessitat. Una cuina complexa i barroca, de sabors profunds, que guarda l'essència de la nostra cultura gastronòmica. Acompanyeu-la d'un bon vi negre, opulent i sedós, i traslladeu-vos al paradís desconegut que us espera més enllà de Barcelona.

Vins per a totes les cuines

Catalunya és un país fet a mida de tots els viatgers. Un país petit on, en només unes hores, se succeeixen els paisatges rere els plats i rere les copes. Un país on hi ha vins per a tots els gustos i totes les cuines. Vins robustos i vins delicats, vins elegants i vins subtils. Escumosos, dolços, rancis, de guarda, de paratge, de taula i de cooperativa. Joves i de criances llargues, vins informals i juvenils, però també vins per tastar amb calma. Vins per recordar. Que deixen empremta. Un ventall d'ampolles que lliguen amb totes les cuines i tots els moments. Viatja amb el vi, tasta la diversitat de projectes que hi ha, coneix els esperits que els impulsen i enlluerna't amb uns vins que no imagines.

Claims

**Un viatge de sabors.
Catalunya. Ve de gust.**

**Un país, de plat a plat.
Catalunya. Ve de gust**

Catalunya per temporades

El gust del temps



El temps passa i la natura canvia. Les estacions se succeeixen, el paisatge muda i la cuina es transforma. Sentim devoció pels productes de temporada, anhelem l'arribada dels ingredients estacionals i tenim la sort de gaudir d'un país divers, origen de cuines infinites. Visitar Catalunya en totes les èpoques de l'any et permet assaborir un receptari immens, sempre diferent, i, alhora, et permet recórrer terrers i climes diversos per assaborir una oferta turística que, com la cuina, s'adapta als canvis de temps per fer-se més atractiva i variada. Segui a l'estiu, a l'hivern, a la primavera o a la tardor, vine, gaudeix aquí del turisme de temporada i descobriràs quatre països en un. És Catalunya. Ve de gust.

1. Primavera

L'arribada de pèsols i faves anuncia l'esclat de colors que es viu a la cuina una vegada deixat enrere el rigor hivernal. L'horta es desperta amb la bonança del temps, i això converteix la primavera en un moment excel·lent per explorar l'interior de Catalunya i descobrir-hi una gastronomia on apareixen els mar i muntanya, els platillos, els primers formatges de temporada, els bolets de primavera, les cassoles de pagès... És el temps ideal per conèixer pastors i formatgers; visitar les vinyes de brots verds; recórrer l'interior lleidatà a la recerca del bon cargol; explorar el llegat agrari del delta del Llobregat i tastar-hi el seu espàrrec; endinsar-se pels boscos i omplir el cistell de múrgoles, carreretes i rossinyols; gaudir de les orelletes i els panadons de Setmana Santa als confins de Tarragona i Lleida;

fotografiar la florida dels cirerers i els arbres fruiters del pla de Lleida, o celebrar l'arribada de la primera tonyina vermella de la temporada.

2. Estiu

Del cap Falcó, a la Costa Brava, fins a la desembocadura del riu Sénia, al Montsià, s'hi estenen gairebé 600 quilòmetres de litoral. La platja fa estiu, i la canícula té gust de sardinades, arrossos, amanides de tomàquet, préssecs, figues i fruita dolça, rossejats i ranxos mariners. És l'hora de conèixer la feina que fan pescadors i mariners, d'assistir a les subhastes del peix i passejar-se pels molls a la recerca de les captures del dia. Però també de deixar enrere la humitat mediterrània i buscar la fresca al llarg dels Pirineus, reposar a una casa rural, veure els mercats, tastar el xai lletó, refrescar-se amb la cervesa artesana, banyar-se en gorgs d'aigua gelada, serpentejar pels ports de muntanya en bicicleta i cercar refugi en viles de pau i calma, participar de la verema, aprendre la singularitat del cava i dels vins catalans, visitar la fauna del Delta, travessar els Ports fins a la Terra Alta, ballar per les festes majors que inunden el territori, beure amb porró, menjar musclos frescos i gaudir de les festes de la Mercè a Barcelona.

3. Tardor

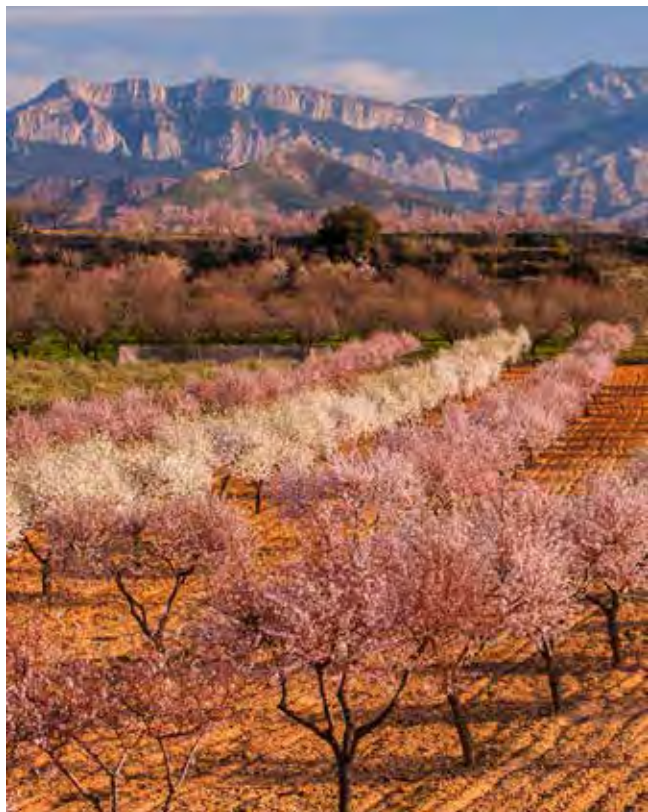
La tardor té gust d'aromes boscosans. El verd deixa pas als ocres i els torrats, i la plenitud dels horts minva mentre apareixen els primers ceps i rovellons. La febre boletaire convida a explorar els boscos amb els cistells en mà. Però també és temps del

vi novell i de la collita de les olives, que, en poques setmanes, donen els olis més verds i primerencs. Visitar les cooperatives i tastar els olis de primera premada, conèixer els petits cellers que enceten les botes més joves, participar en una excursió boletaire i aprendre a cuinar els bolets a la Catalunya interior en una època sense tants visitants són opcions a tenir en compte per als qui busquen autenticitat. Com ho és, també, tastar els formatges de muntanya a la Fira de Sant Ermengol, descobrir el sabor especiat de les ratafies, gaudir de la festa de Tots Sants i la castanyada i endolcir-ho amb panellets, perdre's per les carreteres secundàries i deixar volar les tardes entre llonganisses i embotits. La tardor omple el rebost de vida. No t'hi pensis gaire i esprem-la.

4. Hivern

La neu copa les muntanyes altes dels Pirineus i fa feliços els amants dels esports hivernals. El temps extrem recomana àpats reconfortants, i els trobareu tots quan recorreu les comarques de muntanya: sopes, olles, cassoles de menuts i també la caça

— senglars, civets, cérvols, becaudes... —, que tan bé lliguen a les cuines arcaiques dels pobles més genuïns. Explorar-los en aquesta època deixa estampes de bellesa corprenedora. També és temps de tòfona per aromatitzar els grans àpats d'aquestes dates. I res millor que collir-la directament, seguint l'olfacte dels gossos tofonaires. Al cor de l'hivern toca peregrinar per totes les fires de l'oli que se celebren al llarg del país. I menjar tupines, i entaular-se a la vora del foc. Temps de matança i temps d'embotits. Conèixer les receptes, els pagesos i els ramaders que encara els elaboren de manera artesana. I no podeu deixar Catalunya sense tastar el trinxat, la garoina (per a aquells que s'estimin més la serenor dels pobles costaners a l'hivern)... i els calçots: sigui en un restaurant, en un celler o bé coent-los a la flama entre els amics, participar en una calçotada al cor de l'hivern suposa una experiència irreplicable. I hi ha les fires de Nadal, les grans celebracions i la llum i l'alegria que desprenen les grans ciutats per acomiadar l'any. És, doncs, el moment de descobrir els secrets dels grans caves i brindar per la gastronomia d'un país que canvia a cada temporada.



Claims

**El gust del temps.
És Catalunya. Ve de gust.**

**Un país. Quatre estacions. Catalunya.
Ve de gust.**

Grans xefs

Genis del foc



El talent, la gosadia i la determinació dels cuiners i cuineres han fet de Catalunya una destinació gastronòmica de prestigi. Després de ser el bressol de la revolució culinària que va colpir el món a principis del segle XXI, una nova generació de restauradors agafa les regnes dels fogons per sorprendre amb propostes extraordinàries que duen la cuina a la màxima expressió. Coneix-los!

Descobrir el país que va idear la revolució culinària més important de finals del segle XX porta cada any milers d'amants de la bona gastronomia a casa nostra. El llegat de Ferran i Albert Adrià, els germans Roca, Carme Ruscalleda i Santi Santamaria és avui més viu que mai, i poder-lo assaborir esdevé un dels grans atractius del país. Però no només. Al costat dels grans noms de la cuina catalana del tombant de segle tenim una generació de cuineres i cuiners intrèpids que converteixen les taules i les barres del nostre país en un escenari vibrant, atractiu i estimulants on tot pot passar i on tot és possible. És Catalunya. Ve de gust.

Amb vint segles de cuina al darrere, la història de Catalunya s'escriu i es tasta entre fogons. Som un país on entaular-se és sinònim d'aventura, d'espectacle, de diversió, de quotidianitat, de senzillesa, de realitat. De plaer. Entaular-se a Catalunya promet moltes sorpreses. Sigui en una casa de menjars populars, a la barra d'un mercat, en un bar, una bodega, una taverna o un restaurant d'alta cuina, Catalunya disposa d'una escena gastronòmica vibrant, activa i sempre oberta; un context on descobrir l'essència de la cuina tradicional esdevé una festa per als

sentits, on es poden conèixer les interioritats de les cuines que marquen tendències, on l'eclecticisme culinari trenca esquemes i brinda queixalades memorables, on la cuina creativa i d'avantguarda continua trencant límits, on la cuina de fusió s'inspira en tots els racons del món, on la gastronomia s'escriu i es cuina en majúscules. I no deixa ningú indiferent.

Han passat els anys des de l'esclat de la cuina catalana a escala internacional, però, encara avui, Catalunya provoca inspiració. No hi ha cuiner de prestigi, gourmet, *foodie*, crític o gastrònom que no evoqui Barcelona i Catalunya en un moment o altre. Pocs països conjuguen una munió de cuines tan diverses i amb tantes expressions possibles. Poques cuines parlen tan clar i tan bé de la història, els costums, la determinació i la passió dels catalans per l'art de menjar.

El salt endavant que va convertir Catalunya en una potència gastronòmica d'abast mundial va ser durant els anys noranta del segle passat, quan l'eclosió d'una generació única de cuiners més un context social i econòmic favorable i els primers símptomes de globalització van veure néixer una revolució gastronòmica que va sacsejar els fonaments de la cuina internacional.

La feina endegada en restaurants i temples culinaris de llegenda com el Bulli, El Celler de Can Roca, el Sant Pau o Can Fabes van obrir el camí perquè darrere seu emergissin cuiners i propostes que van capgirar el panorama gastronòmic català, amb Barcelona com a nucli. I no només restaurants, sinó també escoles i centres educatius que avui són referents

internacionals per a joves d'arreu del món que volen formar-se en l'art dels fogons.

D'aquell esclat en van sorgir noms com els de Carles Abellán, Sergi Arola, Oriol Balaguer, Mey Hofmann o Ramon Freixa, que de seguida van donar pas a noms avui il·lustres com els de l'Oriol Rovira, Fina Puigdevall, Albert Ventura, Ada Parellada, Nandu Jubany, Núria Gironès, Jordi Vilà, Dani Lechuga, Carlota Claver, Oriol Ivern, Víctor Quintillà, Iolanda Bustos, Núria Bonet, Jordi Artal, Susana Aragón, Xavier Pellicer, Carme Picas, Borja Sierra, Eli Farrero, Rafa Peña, Ana Ruiz i un llarguíssim etcètera.

El panorama gastronòmic es va consolidar amb propostes d'alta cuina —a Catalunya, l'any 2022, hi havia fins a 49 restaurants amb estrella Michelin—, però, alhora, va provocar una transformació de l'escena culinària arreu del país. Restaurants, bistrònoms, neotavernes, bodegues actualitzades, vermuteries, cases de menjar... L'oferta abraça totes les cuines i es complementa amb establiments —alguns, centenaris— com ara gelateries, pastisseries, xurreries i bars. En conjunt, gaudir de la cuina a Catalunya porta a explorar noves fronteres i al màxim plaer per camins insospitats. Des de propostes conceptuals com les d'Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas al Disfrutar i Compartir fins a la renovada cuina popular de Víctor Ródenas del Maleducat, de la cuina de territori de Jordi Coromina al pur producte de Borja García a Ultramarinos Marín, del minimalisme creatiu d'Oliver Peña a Teatro a la nova cuina lleidatana de Joel Castanyé de La Boscana... També les propostes de territori d'Eli Farrero o Èlia Nolla; de Ca l'Enric al Villa Retiro de Fran López; de Les Moles de Jeroni Castell a l'Antic Molí; d'Artur Martínez i el seu Aürt al Somiatruites de Zhou Mengxin i David Andrés; de la joventut de Jan Fargas, Martina Puigverd, Núria Bonet, Gonzalo Ferreruela, Joseba Cruz, Carlos Pérez de Rozas, Adrià Bou, Rubén Campos o Josep Moreno a noms llegendaris com La Plata, el 7 Portes, Massana, El Racó d'en Binu,

Les Voltes de Sant Sebastià, El Celler de Matadepera, Can Vilaró, Via Veneto, el Fogony, Els Caçadors...

I no s'acabaria mai. Explorar Catalunya de taula en taula no només és possible, sinó que brinda ocasions i moments irrepetibles per a tothom qui, com els catalans, gaudeixi de la bona cuina. Sigui en restaurants elegants i exclusius o en llocs humils de cuina senzilla. En l'expressió que sigui, Catalunya t'ofereix cuina de debò, cuina honesta i sorprenent, real i inesperada. No te l'acabaràs.

Claims

Genis del foc. És Catalunya, ve de gust.

Descobreix l'impossible. És Catalunya, ve de gust.

Alimenta els teus somnis. És Catalunya, ve de gust.

Explora camins insospitats. Seu a taula. És Catalunya, ve de gust.



Col·lectius de cuina Tothom a taula!



Escampats arreu del país, els col·lectius de cuina treballen per recuperar productes locals, salvaguardar velles receptes i inventar-ne de noves, dinamitzar el territori i posar en valor la nostra cultura gastronòmica. Entaular-se als seus restaurants suposa garantir-se un bon àpat i, sobretot, compartir una mirada còmplice i respectuosa sobre el país i la seva tradició culinària. No t'hi pensis!

Hi ha cuiners, restaurants, hotels i allotjaments que ofereixen molt més que un bon àpat. N'hi ha que, amb la cuina, parlen del territori que els envolta i dels pagesos, pescadors i ramaders que els abasteixen; que preserven una cuina antiga, que la respecten i la difonen; que reinterpreten la tradició, i que, basant-se en un llegat comú i familiar, actualitzen els vells receptaris per crear noves propostes inspirant-se en el passat; que excel·leixen a l'hora de brindar una cuina personal i honesta; que tenen cura del patrimoni comú; que defensen el que creuen; que són coherents, i que, al cap i a la fi, fan cuina per fer país. És Catalunya. Ve de gust.

Trobar-se tot un país sobre les estovalles. Això no només és possible a casa nostra, sinó que és el que els passa a milers de visitants quan s'entaulen en restaurants, fondes, cases de menjars, hotels i allotjaments que pertanyen als 25 col·lectius de cuina que hi ha escampats arreu del país.

Des de fa dècades, establiments conscienciats amb el patrimoni gastronòmic propi han promogut un activisme culinari per salvaguardar, defensar i promoure els actius

que mantenen un llegat que transcendeix els fogons. Són cuiners i restauradors que se saben ambaixadors del país i que empren la cuina per donar a conèixer els grans atractius del país.

Per això es capbussen en els receptaris locals i familiars, i regiren en la història per rescatar de l'oblit receptes antigues. Perquè és una manera de recuperar la veu que ens connecta amb un passat a vegades no tan llunyà i de reivindicar maneres de viure i de cuinar que expliquen la nostra cultura.

Amb la qualitat, l'autenticitat, la proximitat i l'honestat com a bandera, aquests establiments fan cuina compromesa en totes les seves expressions. Sigui en restaurants de sabors populars i humils o en restaurants d'alta cuina, tots parlen del mateix: de paisatges i de productes, de les persones que en tenen cura, de tradicions comunes, d'oficis antics i velles tradicions, de festivitats, de calendaris i de celebracions.

I no només això. Més enllà d'oferir plats i receptes concretes, aquests col·lectius treballen braç a braç amb pagesos i productors per recuperar varietats autòctones i donar-los nous usos culinaris; busquen complicitats amb cellers per maridar la seva cuina amb els millors vins; esperonen el sector primari, i impulsen jornades, festivals, rutes i mercats que atreuen visitants i dinamitzen el territori.

Per exemple, a les comarques gironines, on hi ha col·lectius veterans i pioners com La Cuina de L'Empordanet, el Cuina Volcànica (a la Garrotxa), el Cuina Pirinenca de Cerdanya, el Vall de Camprodon, el Cuina

del Vent, Els Fogons de la Vall de Ribes, el Girona Bons Fogons, el Joves Cuiners o el Grup Gastronòmic Pla de l'Estany.

Al Pirineu lleidatà hi tenim els sempre actius de La Xicoia, l'associació ÀPAT Pallars Jussà i també, a prop, la gent de Noguera Cuina. A tocar de Barcelona hi ha Corbera Sabors, Cubat, Cuina VO, Cuina Vallès i Penedès Fogons, mentre que a la Catalunya central hi ha un dels col·lectius més veterans, Osona Cuina, i el Club de Sabors del Berguedà.

A Barcelona també hi ha Barceloneta Cuina, que mira al mar, com també ho fan el Club de Tast de Sitges, Terra i Taula i, més al sud, el Club de Gastronomia de l'Ametlla de Mar, Cuina la Ràpita - Delta de l'Ebre, Essència de l'Arròs a Amposta, Cuines del Vendrell,

El Gust és Nostre de Calafell i Tarragona Gastronòmica.

I en paral·lel, hi ha la xarxa de restaurants de *slow food*, que fan del compromís amb la proximitat i la complicitat amb els productors locals la seva aposta gastronòmica. El moviment nascut a Itàlia està fortament arrelat a Catalunya, que en va liderar la implantació arreu d'Espanya fins a construir i liderar la xarxa de restaurants Km0 Slow Food. Sota el paraigua d'aquest segell, trobareu 46 establiments que, a més d'oferir una cuina delicada, compromesa, sincera i justa, articulen estratègies i promouen l'activisme per divulgar el nostre patrimoni agroalimentari amb iniciatives i mercats que acosten els productors al gran



Col·lectius cuina Tothom a taula!

públic i ofereixen propostes d'oci i lleure gastronòmic que, com el Mercat de la Terra o la fira Terra i Gust, apropen la cultura pagesa, els sabors autèntics i el consum ètic més enllà de les taules dels restaurants.

Molts d'aquests col·lectius i restaurants ofereixen una cuina d'inspiració tradicional sense renunciar a la creativitat ni a la innovació. Enriqueixen, així, les possibilitats de la cuina catalana d'arrel, l'actualitzen i la presenten en nous formats i conceptes per atreure públic nou. Guanyen, al cap i a la fi, noves expressions sense fer-ne arqueologia, mantenint viva la cuina catalana i adaptant-la als corrents i tendències de la gastronomia internacional, cada cop més eclèctica, i sense renunciar mai a una mirada amable i honesta a la identitat pròpia.

Gràcies a la seva feina constant, podem gaudir de jornades gastronòmiques, festivals i esdeveniments que acosten al gran públic la galera, el peix blau, la tonyina, els calçots, el rossejat de fideus, l'arròs, la clotxa, el cimitomba, la carxofa, els suquets i ranxos de pescadors, els fesols de Santa Pau, la gamba de la Barceloneta, la caça, els bolets i la tòfona, els vins de diverses denominacions d'origen, la matança del porc i un llarguíssim etcètera.

Participar en aquestes iniciatives permet aproximar-se a la gastronomia catalana d'una manera lúdica i divertida. Amb la cuina com a excusa, la tasca d'aquests col·lectius posa a l'abast del visitant la història i la cultura, el patrimoni i l'esperit que existeix darrere del nostre receptari. I desgrana, també, una part indestruïble de la nostra identitat. Prepareu els paladars!

Claims

**Tot un país a les estovalles / a taula.
És Catalunya. Ve de gust.
La taula viu. És Catalunya.
Ve de gust.**

**Tothom a taula. Catalunya.
Ve de gust.**

**Un país a les estovalles. Catalunya.
Ve de gust.**

**Cuina d'arrel, cuina amb ànima.
És Catalunya. Ve de gust.**

**Assaboreix la tradició. Catalunya.
Ve de gust.**

**Viatja a les arrels de la cuina
catalana. Ve de gust.**

**Palpa la tradició. És Catalunya.
Ve de gust.**



Hotels Gastronòmics

Tasta el plaer



Els somnis de vegades es fan realitat; només cal saber trobar el lloc i el moment adequats. Els Hotels Gastronòmics de Catalunya no només t'ajudaran a complir-los, sinó que, a més, et permetran assaborir la delicadesa de la cuina local mentre us submergiu de ple en la placidesa d'aquests temples del descans.

Un refugi enmig del rebombori, un oasi de calma i de plaer, per fer volar la imaginació. Viure. Trobar un allotjament exigent però de tracte proper i afable, amb compromís pel territori, amb personalitat i, a més, amb una cuina excel·lent i sense artificis regada amb vins singulars no és gens fàcil. Però darrere de la marca Hotels Gastronòmics trobareu opcions si el que voleu és endinsar-vos en la realitat d'un país que us espera. És Catalunya. Ve de gust.

Sigui en un racó idíl·lic enmig de la natura, darrere de les parets d'un mas centenari, just a tocar del mar immens o allà on la ciutat batega, aquests establiments prometen molt més que descans: permeten copsar l'interior de la vida local, ofereixen aventures, donen ales als viatges i despleguen tot el país davant vostre sense renunciar als plaers de la bona taula.

Una cuina acurada, una proposta que mira al país i té cura dels productors de proximitat, uns vins majestuosos, un receptari fidel a la temporada, sabors purs i nets; suculència i saber fer. L'obsessió pel detall i la cura d'una oferta gastronòmica d'alta volada és el complement ideal d'uns

allotjaments seleccionats on es palpen la història i la calidesa. I on el tracte afable acull sempre el visitant. Només aquí trobareu una aproximació sincera a la realitat que busqueu.

Perquè darrere d'aquest segell hi trobareu propostes que sacien totes les inquietuds possibles. Són hotels familiars, de petit format, amb unes poques desenes d'habitacions, i l'esperit que desprenen s'allunya de la fredor i la uniformitat de les grans cadenes. El tracte impersonal es converteix en amabilitat. Es regalen consells sincers. Es deleixen per atendre el visitant, i saben que la bona cuina i la bona taula són la millor porta per descobrir el país.

Sigui en casalots imponents que rememoren la puresa de l'antiga vida pagesa o en cases noucentistes que preserven l'esperit de les velles fondes, en convents i palaus medievals, en fars abocats a la mar, en oasis rodejats de vinya, en refugis d'alta muntanya, en cases d'hostes d'aire familiar, en allotjaments que miren als arrossars, en antigues estacions de tren o en edificis de passat majestuós, aquests hotels són singulars i únics. I amb la seva aposta per la cuina d'arrel, d'expressió tradicional o d'esperit innovador, saben seduir el comensal que sempre anhela fer un pas més per arribar més enllà i que als Hotels Gastronòmics ho trobarà.



Llista d'Hotels Gastronòmics

Claims

**Viatja més enllà. És Catalunya.
Ve de gust.**

**Estades de somni. És Catalunya,
ve de gust.**

**Gust pel descans. És Catalunya,
ve de gust.**

**El plaer de viatjar. És Catalunya,
ve de gust.**

**Molt més que descans.
És Catalunya, ve de gust.**

**Tasta el plaer. És Catalunya,
ve de gust.**



Festes gastronòmiques

Celebra la vida!



Els catalans no ens prenem la gastronomia a la lleugera: menjar i beure són actes transcendents en la nostra cultura, i per això tenim un calendari farcit de fires, festes i mostres dedicades a la cuina i al vi. Visitar-les i viure-les és també una manera de descobrir el país, conèixer productes i receptes locals i, alhora, descobrir la cara més lúdica de la nostra cultura, en la qual la cuina i el vi tenen un paper destacable. Que comenci la festa!

Sempre envoltats de bona beguda i bona teca: així som els catalans i així ens agrada gaudir de la vida, posant-hi sabor! Potser per aquesta raó, Catalunya és un país on les jornades, les fires i les festes dedicades al menjar i al beure farceixen el calendari fins a límits insospitables. Arreu del país i durant tot l'any proliferen els esdeveniments que tenen la cuina i el vi com a protagonistes. L'obsessió dels catalans per la gastronomia és tal que, més enllà dels mercats tradicionals i les fires del món del vi, gairebé cada vila i cada poble té una fira o una festa dedicada bé a un plat, bé a una tradició culinària, bé a un únic producte. Inspirant-nos en una tradició antiquíssima, hem fet de la gastronomia un motiu per celebrar la vida, la cuina, la història, el paisatge, el patrimoni i l'artesanía alimentària, amb l'únic objectiu de passar-ho bé fent cultura i fent país. És Catalunya i ve de gust.

I per on començar? Anant a plaça!, que és com els catalans en diem d'anar a mercat. Actualment, Catalunya disposa de mercats setmanals escampats per viles, pobles i ciutats que són l'aparador ideal per

copsar què creix als horts, què es pesca a la mar i què es cuina a les cases. En molts d'aquests mercats encara s'hi troben pagesos als quals comprar directament. Ells i els paradistes hi exposen el bo i millor que elaboren i produeixen segons el calendari i la temporalitat. Alguns d'aquests mercats —Vic, Granollers, Balaguer, Tordera, Solsona, Tortosa, Sant Feliu de Guíxols, Tàrraga, la Seu o la Gardunya— tenen una trajectòria centenària d'origen medieval, i són una cita obligada per a qui vulgui palpar el bullici i el rebombori del comerç local, sentir-ne les aromes i assaborir els secrets de la cuina popular.

Per als esperits més festius que busquin emocions més enllà del batec de la quotidianitat, res millor que esbrinar la vida en les jornades i festes gastronòmiques on la cuina i el vi es barregen amb la música, l'art, les arts escèniques, el teatre, el cinema o la literatura. La gamba vermella, la galera o el calamar; el rossejat de fideus; el cimitomba; el formatge de muntanya; els bolets i la tòfona; l'oli; la ratafia; el cargol, o la patata són només l'excusa que prenem els catalans per passar caps de setmana de la millor manera.

Algunes d'aquestes jornades i festes gaudeixen de tal fervor popular que s'han acabat convertint en cites ineludibles per als amants de la bona cuina, el bon vi i la bona festa. Esdeveniments i fires com el Barcelona Beer Festival, l'All Those Food Market, l'Orígens d'Olot, el Mercat de Mercats, la Gran Festa de la Calçotada, la Fira del Gall de Vilafranca del Penedès, la Fira de l'Oli de les Borges Blanques o la dedicada a la DOP

Siurana i el Mercat del Ram de Vic en són només una mostra. I quant al vi, qui busqui descobrir noves regions vinícoles i tastar la singularitat de les ampolles elaborades a Catalunya no es pot perdre la Mostra de Vins i Caves de Catalunya, el festival Vella Terra, l'OFF The Record o el Saló dels Vins Naturals de Barcelona, i, ja fora de la ciutat, el Cavatast; la verema a l'antiga de Poboleda; el Temps de Vi; el Vijazz Vilafranca; la Fira ViBa; el Cota Vins; el Tast Tiana; les festes del vi novell, el most o la verema d'Alella, Sitges o Cubelles, o la Festa

de la Verema del Bages, a Artés. I entre les cites de visita obligada n'hi ha algunes de tan esperades com la Fira del Vi de Falset o la de Gadesa; el festival VÍVID, a la Costa Brava; la Mostra del Vi de l'Empordà; l'Arrels del Vi, i les fires de Verdú i de l'Espluga de Francolí. Són petits exemples que demostren l'excel·lent moment que viu el sector vitivinícola català; una oferta adreçada al públic aficionat i al professional que complementa els congressos de visita obligada, com la Barcelona Wine Week, el Fòrum Gastronòmic i l'Alimentaria.



Claims

Celebra la vida!
És Catalunya, ve de gust.

Posa sabor a la vida.
És Catalunya, ve de gust.

Tasta la festa.
És Catalunya, ve de gust.

Tothom a taula.
És Catalunya, ve de gust.

Festes gastronòmiques

Celebra la vida!

Algunes cites ineludibles:

Hivern

Malgrat el rigor del temps hivernal, visitar Catalunya els mesos més freds té recompensa. I en té en forma de cuina suculenta, corpòria i amb substància. Podreu comprovar-ho a les jornades dedicades a la garoina a Calella de Palafrugell; la ruta del xató a l'Alt i el Baix Penedès i al Garraf; la Festa del Trinxat a Puigcerdà; la Fira de la Tòfona a Centelles; la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades a Igualada; la centrada en la carxofa a Amposta; Lo Ranxo de Ponts; la tan esperada Gran Festa de la Calçotada Valls, o les Jornades de la Galera a les Terres de l'Ebre...

Capítol a banda mereixen, a l'hivern, les fires i jornades dedicades a l'oli nou o l'oli verd, especialment a Reus (DOP Siurana), Maials i les Borges Blanques (DOP Garrigues), la Fatarella i Bot (DOP Terra Alta), Godall, Jesús i Móra la Nova (DOP Baix Ebre-Montsià) o Espolla (DOP Empordà).

Primavera

Amb l'arribada del bon temps, l'horta comença a florir i tenim trobades esperadíssimes, com les jornades del pèsol del Maresme, la festa de les cassoles de tros a Juneda i el Palau d'Anglesola, el Mercat del Ram a Vic i, també a la capital d'Osona, la fira Lactium, dedicada al formatge. També

hi ha les festes de la cirera a Sant Climent de Llobregat i a Miravet; la Fira de la Maduixa a Sant Cebrià de Vallalta; les festes de la mel del Perelló; la popular plantada de l'arròs a Deltebre, Amposta i altres pobles de les Terres de l'Ebre; les Jornades de la Tonyina a l'Hospitalet de l'Infant i Vandellòs; les Jornades Gastronòmiques del Polp i de l'Arròs a la Ràpita; la dels Fideus Rossos de Cambrils; la del Suquet de Peix de l'Escala; l'Aplec del Caragol a Lleida; la Fira d'Espàrrecs de Gavà; els Mercats de Primavera del Món Sant Benet; la Fira del Vi del Bages, o la Fira del Vi del Pirineu, a Talarn.

Estiu

A l'estiu, destaquen la Fira del Tomàquet de Santa Eulàlia de Ronçana; les Jornades del Tomàquet del Maresme i del Bages; el Mercat del Préssec de l'Ordal; la Mostra de Vins i Caves de Catalunya; la Festa de la Verema de l'Espluga de Francolí; les Festes de la Plantada de l'Arròs i les Festes de la Segà, que tenen lloc a les Terres de l'Ebre; la Firagost de Valls, dedicada al camp català; la Mostra de Cervesa Artesana de Mediona; la Campanya del Cim i Tomba a Tossa de Mar; la Jornada de les Plantes Oblidades d'Igualada; la Fira del Meló d'Artesa de Segre, i les dedicades a l'arròs a Amposta, als fideus rossejats a l'Ametlla de Mar, les festes de la cirera del Papiol i de Torrelles de Llobregat, la Xarel·lada de Cunit o la Musclada Popular de Canet.

Tardor

Més enllà de les jornades centrades en el vi,

hi ha moltíssima activitat: les dedicades a la patata a Orís i a Prades, les de la poma a Ullà o a Barbens, les dedicades al formatge a Lladó o Sant Ermengol, a la Seu. També, les festes de la ratafia de Santa Coloma de Farners i Besalú; la Jornada del Calamar,

a Arenys de Mar; la Fira de la Perdiu, a Vilanova de Meià, o la del Torró, a Agramunt, o la Fira de la Girella del Pont de Suert, així com la de la Coca i el Mató a Monistrol de Montserrat i la de la Mongeta de Castellfollit del Boix, entre moltíssimes d'altres.



Oleoturisme

El gust pur del Mediterrani



Vinya, cereals i oliveres; l'essència de la gastronomia mediterrània també brilla a Catalunya. Descobrir-hi la diversitat d'olis d'oliva, l'origen de les cinc denominacions d'origen existents, les diverses varietats que hi creixen i les activitats d'oleoturisme proposades per molins i productors és una manera excel·lent de conèixer el cor del país, la seva gent i el vincle que els uneix amb la terra, i, ahora, gaudir amb una cuina sublim que et transporta a l'alba dels temps.

Som un país d'oli. Tant, que les carreteres que el serpentegen semblen fetes amb setrill. Les oliveres s'estenen pel relleu trencat de les comarques com si fossin una única borrasa. Escortades per boscos, vinyes i partides d'ametllers, les oliveres s'aixequen amb gestos esvelts com antigues escultures. Les seves arrels s'enfonsen en la història del Mediterrani i el seu conreu endolceix el paisatge d'una terra assedegada amb aljubs, bancals, marges de pedra seca i cabanes de volta de canó. El seu fruit és l'origen de la nostra cuina més honesta, i fa de l'oli l'atractiu principal d'una gastronomia que emana d'una terra de tradicions seculares, franca i austera. És Catalunya. Ve de gust.

Al voltant de l'olivera els catalans hi hem aixecat un patrimoni cultural, econòmic, social i culinari que és part indissociable de la nostra identitat: des dels aljubs i les cabanes de pedra seca fins als sindicats i les cooperatives agràries; de pintes, sarpes, tupines i bancs a almàsseres, moles, cofins i molins centenaris; de fires i

festes de l'oli nou o protagonitzar plats als millors restaurants del món, o d'oliveres mil·lenàries d'herència fenícia i sarraïna a varietats antigues recuperades per valents productors. I no només això: l'oli d'oliva català té un rol principal en la nostra cuina, on és omnipresent, aromatitzant i serveix per amanir plats tradicionals com el pa amb tomàquet, l'allioli, la costella en tupina, el bacallà confitat o les orelletes, però també excel·leix en creacions d'avantguarda a les millors taules del país i d'arreu del món.

Per això, practicar l'oleoturisme a Catalunya assegura molt més que oci i diversió. Aprendre a tastar l'oli; conèixer-ne les varietats, on creixen i què les diferencia; practicar els diversos usos culinaris que té; aprendre receptes tradicionals i, ahora, combinar-ho amb passejades pels entorns boscos; contemplar els estels al mig del tros; recórrer en bicicleta el paisatge sinuós que els emmarca; admirar arbres amb més de mil anys de vida i tastar-ne l'oli; descobrir la importància de l'olivera i el seu simbolisme en el món clàssic; entrar en castells medievals envoltats d'oliveres; dormir en una cabana de volta enmig del no-res i esmorzar entre oliveres; relaxar-se amb una sessió de spa i oleoteràpia o tastar l'oli en totes les seves formes, deixant-se sorprendre per l'expressivitat de l'oli en cru i la voluptuositat que ofereix en plats d'alta cuina; descobrir la mà dels joves cuiners, i, sobretot, gaudir d'una terra i d'una gent orgullosa de la vida construïda al voltant de l'oli i l'olivera.

I, amb l'arribada dels primers freds, anar a buscar l'oli nou, de primer raig, intens i



afruitat, directament al productor continua sent un ritual familiar que marca l'inici de la temporada oleoturística. L'esclat de l'activitat en pobles i viles, el brogit de les almàsseres, l'emoció del primer tast i la festa i l'alegria en les moltíssimes fires i mercats que se celebren arreu del país converteixen l'hivern en un moment ideal per explorar els confins de les denominacions Siurana, Terra Alta, Baix Ebre-Montsià, Empordà i Garrigues, la més antiga de l'Estat.

Amb l'arbequina, l'argudell, la farga o la morruda, recorrereu l'oest i el sud de Catalunya, on perviu l'esperit rural dels

temps antics. Amb la becaruda, la vera o la corbella resseguireu un passat que torna gràcies a la tenacitat d'uns productors visionaris. De l'alta muntanya als oliverars encarats al mar, de la duresa del Baix Ebre i la Terra Alta a la frondositat de les Garrigues i la bellesa de l'Urgell, dels bancals recuperats al Montseny a l'èpica de la vall del Cardener, del reducte pagès del Vallès als vessants de Collserola i als marges del Priorat, la cultura de l'oli ressurgeix impàvida per mostrar una altra cara de Catalunya. El país de l'oli.

Claims

Elixir de vida.
És Catalunya, ve de gust.

Essència de vida.
És Catalunya, ve de gust.

La vida / La cuina és essència.
És Catalunya, ve de gust.

Un país en essència.
És Catalunya, ve de gust.

Pur Mediterrani.
És Catalunya, ve de gust.

Sabors purs.
És Catalunya, ve de gust.

El passat que torna.
És Catalunya, ve de gust.

El país de l'oli.
És Catalunya, ve de gust.

Enoturisme

Un celler immens al teu abast



Darrere de cada ampolla hi ha tot un món per descobrir. Un univers que se t'obre de bat a bat en destapar-la i que, en tastar-la, et revela un caràcter franc, la naturalesa del paisatge on ha nascut, la personalitat de qui l'ha forjat i l'esperit que l'ha fet créixer. Practica l'enoturisme a Catalunya i deixa't dur per la màgia dels vins.

Viatjar per tots els racons del país. Evocar paisatges. Escoltar persones. Submergir-se en la seva història. Compartir un llegat mil·lenari. Entendre'n els orígens. Fer-se preguntes i trobar respostes. Esprémer el moment. Embriagar-se del temps i la memòria. Obrir una ampolla. Sentir el viatge. Assaborir la vida. Així és l'enoturisme al país del vi. És Catalunya. Ve de gust.

Tots els vins del món ens parlen, però a Catalunya ho fan d'una manera molt personal, totalment única. De les garnatxes amb solera de l'Albera a la frescor de les vinyes recuperades als Pirineus, de la calidesa dels vins tarragonins a la salinitat de la pansa blanca alellenca, de la presència

dels vins sorgits dels costers del Priorat a la sedositat dels blancs de la vall del Corb, de la noblesa de les garnatxes de la Terra Alta al caràcter dels vins bagencs, els vins catalans s'expressen amb accents diversos. I practicant l'enoturisme no només podràs entendre'ls, sinó que gaudiràs d'un oci de qualitat en què, a més de sabors, textures i matisos inconfusibles trobaràs diversió, cultura, història, lleure i gastronomia.

Perquè els vins catalans parlen de la gent que els ha fet créixer. De tradició, d'arquitectura, de cuina, de bonança, de crisi, de renaixement, de puixança i d'indústria, d'artesania, de qualitat, de paisatges recòndits, de nissagues centenàries, de pagesos i viticultors, de temples modernistes, de masos imponents i cellers d'avantguarda, de gastronomia popular i d'alta cuina, d'èpica, de perseverança i valentia, de diversitat, d'experimentació i gosadia, de sensibilitat i, sobretot, d'honestedat.

El resultat és un ventall de vins que no t'imagines: aperitius; vermutos i vins tranquils; caves; escumosos i ancestrals; misteles; vins rancis; vins bullits i licors; vins de nous; vins de bota, de pagès i de paratge; llargues criances; joves; monovarietals de raïms oblidats... I amb l'enoturisme que trobaràs a Catalunya no només comprovaràs la singularitat i el potencial dels vins catalans, sinó que ho faràs amb propostes per gaudir i passar-t'ho bé.

Els més de 300 cellers visitables t'obren les portes de casa seva perquè en tastis les especialitats i, alhora, indaquis en el context històric, social i cultural que fa de Catalunya una destinació enoturística de primer ordre.

Podràs conèixer des de l'arribada del cultiu de la vinya enmig de les ruïnes gregues i romanes que conservem fins als vins monacals que s'elaboraven als monestirs visitables, passant pel centenar de cellers cooperatius d'estil modernista coneguts com a catedrals del vi, les barraques i els cups de pedra recuperats enmig dels boscos, els museus de la vida pagesa, les festes tradicionals dedicades al vi que encara es conserven i els grans cellers del país que s'aixequen com a símbols contemporanis de la importància del vi en la gastronomia catalana. I si t'estimes més explorar l'escena dels vins catalans pel teu compte, les nou rutes del vi existents arreu del país et proposen cellers amb visites singulars, allotjaments, tastos guiats per sommeliers, degustacions verticals, recursos turístics i empreses d'activitats i oci enoturístic perquè et planegis el viatge a la teva mida i al teu ritme.

Tant se val si ets un col·leccionista àvid de nous tresors com si et consideres un amant del vi, com si viatges per plaer, en família, per negocis o de vacances; tant se val si t'interessa el món del vi o si només busques propostes de lleure per conèixer territori, si ets amant de la natura o si practiques esports d'aventura.

Perquè pots gaudir del vi català mentre solques les aigües somes d'una cala privilegiada a la Costa Brava; mentre albiures Barcelona des d'una petitíssima vinya per descobrir; mentre gaudeixes d'un àpat de pagès, cuit al caliu de la brasa; mentre col·labores en una verema; si beus en acabar una visita a un museu o tastes un vi enmig d'unes ruïnes romanes; si ho fas

en despertar-te després de passar una nit en una cabana de pedra seca o acampant entre les vinyes; bevent directament del tanc d'un celler familiar; en la foscor d'una cava imponent, o al capdamunt d'una cinglera; en una festa del vi novell o en un festival de vins ancestrals; compartint àpat amb un vinyeró; passejant; jugant amb la família en una gimcana entre vinyes; en una visita nocturna; en un sopar maridat; amb un tast amb formatges; en un bar de vins; en acabar un dinar copiós i generós; destapant ampolles mentre el sol es pon; celebrant el Nadal; amb sommeliers de prestigi...

Explorar aquests vins és explorar una part de nosaltres mateixos. És deixar-se seduir per un país que s'ha fet al voltant del vi, que s'ha construït amb la vinya, compartint ampolles, destapant il·lusions, convidant-te a taula. I ja tenim les ampolles a punt. T'hi apuntes?

Claims

**Un celler immens al teu abast.
Catalunya. Ve de gust.**

**Benvinguts al país del vi.
És Catalunya, ve de gust.**

**Tasta el temps i la memòria.
És Catalunya, ve de gust.**

**Tasta i viu.
És Catalunya, ve de gust.**

Propostes enoturístiques

Alcem la copa!



El vi català guanya adeptes arreu del món perquè neix d'una tradició antiquíssima poc coneguda. Els nostres vins tenen caràcter perquè sorgeixen d'un paisatge físic i humà únic i singular: terrers de contrastos, varietats locals d'expressió viva, sabers antics, respecte i fidelitat al passat, innovació i joves viticultors que eixamplen l'univers d'uns vins sense complexos i de qualitat excel·lent. Si vols comprovar-ho de primera mà, no et perdis les propostes imperdibles del vi català.

Enceta la bota

Vins de pagès, rústics, forts i agrestes. Vins de bota i de porró. Vins de tertúlia i de manilles. Si una cosa heu de fer per entendre la dimensió del vi a Catalunya és entaular-vos de bon matí o fer passar la tarda en els petits cellers que, malgrat tot, encara sobreviuen arreu del país. Que et serveixin el vas amb el vi de bota, assaboreix-lo, passeja la vista i comprèn per què aquests temples populars són el darrer reducte d'una cultura del vi antiquíssima que ens parla de la fil·loxera, el cooperativisme, les classes populars, l'obrerisme, els moviments socials i el vi de taula com a aliment socialitzador. Prova-ho i brindaràs per aires de llibertat.

El país de les bombolles

Sigui conduint un menú d'alta cuina, esperonant un esmorzar de forquilla a la barra d'un bar de mercat o bevent amb calma una anyada singular, a Catalunya el cava coneix tots els registres possibles. Si bé és cert que la influència del xampany

francès va condicionar els orígens dels vins escumosos a Catalunya, la tradició mateixa ha convertit el cava en una beguda omnipresent, que tant serveix per culminar una celebració com per avivar moments especials, trobar el plaer en uns vins majúsculs o bé assaborir la vida en tot moment. A Catalunya sempre és bon moment per fer sonar les bombolles. Benvinguts al país del cava!

Un vermut a tota hora

Hi ha un moment en què tot s'atura i el món cap en una taula. Tota la vida és un aperitiu: divers, variat, amb un toc picant, dolç o de vegades amarg, cruixent, salat... I el comparteixes amb qui vulguis, a tota hora i en tot moment. A Catalunya, des de l'esclat del vermut a la ciutat de Reus fins a l'actualitat, fer l'aperitiu és un ritual gairebé litúrgic. És un oasi enmig de la rutina. Una trobada informal per obrir boca. L'avantsala de l'àpat que vindrà. Un parèntesi. Un retrobament. La calma. Les rialles. Un raig de ginebra. Pura felicitat. Vols viure-ho? És l'hora del vermut.

Temples del vi

A Catalunya la història es llegeix als llibres i, també, a les façanes dels edificis. Som un país d'arquitectura privilegiada on les construccions reflecteixen el pas del temps, les pors, el patiment, les guerres, les descobertes, les conquestes, les revolucions, la indústria, la vida... i també el vi. Catalunya gaudeix de més de cent cellers que, amb l'empremta del Modernisme, expliquen com la crisi de la fil·loxera va provocar el naixement dels sindicats i les



cooperatives agràries. Com la unió dels pagesos va suposar la supervivència de la viticultura i com l'enginy dels arquitectes modernistes va donar vida a temples monumentals per fer-hi el millor vi possible. Gairebé un segle més tard, aquests petits cellers han fet un pas endavant per elaborar vins de qualitat, diversificar l'oferta amb productes nous, dinamitzar el territori, encarar el relleu generacional i mantenir viu un llegat importantíssim. Si els visites, no només descobriràs edificis singulars i majestuosos plens d'arcs i voltes impossibles, sinó que, a més, hi tastaràs vins amb presència que parlen dels pobles i la seva gent.

Els vins de Barcelona

Si ets a Barcelona, pots gaudir del vi i de l'enoturisme sense sortir de la ciutat. A Collserola, l'Ajuntament hi conserva l'última vinya productiva de la capital catalana, testimoni viu de la tradició vitivinícola que, durant segles, va esculpir el paisatge de la serra i de tot el pla de Barcelona. A la masia municipal de Can Calopa, del segle XVI, hi conserven unes vinyes d'on surten els únics vins elaborats a la ciutat. Els vins urbans guarden històries que et sorprendran. I si encara en vols més, tens un bon grapat de cellers visitables a tocar de Barcelona, on

la petjada romana, l'esplendor dels vins burgesos, el cooperativisme modernista, la malvasia de Sitges i la salvaguarda de la vinya conviuen en l'essència d'uns vins que has de conèixer. Sense oblidar que tens tota la diversitat del Penedès, la calidesa d'Alella i la personalitat del pla de Bages a poca distància de la gran ciutat.

Una veu natural

Enmig del panorama vinícola i més enllà dels grans cellers familiars, durant els darrers anys, petits viticultors independents han anat guanyant volada internacional gràcies als seus vins. El geni català ha despertat entre els petits elaboradors catalans, i la seva creativitat i gosadia —també inconsciència— han portat microcellers i iniciatives molt modestes als millors bars de vins i restaurants del món. Perquè elaboren vins de personalitat forta, amb caràcter, molt arrelats a l'entorn immediat, lligats a la història i al paisatge que els ha vist néixer, compromesos amb una viticultura respectuosa, poc intervencionistes, sense complexos, valents i agosarats. Visita'ls i entendràs per què el vi és el reflex fidel de les persones que el fan possible. Eixampla horitzons.

Propostes enoturístiques

Alcem la copa!

Alça el porró

Sigui a l'hivern amb una calçotada, en una cargolada de primavera, a l'estiu amb una sardinada, en un dinar de brasa entre amics o compartint taula en una casa de menjars tradicional, beure a galet és un dels actes més inequívocament catalans de la nostra cultura del vi. No només perquè assegura rialles i moments de diversió, sinó per tot el que representa el vi a casa nostra: celebrar la vida! Beure a porró és compartir, xerrar i socialitzar, és amistar, és festa, és bonhomia, és gaudi i llibertat. A més dels vins negres i robustos, de glopada llarga, que se serveixen normalment amb porró, hi podeu beure un bon cava jove o un escumós ancestral, un vi rosat ben lleuger, un vi dolç per acompanyar la grana i els ganyips, una mistela o vi ranci mentre s'allarga la sobretaula o el vi novell acabat d'encetar. Sigui com sigui, busca el porró allà on vagis i deixa que el vi faci la feina.

Beu el país

Som un país de gastronomia privilegiada. Un país que ha vist néixer la cuina que va sacsejar la restauració mundial a principis del segle XXI. El país de l'avantguarda i la creativitat, però, alhora, el país d'una cuina d'arrel, tradicional i popular, senzilla i saborosa. El país de totes les cuines on conviuen les tendències actuals, les cuines urbanes i també les cuines profanes i humils. I tenim vins per a totes les cuines possibles. Vins dels quals no heu sentit a parlar mai, varietats autòctones riques i expressives, vins joves, vins complexos i persistents, de textura untuosa que lliguen amb qualsevol àpat i qualsevol preparació,

de la més sofisticada a la més informal. Demana els vins del país i explora un univers de possibilitats infinites. Et sorprendrà!

Alegra l'esperit

Després d'un bon àpat copios, als catalans ens agrada pair allargant la sobretaula. I és aquí, en aquest instant de distensió i ambient somort, quan apareixen un reguitzell de vins i licors que desperten els ànims, aviven les converses i alegren la tarda. Als catalans ens agrada beure, i la tradició ens serveix una infinitat de gustos i sabors per envernissar els llavis i estovar la llengua: moscatells, dolços naturals i vins naturalment dolços, vins de verema tardana, misteles, vins rancis secs i persistents que són una delícia, soleres de garnatxa empordanesa, vins bullits i vimblancs, vins pansits, malvasies de Sitges... Però també hi ha els vins de nous, les ratafies i licors tan emblemàtics com l'Aromes de Montserrat, licors de camamilla i d'aranyons, cassís, aiguardents o crema d'arròs, molts vinculats a pobles, comarques o famílies molt concretes. L'enoturisme dels licors comença a taula, però mai saps com acaba!

Brindem!

Si t'agrada submergir-te en la cultura del vi català i, de retruc, conèixer les festes i les tradicions populars vinculades a la viticultura local, participa en els molts esdeveniments culturals que tenen el vi com a protagonista. No només tastaràs bons vins, descobriràs productors i exploraràs una Catalunya desconeguda, sinó que seràs testimoni d'expressions culturals on la música, el foc, la història i la cuina emfatitzen la singularitat

dels nostres vins. Vine a Catalunya a finals de setembre i gaudeix de la verema, sigui participant en la collita o celebrant el punt culminant del calendari vitivinícola. Ben entrada la tardor, observa les branques de pi penjades a les façanes dels cellers i de les cases, i entra-hi per tastar-hi el vi novell. Després, passeja't per les fires i festes del

vi més importants de casa nostra, com la de Falset o la de Gandesa. I, si realment t'apassionen els vins, no et perdis festivals com el Vella Terra, l'OFF The Record o el Saló dels Vins Naturals, on trobaràs la cara més inconformista i combativa de l'escena vinícola del país. Llestos?



Enoturisme

Camins a la felicitat



Si vols practicar l'enoturisme a Catalunya però no saps per on començar, aquí tens uns itineraris que recorren nou denominacions d'origen del país amb propostes de cellers, activitats, idees d'oci familiar, tastos, visites culturals, sommeliers a domicili, allotjaments i tota mena de recursos turístics perquè gaudeixis dels vins del nostre país al teu aire.

Ruta del Vi DO Empordà

Abocat a la mar i acarolat sempre pel temperamental caràcter de la tramuntana, l'Empordà veu néixer uns vins resplendents. Recórrer les seves vinyes és viatjar en la història i deixar que la influència mediterrània es barregi amb l'art, una cuina delicada i sublim, la tradició mil·lenària i l'atreviment dels viticultors per donar llum a uns vins carregats de geni. Racons de bellesa mineral, restaurants de somni, pobles de llum pura, cellers per a tots els gustos i l'autèntica cultura del vi t'hi esperen.

Proposta: Abandona la vista en la immensitat del mar mentre gaudeixes d'un pícnic regat amb una bona garnatxa en una cala recòndita envoltada de vinyes i boscos.

costabrava.org

Ruta del Vi de la DO Pla de Bages

La persistència i la tenacitat d'uns pocs viticultors intrèpids han permès recuperar el patrimoni de la que fou una de les zones vitivinícoles més importants del país. Als peus de Montserrat s'hi estenen vinyes arcerades per boscos, tines ressorgides de l'oblit, cabanes de pedra seca, petits cellers i projectes imponents. Amb el picapoll com a varietat emblemàtica, al pla de Bages hi trobareu vins i caves singularíssims, fills d'un llegat que ressuscita i que són memòria viva.

Proposta: Endinsa't en la història del vi català descobrint tines, cups i barraques de pedra seca entre feixes i bancals abandonats enmig dels boscos i les vinyes on neix el picapoll.

rutadelvidobages.cat

Ruta del Vi DO Alella

Els vins d'Alella viuen arrelats a tocar de Barcelona des dels temps dels romans. Avui sobreviuen a tocar de la gran ciutat convertits en la denominació d'origen més petita de Catalunya. Explorant-la, resseguiràs les empremtes dels vins laietans, el naixement del cooperativisme, l'aroma de l'antiga vida rural i la personalitat d'uns vins urbans que van ser emblema de la puixant burgesia catalana. La salinitat i la mineralitat dels seus vins blancs de pansa blanca, uns negres lleugers, escumosos de llarga criança i dolços persistents ofereixen un ventall de possibilitats per a tots els paladars.

Proposta: Passeja pels carrers estrets d'Alella, contempla la cooperativa modernista, descobreix els mosaics de vinya que davallen la serralada i tasta el caràcter del Pansa Blanca a la pintoresca companyia vinícola a menys de vint minuts de Barcelona.

<http://www.enoturismedoalella.com/llarutadelvi/>

Ruta del Vi del Priorat

La terra adusta i exigent de llicorella dona vida a uns vins de personalitat acusada. El poder de la garnatxa i la carinyena han dut el nom del Priorat i del Montsant a les grans taules del món i han convertit aquest tros de país, esculpit per cingleres i costers pronunciats, en dues de les denominacions d'origen més interessants de visitar. I no només per la qualitat d'uns vins elegants, voluminosos, intensos i profunds, sinó també per l'esperit revolucionari i la sensibilitat d'uns viticultors conscients del patrimoni que els han llegat.

Proposta: Recorre les carreteres i els corriols del Priorat amb bicicleta, practica el senderisme amb cingleres i bancals de vinya al voltant, contempla la posta de sol en un mirador de bellesa espectacular i descobreix el paradís de la garnatxa i la carinyena.

turismepriorat.org

Ruta del Vi del Penedès

El cor de la Catalunya vitivinícola ofereix tot allò que els amants dels bons vins poden desitjar: un trencadís de vinyes, pobles tranquils, petits cellers familiars, bodegues imponents, allotjaments, una col·lecció de vins i escumosos àmplia i generosa i tot un ventall d'experiències enoturístiques actives al llarg de tot l'any. A mig camí entre Barcelona i Tarragona, el Penedès és diversitat de paisatges, és turisme, gastronomia, cultura i patrimoni. Fes-te'l teu!

Proposta: Passeja entre vinyes caminant o en bicicleta, fes un àpat amb productes únics i autòctons, fes un tast en un *wine bar* a mitja tarda i contempla la posta de sol des d'un Miravinya. El Penedès és tranquil; pren-t'ho amb calma i fes la teva pròpia ruta per descobrir-lo poble a poble.

<https://www.penedesturisme.cat/ca/la-ruta-del-vi-del-penedes>



Enoturisme

Camins a la felicitat

Ruta del Vi de Lleida

Resseguir la ruta que s'endinsa per les Terres de Ponent permet descobrir una de les cares més expressives, originals i sorprenents del vi català. Dels vins d'altura que arrelen amb força al Pirineu als cellers que recuperen una tradició que estava extingida, de petits projectes que posen en valor la viticultura de secà a cellers que han apostat per l'elaboració de vins amb caràcter, aquesta ruta et permetrà conèixer pobles de postal, una cuina rural de gust popular, paisatges virginals i viticultors francs i oberts disposats a revelar els secrets de la Catalunya menys coneguda.

Proposta: Sota la mirada dels Pirineus imponents, avança a la recerca d'unes vinyes recuperades, visita pobles mil·lenaris d'esperit rural i tasta els vins que neixen als peus de la neu.

rutadelvidelleida.cat

Ruta del Trepat

La lleugeresa de la varietat trepat ha construït la nova veu dels vins de la Conca de Barberà, una terra lligada a la vinya des dels temps de la reconquesta, que va veure aflorar la cultura del vi gràcies als monjos cistercencs, que va ser testimoni directe del *boom* cooperatiu, que conserva cellers modernistes que són autèntiques catedrals del vi i que, avui, ressorgeix gràcies a viticultors que miren al passat per construir el futur. El viver de celleristes, iniciatives inspirades en el trepat i altres varietats autòctones, i la voluntat de modernitzar el panorama vitivinícol, constitueixen el principal atractiu d'una DO que té molt de camí per recórrer. Sigues el primer de fer-ho i no te'n penediràs.

Proposta: Explora els límits de l'art i el vi participant en la Festa del Trepat, un festival cultural on viticultors, creadors, músics i amants del vi descobreixen la vitalitat d'una de les denominacions catalanes per descobrir.

rutadeltrep.cat



Ruta del Vi de la DO Terra Alta

L'esperit mediterrani que desprèn la Terra Alta i que va enamorar Picasso és, també, la pàtria de les millors garnatxes blanques. Mosaics d'ametllers, vinya i cereals; una natura virginal; l'encant de la vida rural; la presència dels Ports; la calma, la tranquil·litat, i veure com la vida sembla inalterable mentre assaboreixes uns vins afruitats, amb cos, untuosos i agradables al paladar. Entre cellers cooperatius que estan actualitzant les col·leccions i projectes d'autor, hi trobaràs bona cuina, activitats de turisme actiu, història bèl·lica i l'encant de la Catalunya interior. Si busques un enoturisme autèntic i genuí, la Terra Alta no et decebrà.

Proposta: Entre trinxeres, memorials, paisatges de mort i de supervivència, vinyes i cellers, reviu l'escenari bèl·lic de la batalla més pugnaç de la Guerra Civil al país de la garnatxa blanca.

www.doterraalta.com/rutadoterraalta

Ruta del Vi DO Tarragona

No fan soroll —encara— i sembla que no hi són, però els vins de la DO Tarragona s'estan despertant. I amb força. Si els escoltes, xiuxiuegen ecos d'història antiga, d'un passat gloriós, d'una indústria potent, de vermouths, de cooperatives, del gran riu de vida que és l'Ebre i d'una cuina de producte excels, que mira al mar i a les terres d'interior. El sud guarda sorpreses insospitades, amb propostes esportives, culturals, familiars i naturals que, com els seus vins, no es poden deixar perdre.

Proposta: La flama viva, la brasa, la germanor, la salsa lligada, un àpat copios i els millors vins de Tarragona són la clau per entendre l'esperit de l'autèntica calçotada.

rutadelvidotarragona.cat



Terra de vins

Un celler immens, al teu abast



Pocs països conjuguen una diversitat de terrers tan àmplia amb l'elaboració de vins tan singulars. Catalunya ofereix avui una cultura vinícola basada en el respecte fidel al paisatge i a la tradició pròpia impulsada sempre per un esperit inquiet i innovador. El resultat són uns vins de personalitat forta, únics al món. No hi ha res millor que tastar-los per adonar-se'n.

El vi català comprèn totes les expressions possibles, amb un ventall d'ampolles inabastable, resultat de milers anys de cultura vitivinícola. Som un país on la diversitat de climes i terrers componen un mosaic captivador, bressol d'unes varietats úniques que són el testimoni viu d'una història mil·lenària. On la tradició es barreja amb la sofisticació, on la indústria conviu amb l'artesania i on la varietat de mètodes i estils se succeeixen. Un país que elabora vins extraordinaris per a tots paladars. És Catalunya. Ve de gust.

No havíem begut mai tant de vi ni tan bo.

I és que a Catalunya, a diferència d'altres regions vinícoles, convergeixen una tradició antiquíssima amb una escena emergent de joves viticultors inquiets, grans productors i una aposta conjunta per la fidelitat al paisatge, la reivindicació de les varietats autòctones, la recerca de l'especificitat i una interpretació honesta de la viticultura més exigent. El resultat és un panorama vitivinícola vigorós i dinàmic que converteix Catalunya en una destinació vinícola de primer ordre, reconeguda internacionalment però que encara guarda sorpreses per a tots els amants del bon beure.

L'origen d'aquest idil·li es remunta als temps antics i a la influència dels pobles mediterranis. Fenicis, grecs i romans van plantar la llavor d'una tradició feta cultura i en la qual el vi ha tingut una presència cabdal i s'ha convertit en un aliment bàsic de la dieta i, alhora, en un element principal en litúrgies i celebracions estretament vinculades al calendari. Rituals i festes religioses i agrícoles que perviuen encara avui en desenes de pobles a través de festes i tradicions comunitàries com ara la de la verema o el vi novell.

El vi esdevindrà part de l'activitat agrària d'un país eminentment rural fins a l'esclat de la indústria vitivinícola en els segles XVIII i XIX. Esperonat per les desamortitzacions, el monocultiu de la vinya s'estendrà arreu del país i es convertirà en una indústria principal, importantíssima. La descoberta de l'aiguardent, a més, farà que Reus, Vilafranca, el Camp de Tarragona i Barcelona siguin seus de les primeres destil·leries i centre de les primeres exportacions de vins

i licors catalans a l'estranger, especialment a les colònies d'ultramar.

Aquesta bonança es veurà truncada per l'arribada de la fil·loxera a finals del segle XIX. La plaga, d'origen americà, suposarà un terrabastall a tots els nivells, i no serà fins a principis del XX quan el sector es modernitzarà, amb el naixement de les cooperatives vinícoles i els sindicats, la millora de la tecnologia, la creació d'escoles de formació i l'aposta per la qualitat a la recerca dels mercats internacionals. Es crearan les primeres denominacions d'origen (Alella i Tarragona), i la vinya es concentrarà en grans àrees i es desplaçarà del Bages al Penedès, regió que, amb el cava per bandera, serà el nou referent del sector.

A mesura que avançarà el segle, la indústria viurà un cert declivi fins a les darreries del segle XX, quan la revolució vinícola del Priorat posarà de manifest que el futur del sector català passa per la qualitat i la singularitat. Noves millores tecnològiques i l'aparició d'una generació de viticultors atrevits sacsejaren el panorama vinícola al tombant de segle, i aportaran frescor, inquietud i noves tendències, amb l'accent en la interpretació estricta del paisatge, el respecte per les varietats autòctones i la sostenibilitat.

Així, tant en les dotze denominacions d'origen com fora, el sector bull amb l'aparició de cellers de totes les mides i totes les vocacions. Les diferències de terrers, climes i tradicions, així com les diverses interpretacions i aproximacions, dibuixen un catàleg de vins completíssim: blancs, negres, rosats, caves, vins de licor

i vermuts, així com aiguardents i destil·lats, vins dolços, vins de missa, vins caixer i vinagres. Mereixen un capítol a part els nous corrents que aposten per vins de mínima intervenció, més nus i transparents, amb consciència rebel, transgressors i sempre sensibles a l'impacte ambiental. D'aquí ve que l'augment de vins ecològics, "naturals" i biodinàmics constitueixi una escena atractiva i sorprenent, que permet al consumidor gaudir d'una col·lecció de productes incomparable. I més tenint en compte que tots neixen en poquíssima distància els uns dels altres, amb la qual cosa es pot recórrer i assaborir diverses denominacions en molt poc temps.

I és que l'interès creixent pels vins catalans ha desenvolupat i consolidat una oferta enoturística de primer ordre, adequada per a tots els públics. Visitar els cellers —amb tota la diversitat existent—, però també conèixer-ne els enòlegs i els productors —o fins i tot els propietaris—, tastar-ne les ampolles i explorar-ne les realitats i els orígens és només l'inici de la descoberta d'universos i personalitats úniques. Veremar, dormir entre vinyes, gaudir de recitals, concerts i festivals en cellers, relaxar-se en bars de vins de postal, passejar entre boscos a la recerca d'antics cups i tines de pedra seca, gaudir d'un àpat tradicional i entendre la filosofia que impulsa aquests vins són només algunes de les opcions disponibles, adequades per a tots els visitants, des dels col·leccionistes que busquen autèntiques joies exclusives fins als amants dels bons vins àvids de novetats; des de les famílies que volen passar un dia en un entorn natural fins als ciclistes que busquen recuperar forces al llarg del camí.

Terra de vins

Un celler immens, al teu abast

Tothom hi trobarà el que busca: història, tradicions, vivències, sofisticació, modernitat, bonhomia, classicisme, vinyes d'altura, mosaics de ceps a tocar del mar, vinyerons alternatius, vins naturals i ancestrals... Però sempre autenticitat i honradesa.

Registres i expressions inacabables que són el complement ideal a la cuina del nostre país i que, juntes, integren el pilar sobre el qual descansa la nostra gastronomia. I tenim la sort que aquest tresor —encara desconegut per alguns— és la porta d'accés a moments de sorpresa i records inesperats. Alhora, suposa una de les millors maneres d'entendre la riquesa de la nostra cultura i la nostra identitat. Obre una ampolla i assaboreix-ho. Serà un tast llarg i perdurable. Hi tornaràs.



DO Alella

Els vins urbans

Cellers petits i familiars i un empedrat de vinyes que davallen la serra de Marina són els grans atractius de la DO més petita de Catalunya. Amb la pansa blanca com a varietat més emblemàtica, hi trobareu vins blancs, escumosos, negres i dolços de marcada mineralitat, un punt salí i la suavitat que els dona la brisa mediterrània. Ideal per escapar-se a tastar uns vins amb història a només un glop de Barcelona.

DO Catalunya

L'esperit inquiet

Som un país de vi, i sota aquest segell s'elaboren autèntiques joies que ens parlen de terrers insòlits, varietats antiquíssimes o experimentals i viticultura agosarada i sense complexos. Explorar-la suposa abandonar els camins previsibles per endinsar-se en el terreny de les sorpreses més inesperades.

DO Cava

La sublimació d'un somni

Els caves catalans guarden el temps i la memòria. Explorar-ne l'origen és endinsar-se en un univers fet de totes les ocasions possibles: de caves refrescants i agradables a joies delicades nascudes de les llargues criances. Visitar els cellers és constatar com uns viticultors de tradició centenària han fet del mètode tradicional un sinònim de subtileza, sofisticació i refinament.

DO Conca de Barberà

Mirant al passat per encarar el futur

El monestir cistercenc de Poblet (Patrimoni de la Humanitat), la importància dels vins monacals, les cooperatives vitivinícoles i la petjada modernista defineixen el passat d'una denominació poc coneguda però amb molt d'atractiu. Avui, la recuperació de la varietat trepat i el viver de celleristes constaten la vitalitat d'uns viticultors per elaborar vins amb personalitat, molt fins i ben treballats que parlen de tradició i, sobretot, de futur.

DO Costers del Segre

La sorpresa que espera

Vins continentals, de caràcter accentuat i equilibrats. Possiblement, una de les denominacions més originals i amb un ventall de vins més interessant. Des dels sorgits dels bancals de pedra seca a les Garrigues i la vall del Corb fins als nascuts a la plana, passant pels que s'eleva a les muntanyes fins a arribar a les cotes altes del Pirineu, els vins dels Costers del Segre són una capsa de sorpreses agradable en una Catalunya interior encara per descobrir.

DO Empordà

La puresa mediterrània

Garnatxes amb solera, vins corporis de samsó i ull de llebre, dolços per assaborir, vins blancs lleugerament abocats, rosats lleugers, negres arrodonits i una efervescència vitivinícola converteixen l'Empordà en un racó amb moltes opcions per explorar. Amb un paisatge bucòlic com a marc, carregat de llegenda i literatura, l'esperit arrauxat de la Costa Brava es trasllada a una oferta enoturística avesada al visitant i que marida perfectament amb una gastronomia de prestigi.

DO Montsant

El vi criat a recer de la muntanya

La tenacitat i la determinació han convertit aquesta denominació en una de les més prestigioses, perquè els seus vins són un reflex fidel de l'austeritat i l'afany dels seus viticultors. Hi trobareu vins de criances calmes, llargs i persistents, amb la carinyena i la garnatxa com a varietats principals en un paisatge adust, arrecerat per les muntanyes i la tranquil·litat de la vida rural més genuïna.

DO Penedès

A gust de tothom

L'essència del vi català, pàtria del xarel·lo i de la malvasia de Sitges, el prestigi i el reconeixement descansen en aquesta denominació d'origen. Ser un vi blanc Penedès és sinònim d'innovació, modernitat i història arrelada a un territori. Elegants i vius, els vins blancs sumen tradició i origen amb els vins negres afruitats i estructurats, els quals sorgeixen de cellers singulars amb la seva pròpia història: de cellers centenaris de diverses generacions a nous inicis, de grans i de més petits. Al Penedès s'hi succeeixen els paisatges sota la mirada atenta de Montserrat, amb una oferta enoturística més que consolidada i un ventall d'activitats per a tots els públics.

DO Pla de Bages

La història que reviu

La recuperació del patrimoni vitivinícola defineix una de les denominacions més petites però actives del panorama català. La vinya hi havia estat omnipresent, i ara uns pocs viticultors l'estan posant novament en valor després que pràcticament hagués desaparegut. El picapoll, el cabernet, les cabanes de pedra seca i els cups d'origen medieval, les premses centenàries, els grans masos i l'embranchida de petits cellers obren les portes de la Catalunya central perquè hi descobreixis un llegat vitivinícola d'alta volada.

Terra de vins

Un celler immens, al teu abast

DOQ Priorat

La llegenda del temps

Una èpica de llegenda sustenta una denominació que és tot prestigi i reconeixement. Malgrat tot, el Priorat conserva un esperit letàrgic i calmat, on sembla que el temps s'atura per fer-se ampolla. Costers pronunciats, llicorella i pedra, vinyes remotes i la intensitat, l'expressió, el poder i la concentració d'uns vins de garnatxa vella i carinyena persistents que s'empelten a la memòria.

DO Tarragona

La saviesa dels clàssics

Allà on la terra i el vi estan arrelats des de temps immemorials, Tarragona preserva la seva activitat vinícola elaborant vins de qualitat i cada cop més singulars. Hi trobaràs antigues cooperatives modernistes que són autèntics temples arquitectònics, encara actives; petits productors; el bressol del vermut; apostes personalíssimes per vins de mínima intervenció, i, en general, uns vins suaus, temperats i de caràcter mediterrani. No et perdis les seves misteles, moscatells, vins de missa i vins rancis.

DO Terra Alta

Una identitat feta vi

Un paisatge fet de vinya i olivera, de calma i de bonança. La Terra Alta ofereix autenticitat en un país rural que ha sabut conservar la seva manera de ser i de fer. I el resultat són uns vins originals entre els quals destaquen els de garnatxa blanca, singulars i delicats, però també uns negres monovarietals exquisits de morenillo i samsó. Una denominació per retrobar-se amb la viticultura primigènia, esquitxada de cellers modernistes d'esperit catedralici, que mira al futur sense renunciar al passat.





Claims

**Un celler immens al teu abast.
Catalunya. Ve de gust.**

**Tasta la diferència.
Catalunya. Ve de gust.**

**Un país esculpit per la vinya.
Catalunya. Ve de gust.**

**El país on els vins s'empelten en la
memòria. Catalunya. Ve de gust.**

**Vins per guardar a la memòria.
Catalunya. Ve de gust.**

**Tots els sabors del vi.
Catalunya. Ve de gust.**

Claims més genèrics

**Sabors únics. És Catalunya.
Ve de gust.**

Beu diferent. És Catalunya. Ve de gust.

Viu diferent. És Catalunya. Ve de gust.

**Gust per la vida. És Catalunya.
Ve de gust.**

**Aprofita/guarda/cuida el teu temps.
Ve de gust.**

De Catalunya, al món



Història, tradició, artesanía, qualitat, talent, diversitat, riquesa, creativitat, innovació... Catalunya és un referent agroalimentari a escala internacional perquè només aquí es conjuga una gastronomia sòlida i vibrant amb un sector primari decidit a construir els sistemes alimentaris del futur. Benvinguts a Catalunya, on el menjar és cultura.

La gastronomia és un dels trets d'identitat més evidents de la cultura catalana. De la literatura i l'art a la llengua, la cuina i les tradicions; de la història i la cuina a la pagesia, l'artesanía i la indústria; del turisme i la preservació dels espais naturals a la recuperació de patrimoni; del desenvolupament rural al consum responsable i l'economia de valor social. L'abast de la cultura gastronòmica a Catalunya és inequívoc. I parlar-ne, avui, és parlar d'un dels sectors estratègics que més i millor vertebran el país.

I no és casualitat que sigui així. La confluència dels pobles mediterranis a Catalunya i la mirada sempre oberta a llevant i a Europa

ha permès la construcció durant segles d'un context cultural incomparable, vast i ric. Un substrat creat al voltant de l'alimentació, que ens projecta internacionalment com pocs països al món.

L'agricultura, la ramaderia, la pesca i la silvicultura conserven encara avui sabers i pràctiques ancestrals, que són el nexa d'unió entre el passat i el present. Un llegat viu que ha sabut adaptar-se als nous temps i que és l'origen d'un sector on conviuen diverses realitats: petits projectes eminentment familiars, el petit obrador, el cooperativisme i l'agroindústria, iniciatives transformadores i empreses que són referents mundials en el seu àmbit, sense oblidar un sector agrotecnològic puixant que pensa en futur.

Això fa de Catalunya un país líder en creativitat i innovació, capdavanter en la producció d'aliments i begudes. A aquesta realitat l'ha afavorit un ecosistema empresarial, econòmic i social molt divers, obert a la internacionalització i present en més de 198 països. I és gràcies a un mosaic de paisatges ple de contrastos; a uns aliments únics, naturals; a una tradició artesana, d'elaboració i producció pròpia, i també gràcies a la competitivitat, la qualitat i la garantia que ofereixen les indústries agroalimentàries, impulsades sempre per un esperit comercial dinàmic, capaç de fidelitzar els nostres mercats amb una oferta de productes única.

Aquesta singularitat i aquest saber fer cuit a foc lent al llarg de segles i generacions ha excel·lit a la cuina, on una generació de cuineres i cuiners els van saber interpretar

fins a descobrir les bondats del nostre patrimoni gastronòmic. La revolució impulsada al nostre país a finals del segle xx i principis del xxi per Santi Santamaria, els germans Roca, Carme Ruscalleda o els germans Adrià, entre d'altres, ha convertit Catalunya en una destinació gastronòmica de primer ordre. La inventiva, la gosadia i també la irreverència d'aquests cuiners —deutors de creadors immortals com Salvador Dalí, Joan Miró, Antoni Gaudí o Narcís Monturiol— ha permès que la cultura gastronòmica de Catalunya s'obri al món, exhibint una realitat cultural, social i econòmica singular.

Perquè, a recer d'aquest moviment culinari, Catalunya ha mostrat la seva gastronomia sense complexos. Ha parlat i s'ha explicat a través dels seus productes, la seva història, els seus costums, el seu talent i la seva essència gràcies al sector agroalimentari. Sempre inspirant-se en els seus orígens i sempre fidel a la pròpia tradició, Catalunya treballa, avui, en la creació d'un sistema agroalimentari pioner on la sostenibilitat, l'ètica i la justícia social, la recerca i la innovació, el disseny, la qualitat i la solvència; la rellevància, i l'impacte positiu són inqüestionables.

Perquè quan parlem de noves maneres d'alimentar-se no només parlem de verdures i hortalisses recuperades, de vi, de pesca, d'embotits o de formatges; parlem de preservació del paisatge i del mosaic agroforestal que defineix el nostre país. Parlem de biodiversitat, de fomentar la vida cultural i social de la gent que hi habita. De consum responsable, de disminució

de la petjada ecològica, d'accés a la terra, de l'agroecologia com a eina de gestió i vertebració territorial, d'empoderament, de ruralitat i d'urbanitat i, també, del sector primari com a motor de dinamització de les comunitats i les economies locals.

El resultat no és cap altre que una escena gastronòmica eclèctica i transversal. Una cuina popular que ens transporta a l'alba dels temps i en la qual es pot resseguir la petja musulmana, jueva, llatina i del nou món. Una cuina per resseguir la nostra història. I, al seu costat, una cuina d'avantguarda refinada i trencadora, moderna i expressiva, admirada i aplaudida arreu del món.

Una cultura gastronòmica, a la fi, que declina amb veu pròpia la dieta mediterrània. Inspirada en productes frescos i de temporada, la cuina catalana és sinònim de bona vida, hàbits saludables i respecte per les persones, el medi ambient i la pròpia història. Nascuda al bressol cultural que és el Mediterrani, la nostra cuina parla d'una manera única i singular d'interpretar el paisatge, els seus productes i les seves tradicions. De com cultivem els aliments, com els produïm i, sobretot, com els compartim al voltant de la bona taula.

Perquè Catalunya és un rebost inabastable d'on sorgeixen la fruita dolça i la fruita seca, verdures i hortalisses de varietats recuperades, embotits antiquíssims, formatges de pastor, licors i espirituoses per a tots els paladars, arrossos, caça, pesca fresca, marisc i totes les delicadeses del Mediterrani, bolets, tòfones i productes boscans, lactis, conserves, carn de pastura

De Catalunya, al món

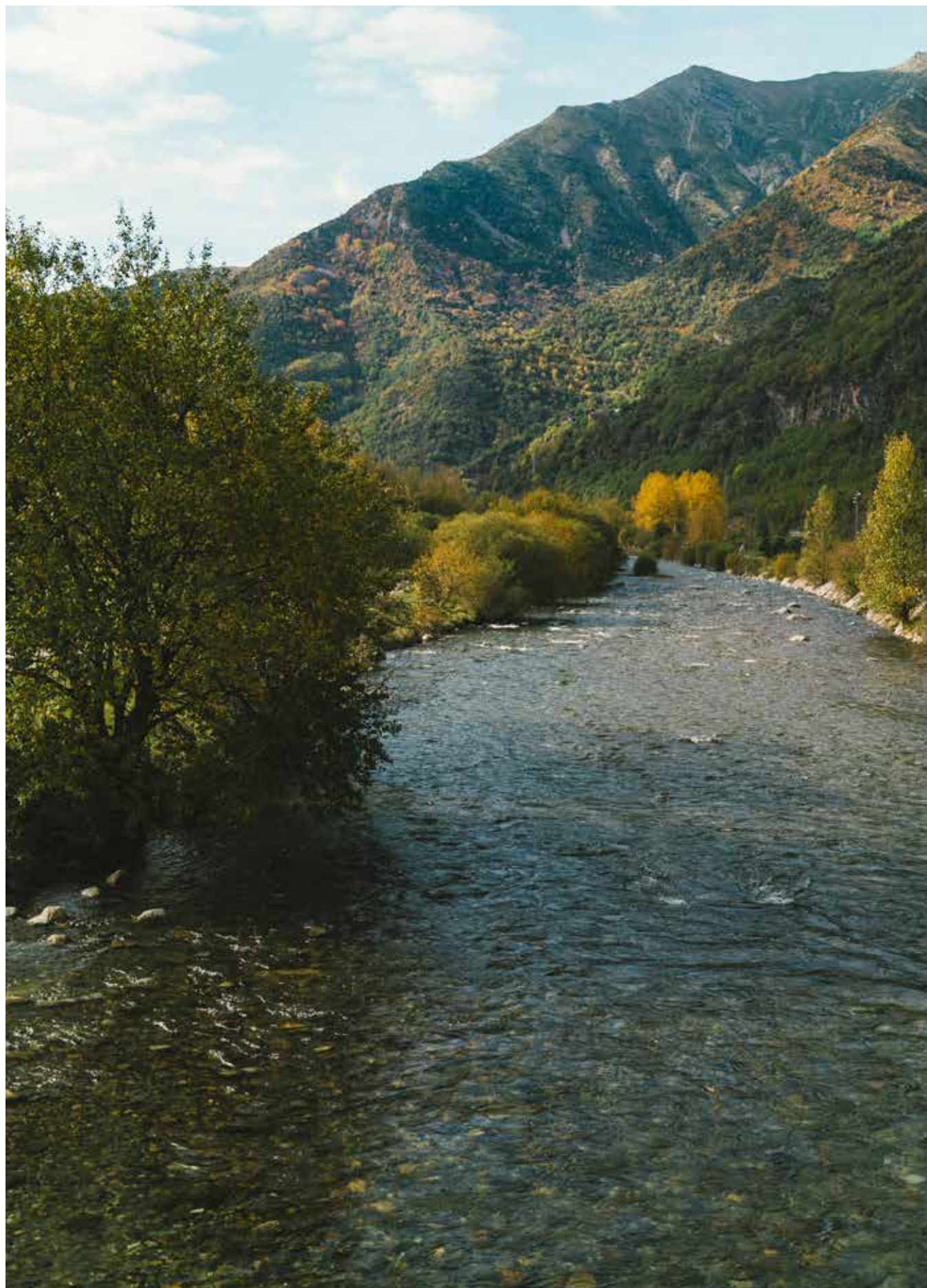
i un llarguíssim etcètera. Uns productes que, en mans dels cuiners, són els primers ambaixadors de la nostra gastronomia.

Com també ho és el vi. Hereva d'un llegat mil·lenari, la cultura vitivinícola ha arrelat en l'imaginari del país durant segles, i ha esdevingut part indestriable de la seva identitat. La viticultura esculpeix el paisatge i fa néixer uns vins que són el reflex fidel a una terra i la seva gent. La diversitat de tradicions, costums, paisatges i varietats fan que Catalunya gaudeixi de fins a dotze denominacions d'origen diferents, cada una amb la seva personalitat pròpia. Vins que són sinònim de qualitat i pluralitat. Vins d'origen, nascuts de la determinació de més de 750 cellers, 8.500 viticultors, 57.000 hectàrees de vinya i 800 experiències enoturístiques. Uns vins que parlen de nosaltres i ens mostren tal com som. D'aquí a les millors taules del món.

És al voltant d'aquest escenari efervescent i dinàmic d'on sorgeixen, també, centres

de recerca i d'innovació pioners a Europa, propostes culturals i educatives de primer ordre, un turisme enogastronòmic trencador i valent, *start-ups* rupturistes, obradors compartits, cooperatives i agents que salvaguarden el llegat gastronòmic català i el promouen arreu, que fan xarxa i teixeixen complicitats per dissenyar i avançar cap a nous sistemes alimentaris. Definint el futur, construint el demà.

A Catalunya. Un país obert i acollidor, on la gastronomia és molt més. És una manera d'entendre la vida i de viure-la. Perquè només aquí, la nostra gastronomia, declarada Patrimoni Cultural Immateral de la Humanitat per la UNESCO, s'expressa amb veus diverses, i va més enllà, transcendeix i explora, defineix tot un país: Catalunya, on el menjar és cultura.



Socis / Membres ACT


Diputació de Lleida
Patronat de Turisme



Girona Patronat de Turisme
Costa Brava Girona



Diputació de Girona

 Patronat de Turisme



Diputació Tarragona

 **Barcelona**
és molt més

 Diputació
Barcelona


Barcelona
Turisme

Partners

 **FC BARCELONA**

 **Circuit de
Barcelona**
CATALUNYA

vueling


PortAventura
WORLD
PARKS & RESORT


LA ROCA
VILLAGE

FAMÍLIA
TORRES
Desde  *1870*

Main sponsors

SIXT
rent a car





www.catalunya.com



Generalitat de Catalunya
Agència Catalana de Turisme