

Ràpid, saludable i sostenible

■ Les noves tendències gastronòmiques s'alineen amb els nous hàbits que imposen àpats lleugers entre setmana

■ Les carns sintètiques, formatges i productes amb garantia d'origen entren amb força a les cartes dels restaurants





Més sa, flexible i sostenible

El sector de la restauració ha patit molt amb el confinament obligatori causat per la pandèmia de la covid-19 i això l'ha forçat a incorporar nous models de funcionament per adaptar-se a les noves necessitats. Els horaris són més flexibles, han desaparegut les cartes, han crescut les reserves per internet i han canviat els plats. Si els últims anys ja s'anaven incorporant de manera creixent els productes d'origen ecològic i de proximitat, ara aquesta tendència s'accentua encara més. La pandèmia ha posat sobre la taula la necessitat de mantenir-nos sans per donar resposta a les agressions de qualsevol virus i això ha suposat incorporar al cistell i al plat productes nutritius però saludables. I, arran d'aquesta demanda, la restauració respon oferint àpats que s'adaptin a tots els horaris, plats únics que incorporin verdures i hortalisses, cereal i proteïna de forma lleugera, per menjar sense perdre gaire temps però assegurant tots els nutrients que el cos necessita.

Aquesta tendència, junt amb el creixement de la modalitat de menjar per emportar o el servei de lliurament a domicili, posen en crisi la cultura tan pròpia de Catalunya d'entaular-se per dinar, i això queda per a ocasions especials. I és en aquestes ocasions especials quan els restaurants recuperen els plats de tota la vida per reinventar-los i adaptar-los a les tendències d'internacionalització incorporant els superaliments (algues, llavors de lli, de sèsam de xia o de canem, maca, etcètera) i les espècies com a punt exòtic, però sense perdre l'essència. El producte de proximitat guanya molt terreny. La consciència social sobre la necessitat de consumir de prop per reduir la petjada de carboni i assegurar que mengem aliments frescos creix cada dia més, i els grans beneficiats són els mercats, on el consumidor pot trobar producte sense envasar i evitar així un pas important en el procés de reciclatge. Perquè una de les tendències que creix és la de la sostenibilitat. I si és cert que es compra més menjar preparat, també creix la consciència sobre la necessitat de reduir l'ús d'envasos, per protegir l'entorn. I en aquesta mateixa línia guanyen força els productes que reivindiquen el sector de la indústria agroalimentària del país: pagesos, pescadors i ramaders adverteixen de la necessitat de consumir producte de proximitat per mantenir l'activitat, però recorden també el deure de fer-ho per mantenir els ecosistemes i la biodiversitat dels nostres paisatges.



Els aliments d'origen vegetal es fan lloc en les noves tendències. C. GARNIER

HERMES COMUNICACIONS SA

President Editor: Joan Vall Clara. **Vicepresidents:** Emili Gispert i Toni Muñoz. **Administració:** Carme Bosch. **Comercial:** Eva Negre, Maria Àngels Taulats, Josep Sánchez i Eduard Villacé. **Recursos Humans:** Miquel Fuentes. **Serveis:** Lluís Cama. **Webs i Sistemes:** Josep Madrenas.

EL PUNT AVUI⁺

Edita: Hermes Comunicacions SA
<http://www.elpuntavui.cat>
972 18 64 00. Güell, 68. 17005.
Girona

Director: Joan Vall Clara. **Direcció:** Toni Brosa, Susanna Oliveira, Toni Romero i Xevi Sala (Opinió i Sèries), Irene Casellas, Sara Muñoz, Carles Sabaté i Lluís Simon (Grans Formats); David Brugué (Nacional), Dolors Bellés (Europa-Món), Xevi Castillón (Cultura), Anna Puig (Comarques Gironines). **Caps d'àrea:** Francesc Espiga (Nacional), Anna Balcells (Europa-Món), Guillem Vidal (Cultura i Espectacles) i Núria Astorch (Comarques Gironines). **Caps de secció:** Teresa Márquez (Nacional), Raül Garcia (Europa-Món), Maria Palau (Cultura), Ure Comas (Comarques Gironines), Montse Martínez (Apunts), Marcela Topor (Catalonia Today), Jordi Taulats, Aureli Rodríguez i Ramon Buch (Disseny), Manel Lladó (Fotografia), Quim Puigvert (Llengua) i Jaume Batchellí (Producció).

HOTEL OCTAVIA



C. Sant Vicenç, s/n
17488 Cadaqués
GIRONA

Tel. 972 15 92 25
Fax 972 25 10 53



180534-1254235L



ARRÒS DE QUALITAT DE L'EMPORDÀ MONOVARIETATS:



BOMBA

Absorbeix el doble de líquid que altres varietats, duplica el volum, no es passa i queda solt.

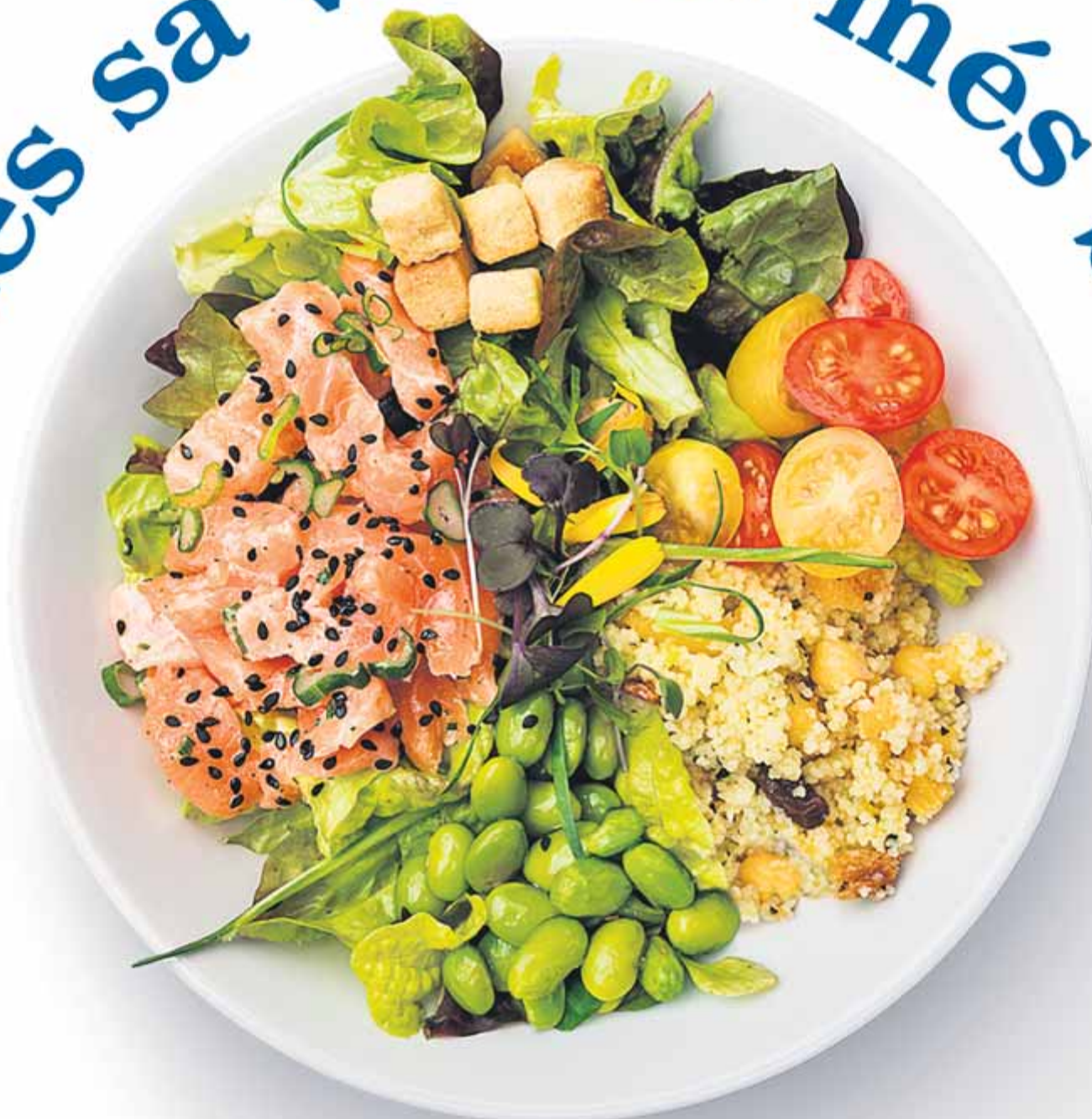
BAHIA

Gra rodó i perlat. Amb gran capacitat per absorbir l'aigua, el caldo i els seus sabors.

ONICE

Gra semillarg. Arròs més dur, absorbeix menys suc i queda més solt una vegada cuit.

Més sa vol dir més bo



“

Les amanides tèbies, els saltejats, les proteïnes vegetals i els plats vegans, juntament amb els plats únics, triomfen a les cuines

El consumidor busca, cada vegada més, una gastronomia basada en els nous hàbits de menjar ràpid, sense oblidar els valors de la salut i la sostenibilitat a l'hora de triar plats

TAEMPUS

Els canvis en el model de treball i, en els últims dos anys, la pandèmia de la covid-19, han tingut efectes claríssims en molts espais de la nostra vida quotidiana. I el que posem al plat també ha variat substancialment. Si els models de vida sedentària s'havien anat imposant, de mica en mica, a final del segle passat, i havien anat aparcant els menús calòrics per plats més lleugers, ara és encara més evident. Les feines més in-

tel·lectuals obliguen a canviar els menús de diari que, cada vegada més, busquen sensacions lleugeres: les amanides tèbies, els saltejats, les proteïnes vegetals i els plats vegans, juntament amb els plats únics, triomfen a les cuines dels restaurants, i també a casa. Perquè la tendència és menjar menys al migdia, i apostar per plats nutritius, lleugers i sans per poder afrontar la jornada laboral de la tarda des de primera hora evitant la pesadesa de les llargues digestions.

Aquesta idea de plats nutritius i lleugers ha fet aflorar propostes culinàries que recuperen verdures i hortalisses que havien quedat oblidades a les llibretes de les àvies, productes ecològics i de proximitat cuinats amb sobrietat amb l'objectiu de mantenir l'essència i els sabors originals del producte fresc.

La cuina del teletreball

La incorporació a la tendència del teletreball a causa de la pandèmia ha despertat el compromís amb el

medi ambient, i això també es nota a la cuina. En alguns casos els teletreballadors ho aprofiten per cuinar a casa. En aquest cas la tendència que creix són els productes de temporada, cada vegada menys envasats, i de mercat o de pagès. Cada vegada és més necessari conèixer l'origen d'allò que mengem i creix el valor dels productes de casa. Però també creix el menjar precuinat, sense deixar de banda els valors de moda: envasos sostenibles, racions adequades

per evitar malbaratar aliments, i productes ecològics.

Hi ha un segon perfil de teletreballadors: els que necessiten sortir a dinar fora perquè si no els cau la casa a sobre. Aquests busquen els nous restaurants que responen a les tendències. Plats únics i productes ecològics, però àpats internacionals: indis, mexicans, xinesos, japonesos, italians o fusions de totes les tendències... Cuina de fora seguint les tendències d'aquí, i cuina d'aquí amb aires de fora, incorporant espècies i els anomenats *superaliments* com a toc exòtic: algues, llavors de xia, de lli, de sèsam o de cànem, germinats, o maca en són alguns exemples.

En aquesta línia les superamanides que incorporen la verdura, el cereal i la proteïna triomfen, i es poden fer fredes o tèbies, i permeten fer àpats lleugers i ràpids, a un preu assequible i garantint tots els nutrients que el cos necessita per mantenir-se despert fins al final de la jornada laboral. Però una superamanida no és una amanida grossa, sinó aquelles amanides que incorporen els aliments que ens ajuden a fer una dieta saludable. Aquest concepte és molt important, i amb la pandèmia ha cobrat encara més valor. El menjar saludable és el que busca el consumidor, tant per preparar a casa com per consumir al restaurant, perquè, per fi, més sa també vol dir més bo.



**Poke Bowls
complets del
restaurant
La Plural i la
preparació
d'un àpat a
base de col
vermella.**

GRUP CAL BLAY /
HEADER FORD

“
Les feines
més
intel·lectuals
obliguen a
canviar els
menús de
diari, que,
cada vegada
més,
busquen
sensacions
més sanes i
lleugeres



RESTAURANT

Sa Torre

CUINA CASOLANA

Plaça de la mota 6, Palau-Sator, Girona.
972 63 41 18
www.restaurantsatorre.com
@Satorre.restaurant

CUINA CASOLANA I DE TEMPORADA, ESPECIALITAT D' ARROSSOS I CARNS. MENJARS PER EMPORTAR.
DIMECRES TANCAT



Vegetal i sintètica: la nova carn

“

Les carns sintètiques es produeixen al laboratori a partir de cèl·lules mare de la carn original per garantir els nutrients necessaris sense matar animals

La lluita en defensa dels animals s'ha traduït a la taula en la incorporació, de manera regular, de les anomenades carns vegetals i, més recentment, les carns sintètiques

TAEMPUS

El creixement dels moviments animalistes juntament amb la voluntat de buscar àpats saludables han provocat canvis a la taula. La tendència a aparcar les carns de la dieta creix i, en el seu lloc, guanyen espai les anomenades carns vegetals, que no són altra cosa que elaborats amb proteïna de llegum o cereal i que sovint imiten els productes tradicionals elaborats amb carn de porc o de vedella: salsitxes, hamburgueses o empanades de seitan o tofu són els més habituals. Però últimament guanyen terreny les carns sintètiques, elaborades al laboratori desenvolupant de manera sintètica els teixits que identifiquem quan mengem una hamburguesa de vedella o un filet de porc. L'únic objectiu d'aquest corrent és evitar la mort dels animals per posar el plat a taula.

L'elaboració de carns sintètiques és una tendència creixent. Als Estats Units s'ha passat, en els últims deu anys, de fer hamburgueses de vedella

a fer carn de pollastre i ara ja hi ha també alguns assajos en la producció de llet sintètica per evitar que les vaques hagin d'estar connectades a extractors de llet en macrogranges per produir tota la que els humans consumim. Però també en el sector de la llet en els últims anys s'ha tendit a incorporar les llets vegetals (soja, ametlla, civada, arròs o espelta, entre altres) com a alternativa a les de vaca, no només com un nou corrent gastronòmic sinó també com una manera més saludable i digestiva de mantenir els làctics en la dieta, en alguns casos.

Les carns sintètiques es produeixen a partir de cèl·lules mare de la carn original desenvolupades en un laboratori. L'objectiu d'aquest procés és evitar els problemes de salut a les persones que han retirat la proteïna animal de les seves dietes, ja que això, sobretot en la població més jove, pot tenir conseqüències greus si la dieta sense proteïna es manté a llarg termini.



De la proteïna vegetal del tofu o el seitan s'ha evolucionat fins a la carn sintètica, que substitueix carns com la de la foto, creada al laboratori per evitar la mort dels animals per garantir l'alimentació. CHARLIE SOLOZANO



AGENDA GASTRONÒMICA SALOU 2022



Tasta Salou

Els dijous al vespre



'Salon, Essència Gastronòmica', a Barcelona

28 de març



Premis Josep Lladonosa

7 d'abril



Jornades de l'arròs

Del 25 de març al 10 d'abril



Salou Mediterranean Wine Week

Juny



Jornades de la gamba

Segons veda



Sabor Salou

Del 6 al 8 de maig



Gastrotour, especial cuines del món

Juny



Gastro Wine & Music

Setembre



Jornades del bolet

Octubre



Jornades del calamar

Novembre

Una imatge d'un ramat inclòs en la iniciativa Ramats de Foc impulsada per la Fundació Pau Costa per ajudar a prevenir els incendis.

FUNDACIÓ PAU COSTA



Carn contra el foc

L'ARGADÀ
la braseria de Girona

Av. Ramon Folch, 7 - 17001 Girona
Tel.: 00 34 972 21 84 05
E-mail: restaurant@argada.com
Web: www.argada.com
www.facebook.com/restaurant.argada

Una iniciativa per prevenir incendis i produir carn i aliments de procedència animal de proximitat

TAEMPUS

Ramats de Foc és un projecte pilot impulsat per la Fundació Pau Costa amb l'objectiu de promoure la gestió dels boscos i reduir el risc d'incendi forestal mitjançant el pasturatge. Aquest projecte afavoreix la continuïtat de l'activitat ramadera al territori i permet avançar en els treballs per evitar els grans incendis.

Per fer-ho possible, la Fundació Pau Costa ha comptat amb agents públics i privats interessats en la continuïtat de la pastura als boscos catalans fent convergir les seves necessitats. Amb aquesta finalitat, articula una cadena de producció i consum d'aliments dels ramats participants que aporten com a valor afegit la prevenció d'in-

cendis en zones forestals estratègiques, que determinen els bombers, els tècnics forestals o el Departament d'Acció Climàtica.

Amb Ramats de Foc, els ramaders implicats introdueixen el seu bestiar a les zones forestals per controlar el sotabosc. En paral·lel, el comerç de carnisers artesans de les comarques de Girona treballa per donar valor afegit als productes de les explotacions que en formen part, amb un distintiu que certifica el suport al control del risc d'incendis realitzat pels ramats. Així els consumidors

saben que la carn o els productes lactis són de proximitat i tenen un valor afegit: ajuden a conservar l'entorn forestal i, alhora, a mantenir viu el sector ramader català.





salat de verdures a l'oli d'allibrega



tagliatella amb crema de verdures



mandonguilles amb verdures

*Deliciosament
fàcil!*



paella d'arròs amb verdures



esqueixada de bacallà d'Islàndia

gaspatxo

cuinem per a tu

CUINATS

Jotri

Arnau París té 33 anys, i ser el guanyador de la novena edició del concurs MasterChef li ha canviat la vida. TVE



Arnau París Masip

Gastrònom de cuina emocional i guanyador de MasterChef 2021

“ Als dos anys ja vaig demanar una cuineta als Reis

A mi la cuina em dona serenitat. Hi ha qui se'n va al bosc i medita, i jo medito darrere els fogons.

TAEMPUS

Quan tenia dos anys va demanar una cuineta als Reis. I amb 32 va guanyar el concurs MasterChef de TVE amb una aposta pel producte de proximitat que volia ser, al mateix temps, un homenatge als seus avis pagesos. Així és Arnau París Masip (33 anys), un generador d'experiències gastronòmiques amb molta pal·la que ha aprofitat la projecció que li ha donat el

concurs televisiu per reinventar la seva vida i dedicar-se en cos i ànima a fer viure emocions a través de la gastronomia.

A què podem dir que et dediques?

Jo genero experiències gastronòmiques, és a dir, he enfocat la meua nova vida a la cuina sense ser un restaurant. Això vol dir *show cooking*, esdeveniments privats o els sopars que organitzo a la meua masia. És un

rotllo més experiencial...

Per què vas decidir presentar-te a MasterChef?

De fet m'hi va apuntar un amic. Jo tenia moltes ganes d'intentar dedicar-me al món gastronòmic, perquè per a mi la cuina sempre ha estat una passió i el meu somni era poder viure d'aquesta passió. Ja ho diuen, si et dediques al que t'agrada no treballaràs mai... [riu].

I aquesta afició per la cuina, d'on et ve?

De molt petit, no ho sé. Quan tenia dos anys ja vaig demanar una cuineta als Reis. Sempre m'ha agradat cuinar.

Què et dona la cuina?

Sempre m'he decantat per la cuina com a font de creació. A mi la cuina em dona serenitat, em permet desestressar-me. Hi ha gent que se'n va al bosc i medita, i jo medito darrere els fogons. Em permet desconnectar, concentrar-me en una cosa i treure la meua inspiració i creativitat. I el més *guai* de tot és que al final tot això ho acabes disfrutant i compartint.

Com recordes la teua experiència a MasterChef?

Va ser una experiència molt dura en l'aspecte mental, sobretot. Psicològicament et demana molt, perquè al final no deixa de ser una competició constant.

Però l'esforç compensa?

Sí, i tant! El resultat final és que guanyes un concurs i se



t'obren moltes portes. A més del premi econòmic, m'he pogut formar molt més a la cuina i m'he pogut colar a moltes cuines d'estrella Michelin per fer-hi pràctiques, amb la qual cosa adquireixes molts coneixements de manera molt ràpida.

Diuen que una de les teves virtuts és la xerrameca que tens...

Suposo que sí... Home, és que si en un concurs de televisió els concursants només cuinen i no tenen xerrera, malament anem. Al final, intentes caure bé a la gent i comunicar coses. Això és innat en mi.

A la cuina li falta explicar-se?

És que quan anem a un restaurant no només volem menjar bé, que també. Busquem tenir una experiència, alguna cosa que desperti els nostres sentits. Darrere de cada plat hi ha una història real, no una *milonga*, i l'hem d'explicar, perquè això és el que li dona personalitat i for-

“

Darrere de cada plat hi ha una història real, no una 'milonga', i l'hem d'explicar perquè és el que li dona personalitat



Arnau París el dia que va ser proclamat guanyador de MasterChef 9. TVE

ça. La part vivencial de cada plat és la que ens connecta amb l'emoció.

Quina és la teva cuina preferida?

Soc molt de cuina de cullera i plat fondo. Peus de porc, cap-i-pota... M'ho menjo tot, perquè m'agrada descobrir cuines i gustos diferents, però si n'he de triar una, em decanto per aquesta d'arrel més tradicional, més de casa.

Però ara diuen que es porta la cuina saludable, sostenible i de proximitat...

Tot són modes. Està molt bé apostar per la proximitat, i menjar peus de porc o capipota també és fer salut.

I de tots aquests plats de cullera, quin és el teu preferit?

Si n'hagués de triar un em quedaria amb l'escudella. És que m'agrada molt, i amb pilota, eh!

Amb galets o arròs i fideus?

Amb galets, no hi ha dubte.

“

Soc molt de cuina de cullera i plat fondo. Peus de porc, capipota, i el meu plat preferit és l'escudella de Nadal.

CASTELL PERALADA

RESTAURANT

GUIA MICHELIN 



Un món de sensacions a l'espai gastronòmic



Reserves: Tel. +34 972 52 20 40 - www.castellperaladarestaurant.com



DOP o IGP, garantia amb pedigree

Hi ha 21 aliments elaborats a Catalunya que es comercialitzen amb un d'aquests dos segells que acrediten origen i qualitat



La poma de Girona es comercialitza amb el segell d'indicació geogràfica protegida (IGP). EPA

154 empreses

La Federació Catalana DOP-IGP és una entitat sense ànim de lucre que agrupa la majoria dels consells reguladors de les DOP i IGP de Catalunya. Això representa més de 154 empreses, quasi totes cooperatives, que al seu torn donen ocupació a prop de 4.000 persones i que, a partir de la feina del dia a dia dels més de 16.000 agricultors i ramaders que elaboren productes de proximitat, representen articles que han obtingut la màxima certificació de qualitat que concedeix la UE a un aliment. L'actual president de l'entitat és Joan Pere Colat, de la DOP Oli de la Terra Alta.



TAEMPUS

Els productes amb el segell de denominació d'origen protegida (DOP) o indicació geogràfica protegida (IGP) són aliments autòctons, excepcionals, únics i oficialment reconeguts per la Unió Europea per la seva alta qualitat. Són productes típics, arrelats a un territori que els proporciona un

caràcter específic, uns trets organolèptics excepcionals, un sabor inimitable i, en definitiva, una personalitat pròpia.

Així es presenten els 21 aliments catalans que avui es comercialitzen amb un d'aquests dos segells de qualitat i que integren la Federació Catalana DOP-IGP, que es promou sota la marca Aliments d'Origen. Des de l'arròs del Delta fins a l'avellana de Reus, la mongeta del ganxet, el for-

matge de l'Alt Urgell i la Cerdanya, la pera de Lleida i l'oli de l'Empordà, són productes reconeguts amb el segell de DOP, i amb el d'IGP hi trobem, entre altres, la poma de Girona, els calçots de Valls, el gall del Penedès, la llonganissa de

Vic, el torró d'Agramunt o el pollastre del Prat. La principal diferència entre la DOP i la IGP és que la primera garanteix 100% de la vinculació de la producció, transformació i elaboració del producte a un origen geogràfic determinat.

EL MILLOR DE CASA NOSTRA: CUSINS SELECCIÓ

PRODUCTES de PROXIMITAT certificats per



www.cusins.eu | 972 51 07 17

Tria Productes DOP IGP

qualitat certificada, sabor, origen



**Qualitat suprema acreditada
per la Unió Europea**



Són **productes alimentaris autòctons, excepcionals, únics i oficialment reconeguts per la UE per la seva alta qualitat**. Són productes típics, arrelats a un territori que els proporciona un caràcter específic, unes característiques organolèptiques excepcionals, un sabor inimitable, en definitiva una personalitat pròpia. Són el resultat de l'estreta relació existent entre el producte, l'entorn geogràfic, el saber fer i el talent humà.

**Productes catalans
amb denominació d'origen**

DOP Denominació d'Origen Protegida

DOP Arròs del Delta de l'Ebre
DOP Avellana de Reus
DOP Fesols de Santa Pau
DOP Formatge de l'Alt Urgell i Cerdanya
DOP Mongeta del Ganxet
DOP Mantega de l'Alt Urgell i Cerdanya
DOP Les Garrigues
DOP Oli de l'Empordà
DOP Oli del Baix Ebre -Montsià
DOP Oli de Terra Alta
DOP Siurana
DOP Pera de Lleida

IGP Indicació Geogràfica Protegida

IGP Calçots de Valls
IGP Clementines de les Terres de l'Ebre
IGP Gall del Penedès
IGP Llonganissa de Vic
IGP Pa de Pagès Català
IGP Patates de Prades
IGP Pollastre i Capó del Prat
IGP Poma de Girona
IGP Torró d'Agramunt
IGP Vedella de Pirineus Catalans

**aliments
d'origen**



DOP • IGP
Federació Catalana

Amb el suport de:



**Generalitat
de Catalunya**



alimentsdorigen.cat

L'origen sí que importa

Cada vegada més, el consumidor valora la proximitat dels aliments que compra, per motius de sostenibilitat i de cura del medi ambient

TAEMPUS

El confinament per la pandèmia de la covid-19 i, més recentment, la crisi bèl·lica a Ucraïna, han posat sobre la taula el problema del subministrament d'aliments a Catalunya, que ha passat de ser un gran país productor de cereal a ser un país importador d'aquest aliment, fonamentalment per alimentar el bestiar. Però les grans extensions d'horta i les infraestructures de reg abandonades en diferents punts del país o la gran quantitat de pagesos que han deixat la professió per incorporar-se a altres sectors són ara un crit d'alarma sobre la necessitat de buscar fórmules per garantir aliments de proximitat a l'entorn de les ciutats grans i mitjanes.

La consciència social creixent sobre la necessitat de reduir la petjada de carboni, d'apostar per productes sostenibles i curosos amb el medi ambient, o la voluntat de consumir producte més fresc, han provocat no només els canvis de tendència dels consumidors, sinó també l'aparició de tímides reaccions des del sector productiu. Aquestes accions són minoritàries en molts casos, però sí que es nota una certa disposició a créixer amb la in-

corporació de joves al sector de la pagesia i la ramaderia.

Al Vallès ja fa anys que es treballa en la protecció de petites zones històriques de conreu; al Garraf, alguns pagesos fa temps que intenten impulsar les hortes que havien estat motor econòmic de la zona dècades enrere, però no acaben d'aconseguir els resultats esperats, tot i que han recuperat el cultiu dels brotons i els espigalls; i a l'Anoia alguns pagesos joves s'han agrupat en col·lectius decidits a compartir projectes i generar sinergies per recuperar zones de conreu a la conca d'Òdena. El producte de proximitat té un gran valor al mercat: la carxofa del Prat, el pèsol del Maresme, la mongeta de Santa Pau, el cigronet de l'Anoia, la gamba de Palamós o el xai de l'Albera, són alguns exemples de productes que no necessiten targeta de presentació. Però n'hi ha prou?

Marc Talavera, membre del Col·lectiu Eixarcolant, creu que l'estratègia hauria de ser «recuperar zones que tradicionalment s'havien cultivat i ara estan abandonades; recuperar les més de 300 varietats tradicionals de fruiters que hi havia únicament a la conca de l'Anoia, incorporar el



Les carxofes o els formatges de proximitat són alguns dels productes que el consumidor aprecia a l'hora d'omplir el cistell, però també quan ha de triar a la carta del restaurant.

EL PUNT AVUI

conreu de llegums per evitar els productes químics en el tractament dels conreus, o combinar l'horta amb els fruiters». Aquestes són algunes de les propostes que fa Talavera, biòleg de formació i portaveu d'un dels col·lectius que reivindiquen el consum de productes autòctons, ecològics i de proximitat, a la comarca de l'Anoia. Aquestes propostes de Talavera permeten pensar en accions en benefici del paisatge, i en la recuperació de zones humides, espais de biodiversitat i un projecte econòmic integral per a zones que s'han anat buidant mentre els pagesos abandonaven els conreus per deixar les terres en mans de nous sistemes de producció. Però la clau, per a ell, no és només recuperar els cultius: «Si volem generar riquesa i garantir que el sector primari es mantingui, hem de ser capaços de tancar el cercle: hem de passar del cereal a la farina i al pa.» Segons Talavera, el

sector primari només sobreviurà si Catalunya recupera la potència del sector agroalimentari i si els restaurants opten per l'ús de productes de proximitat per elaborar els seus plats.

Plats de casa

La tendència als restaurants és donar valor als productes de proximitat a l'hora d'elaborar els plats: no només les verdures i hortalisses, sinó també les carns, el peix i el marisc. I el consumidor ho agraeix. L'aliment fresc i de proximitat és una opció que guanya espai, al mateix temps que s'eliminen els envasos i es redueix la quantitat de residus generats a casa i es redescobreixen sabors que havien quedat emmascarats sota l'etiqueta dels exotismes. Els plats de casa, elaborats amb productes de casa, són ara l'estrella de les cartes als establiments de restauració. Els cuiners reinventen els plats de la iaia i els mercats n'asseguren els ingredients.

“
La consciència social creixent sobre la necessitat de reduir la petjada de carboni ha provocat canvis de tendència dels consumidors



Més a prop, impossible

El confinament per la pandèmia va empènyer més d'un a crear el seu propi hort urbà. Horts instal·lats en terrasses, balcons, patis o petits espais exteriors, amb enginyosos receptacles que permeten veure com creixen tomaqueres, enciams, carbassons o maduixeres de collita pròpia. I, si bona part d'aquests horts es van abandonar després del confinament, alguns s'han conservat com una fórmula per menjar sa i de prop. Així és com alguns han tornat a donar valor a l'amanida feta amb un enciam acabat de collir, o una escalivada feta amb pebrots i albergínies de l'hort de casa. I així és com, també, alguns han començat a valorar la feina del pagès de proximitat que garanteix collites de la zona, ajuda a mantenir l'entorn i produeix aliments sans i nutritius.

És veritat que aquests horts urbans són espais de desconexió també, sobretot durant els mesos de primavera i estiu, i que a la tardor i a l'hivern es mantenen aturats o gairebé. Però aquesta tendència ha fet créixer la consciència sobre els beneficis dels productes collits i menjats sense grans viatges ni llargues conservacions en cambres frigorífiques.

I aquest nou corrent s'ha acabat notant tant a l'hora de fer la compra com a la cuina. Els horts urbans són atractius per als més petits, que poden aprendre el cicle dels aliments que mengen, però també per als que volen sortir de la rutina diària amb un entreteniment productiu i supervitaminat.



EL MAR AL TEU PLAT



BAR - RESTAURANT
DIA I NIT

L'ancora
Roses

Gaudeix de la nostra terrassa a la platja

Especialitat en arrossos, tapes i peix fresc

Sala privada • Dinars i sopars per a grups i empreses

Reserva la teva taula a www.ancoraroses.com

Avinguda de Rhode, 62 — 17480 Roses (Girona)

Tel. 972 256 386

[Twitter](#) [Facebook](#) [Instagram](#) [Pinterest](#) @ancoraroses



Cuinar a fora, menjar a casa

“

De la paella dels diumenges i el pollastre a l'ast dels dissabtes hem passat a les calçotades per emportar, un concepte totalment nou

El concepte 'delivery' o 'take away', implantat per molts restaurants per plantar cara a les restriccions imposades per la pandèmia, ha vingut per quedar-se

TAEMPUS

Totes les restriccions imposades per la pandèmia, que ara sembla que ja hem oblidat, van tenir un impacte devastador per al sector de la restauració, que encara no se n'ha refet. Especialment durant els períodes de confinament obligat, els restaurants tenien dues opcions: tancar les portes i resignar-se o reinventar-se per plantar cara a la situació. I molts van optar per aquesta segona solució. Així va néixer, o millor dit créixer, el concepte del *take away* o *delivery*, el que tota la vida n'hem dit menjar per emportar o menjar a domicili.

Encarregar una paella o una fideuada els diumenges o anar a buscar un pollastre a l'ast per dinar els dissabtes és un costum molt arre-

lat a casa nostra. Però l'activitat que fins fa poc estava reservada a les botigues de menjar preparat o rostisseries ha esdevingut una solució de supervivència per a molts restaurants en temps de coronavirus. De la paella i el pollastre hem passat a les calçotades per emportar, un concepte totalment nou que permet gaudir des del menjador de casa d'una experiència gastronòmica pensada per celebrar a l'exterior.

Més enllà dels plats de la cuina típicament casolana (des d'uns canelons fins a unes croquetes, passant per la vedella amb bolets o albergínies farcides), el concepte *take away* ha agafat embranzida amb l'auge del menjar més lleuger i saludable. Els *poke bowls*, amanides completes amb verdura

i algun tipus de peix o carn (salmó i pollastre, per exemple), permeten cobrir un àpat sense afartar-se i menjar-se'l assegut al sofà de casa, al mig d'un parc públic o a l'oficina, davant de l'ordinador.

Però on hi ha hagut una autèntica revolució és amb el menjar japonès per emportar. La irrupció de cadenes que s'han instal·lat com a espais amb personalitat pròpia dintre de les grans superfícies comercials ha marcat un abans i un després en els hàbits gastronòmics. La influència de la cuina asiàtica ha entrat a les nostres vides per la porta gran i a l'abast de totes les butxaques.

Però, com tot a la vida, el menjar per emportar o *delivery* també té les seves coses negatives perquè és



Una amanida completa amb verdures, llegums, patates i arròs pot cobrir perfectament un àpat. A la dreta, una oferta de menjar per emportar del restaurant La Plural del Grup Cal Blay de Sant Sadurní d'Anoia. EPA

menys sostenible del que aparenta. Per un costat, el *packaging* que s'utilitza per al *take away* continua tenint un alt percentatge de plàstic (safates, plats, gots, canyetes...), tot i que de mica en mica s'hi van introduint nous productes elaborats amb derivats vegetals o cartró. En el cas del *delivery*, a més del *packaging* s'hi afegeix el transport, sobretot amb moto, que hi afegeix contaminació atmosfèrica.

180672-1256075L



Plaça de Baix, 7 - 17780 Garriguella. Alt Empordà
Telèfon: 972 53 05 98

TANQUEM ELS DIMARTS





FEM
Take Away
10% DE DESCOMPTE
SOBRE LA CARTA

Per tant, per molt sostenible i saludable que sigui el menjar que demanem, el fet que ens el fem portar a casa contradiu aquest esperit, a menys que el repartidor es desplaci amb bicicleta, una activitat reservada a les ciutats i pràcticament inviable a les zones rurals, on, potser per això, es continua cuinant més a casa o se surt a dinar o sopar al restaurant.

El 36% del mercat

Segons dades publicades a final de l'any passat per l'empresa d'investigació de mercats The NPD Group, al conjunt de l'Estat el 36% de la despesa en restauració es concentrava en el negoci del menjar per emportar o a domicili. Durant el primer semestre de l'any passat, les vendes de menjar a domicili van créixer un 68% i els productes més sol·licitats per aquest canal de venda continuen sent pizzes i hamburgueses. ■

“
Durant el primer semestre de l'any passat, les vendes de menjar a domicili al conjunt de l'Estat espanyol van créixer un 68%

60
1961-2021
CA LA MARIA
FAMÍLIA BARRIS

La Cuina dels records

RESTAURANT CA LA MARIA
C/ Unió, 5 · 17752 Mollet de Peralada · Tel.: (+34) 972 563 382 · 972 545 004
www.restaurantcalamaria.net

Toni Gerez

Cap de sala i sommelier del restaurant Castell Peralada

«En formatges estem vivint un moment dolç»

“

‘L’art del formatge’ és el resultat de la feina feta durant tota la vida recopilant informació sobre els formatges que ofereixo als clients a la sala

TAEMPUS

Toni Gerez va es va iniciar en el sector de la gastronomia «obrint coca-coles al restaurant de casa», tal com li agrada explicar. Junament amb Paco Pérez, va obrir L’Orada de Roses. D’aquí va anar a El Bulli i a Mas Pau, des d’on va arribar al Castell Peralada ara fa sis anys.

Què ofereixen a Peralada?

Una cuina molt empordanesa, revisada i actualitzada, que és fruit d’una evolució que vam fer al sector de la gastronomia catalana quan vam deixar de fer cuina francesa i vam començar a buscar les nostres pròpies arrels.

Quin paper tenen els formatges en aquesta oferta?

Doncs al Castell Peralada tenen un paper important. Hi ha molta rotació. Treballem amb referències de qualitat que ens permeten oferir tot



Toni Gerez a la portada del llibre que publicarà per Sant Jordi

tipus de formatges per sorprendre el paladar i convidar els clients a conèixer coses noves.

Està a punt de publicar el llibre ‘L’art del formatge’

Com va néixer aquesta idea?

És una mica el resultat de la feina feta, perquè com a cap de sala ofereixo i explico els formatges als clients. I, com que treballem amb tants for-

matges alhora, em faig unes petites fitxes per no equivocar-me a l’hora de donar la informació. Al llarg dels anys he anat acumulant moltes fitxes d’aquestes i vam pensar que estaria bé recollir-les totes juntes i editar-les juntament amb unes reflexions, idees i curiositats del món del formatge.

Hi ha històries sobre el producte?

Hi ha aquelles llegendes urbanes que ens permeten recordar determinats formatges i curiositats, a més de tota la informació necessària per distingir el formatge a partir de les seves etiquetes.

Com veu el sector a Catalunya?

La veritat és que, com a país, no tenim una gran cultura formatgera, però el formatge és un recurs que sempre és present. Però, malgrat això, crec que estem vivint un moment dolç. Treballem molt perquè la gent ho conegui cada dia més, i està sortint bé. El formatge s’està venent i la gent es prepara taules de formatges a casa.

Creu que el confinament hi ha tingut alguna cosa a veure?

Crec que hi ha ajudat. Ara la gent es busca una ampolla i uns formatges per a un sopar el divendres a casa i els productors també estan treballant en productes cada vegada més interessants.

“

Treballem perquè la gent conegui cada dia més els formatges, i està sortint bé. La gent es prepara les seves taules i experimenta amb idees i combinacions originals

LA
FONT
DEL
GAT

Menú Diari
a partir de 13€
Menú cap
de setmana
a partir de 20€

Obert
cada
dia



Av. Lluís Pericot, 12 · GIRONA · 972 204 607 · www.stopsself.cat



La selecció de Toni Gerez

5 formatges catalans que no et pots perdre

De llet de vaca o de cabra, recoberts de cendra o macerats amb garnatxa dolça



Fermió

Procedent de la Vall de Llèmena, de llet de vaca ecològica. De gust suau i amb una làctica extraordinària.



Manyac

Elaborat per La Xiquella, a la Vall d'en Bas, amb llet de vaca i escorça florida, amb aromes penetrants.



La Carbonera

Elaborat a la Nou de Berguedà amb llet de cabra i de forma piramidal. Recobert amb cendra.



La Tometa

De la formatgeria L'Abadessa de la Seu d'Urgell, s'elabora al cent per cent amb llet de vaca.



Blau Ceretà

Formatge blau de la Cerdanya. Recomanat per posar en remull uns dies amb garnatxa dolça.

“

L'ordre a l'hora de servir i consumir els formatges és molt important: sempre de més suau a més fort.



JORBEL
BAR CAFETERIA RESTAURANT
Plaça Sant Pere, 6 Barri Vell Girona



RESERVES 972 214 742



“

Un ramader ha d'acabar venent un litre de llet per sota dels 34 cèntims, quan el cost de producció supera els 40 cèntims

Revolta pel preu de la llet

La meitat de les explotacions ramaderes han tancat a Catalunya en els darrers deu anys perquè el preu del litre està per sota del cost de producció

TAEMPUS

En els darrers deu anys a Catalunya les explotacions ramaderes s'han reduït pràcticament a la meitat. De 921 registrades el 2011 es va passar a 490 l'any passat. Però per què pleguen els ramaders si a Catalunya es continua consumint més llet de la que es produeix? Doncs perquè el preu per litre de llet que es paga al ramader ni tan sols cobreix els costos de producció, que, a més, en els darrers mesos s'han

disparat a causa de l'increment del preu de l'energia i del cereal. O sigui que un ramader ha d'acabar venent un litre de llet per sota dels 34 cèntims, mentre que el cost de producció real supera els 40 cèntims.

Aquesta tempesta perfecta, asseguren els ramaders, és l'estocada final per ensorrar un dels sectors alimentaris clau en l'economia del país, i per això exigeixen a l'administració un pla de rescat per salvar el sector i blindar els preus perquè el negoci si-

Ramaders del sindicat Unió de Pagesos, en una de les nombroses protestes pel preu de la llet, davant d'un dels supermercats de la cadena Bonpreu-Esclat. EPA



gui sostenible.

L'any passat el preu de la llet al mercat va tenir un augment interanual del 3,7% (l'IPC va pujar una

mitjana de 6,7%), mentre que les matèries primeres bàsiques per a l'alimentació animal es van incrementar un 26%, segons el sindi-

107723-1258890

Les Roques

HOTEL* - RESTAURANT I BAR

CUINA TRADICIONAL CATALANA

ESMORZARS DE FORQUILLA

PARC INFANTIL

MENÚ DIARI

Les Roques - BÀSCARA - T. 972 560 251 - www.hotellesroques.com - [facebook.lesroques](https://facebook.com/lesroques)



El mal ve d'Europa

Per entendre la situació actual cal remuntar-nos al 1984, quan l'Alehores Comunitat Econòmica Europea (CEE), embrió de l'actual Unió Europea (UE), va decidir establir un règim de quotes làcties a cada país per eliminar la sobreproducció i evitar un enfonsament de preus. Amb l'ingrés efectiu de l'Estat espanyol a la CEE l'any 1986, calia negociar, entre altres punts, la quota de producció de llet. «D'aquí ve el problema, i la culpa la té al cent per cent l'administració,

que va negociar malament», afirmava fa alguns dies la presidenta d'Asaja, Rosa Pruna, al setmanari La República.

«Mentre la resta de països inflaven el cens de vaques que tenien per obtenir més quota, Espanya va dir que no tenia cens, cosa que no era veritat, i va donar unes xifres per sota de les reals. D'aquí ve el greuge, perquè a partir de llavors la quota va ser més baixa i des que vam entrar a la UE que som deficitaris en llet i n'hem d'importar», explica Rosa Pruna, que va ser durant setze anys membre del Comitè Professional Agrari de Brussel·les i coneix de primera mà com van anar les negociacions i els acords que es van prendre.

tor de la ramaderia denunciaven que aquesta crisi de preus de la llet només passa aquí, perquè a la majoria de països europeus el litre es paga com a mínim entre 40 i 44 cèntims d'euro, de manera que el ramader no perd diners i fa rendible el seu negoci. La solució tothom la té clara, però pocs, per no dir ningú, no s'atreveix a aplicar-la: incrementar el preu del litre que es paga al ramader i, de retruc, incrementar el preu de venda al públic.

Les grans distribuïdores tenen molt de poder i han convertit la llet en un producte reclam per atraure la clientela a base de rebenotar el preu i vendre-la per sota dels costos de producció. Si el litre de llet es vengués al supermercat a 85 cèntims, tothom s'hi podria guanyar la vida, afirma el sector. Cadenes com Bonpreu-Esclat han començat a fer petits gestos i ara ja venen una determinada marca de llet a un preu just per al ramader.

“

Si el litre de llet es vengués al supermercat a 85 cèntims tothom s'hi podria guanyar la vida, afirma el sector

cat JARC. Per si fos poc, la invasió russa a Ucraïna, un dels principals països del món productor de cereal, ha desproveït el mercat i ha

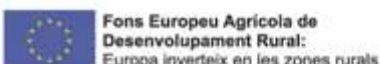
fet disparar els preus, de manera que els ramaders catalans no veuen la sortida al final del túnel. Els principals sindicats del sec-

Consell Català de la Producció Integrada

Agricultura Sostenible



Amb la col·laboració de:



producciointegrada.cat

El pa ha estat considerat com un aliment bàsic de la dieta mediterrània perquè aporta la dosi de cereal que el cos necessita en cada àpat.

EL PUNT AVUI /
ARXIU



“

El consum de pa elaborat a partir de massa mare és una de les noves tendències de consum, sobretot per les seves propietats saludables

El pa nostre de cada dia

Cada català consumeix una mitjana de 2,5 quilos de pa al mes, la meitat que de llet però el doble que de vi. Els elaborats artesanals i amb massa mare estan de moda

TAEMPUS

Farina, aigua, sal i llevat. Amb aquests quatre ingredients bàsics s'elabora un dels aliments de primera necessitat més consumits arreu del món: el pa. Però les modes i l'evolució dels gustos han fet que de pa, avui dia, n'hi hagi de tantes classes i varietats que difícilment les coneguem totes. D'espelta, integral, de blat, de fajol, de sègol, de xeixa, cuit al forn de llenya, rústic, rodó, de barra, baguet, pa alemany, pa anglès, de vidre, coca de pa, coca de forner, llonguet, panet, bastons... Les combi-

nacions són infinites però la moda imposa cada cop més farines menys refinades i elaborades amb molta paciència i de manera artesanal.

En aquest sentit, el consum de pa elaborat a partir de massa mare és una de les noves tendències en el consum, sobretot per les propietats saludables que aporta a l'organisme. La massa mare, en algunes zones també anomenat creixent o rent, és una barreja de farina, principalment de blat o sègol, i aigua que fermenta espontàniament gràcies a la presència de bacteris acidolàctics i lle-

vats procedents de la farina i l'ambient. La massa mare s'utilitza en la fabricació de pa i productes de brioixeria perquè aporta propietats sensorials, millora aspectes nutricionals i allarga la vida útil dels productes finals, a causa de l'activitat metabòlica dels microorganismes presents. Així ho descriuen els experts i així ho expliquen els forners. Sigui com

sigui, el consum de pa, tot i que en els darrers anys ha experimentat un descens, continua marcant la nostra dieta, malgrat les injustes campanyes detractores i interessades que atribueixen a aquest aliment la principal font dels problemes de sobrepès que afecta la població. Però el pa, sense abusar-ne i consumit amb moderació, no només no engreixa sinó que ens ajuda a mantenir un equilibri saludable i a gaudir a la taula d'un dels nostres plats per excel·lència: el pa amb tomàquet.

Segons les darreres dades disponibles de la Generalitat sobre consum alimentari a Catalunya, corresponents a l'any 2021, cada ciutadà consumeix una mitjana de 2,5 quilos de pa al mes i s'hi gasta individualment 6,53 euros. Consumim, segons aquestes dades, la meitat de pa que de llet o de carn, però, en canvi, consumim el doble de pa que de vi.





PA AMB OLI

Malgrat que l'expressió «de pa sucat amb oli» significa de poca vàlua, el cert és que aquesta recepta tan senzilla és deliciosa sempre que el pa i l'oli siguin de qualitat. Una llesca de pa de pagès, preferiblement torrada, amb un bon raig d'oli d'oliva verge extra de la varietat arbequina i un polsim de sal solucionen un excel·lent esmorzar o berenar.



PA AMB TOMÀQUET

Un clàssic entre els clàssics. Preferiblement amb llesques de pa de pagès, tomacons de penjar i oli d'oliva verge extra. I un polsim de sal a gust del consumidor. La base perfecta i indispensable per acompanyar amb una selecció d'embotits de la terra: fuet, llonganissa, botifarra blanca, pernil salat o una tria de formatges artesans del país.



PA AMB XOLOTATA

La irrupció al mercat de les cremes de cacau ha arraconat aquesta recepta típica ben bé fins ben entrats els anys vuitanta. Aquí, més que llesca, hi combina millor un tros de barra, oberta per la meitat, i amb la presa de xocolata al mig. Negra o amb llet, a gust del consumidor. I hi ha qui suca el pa amb oli per fer l'entrepà més amorós i sofisticat alhora.



PA AMB VI I SUCRE

Encara que sembli increïble, aquesta recepta és més antiga que el pa amb tomàquet. Una llesca xopada amb un bon raig de vi negre i amb un polsim abundant de sucre per damunt havia estat un esmorzar o berenar calòric per a les feines del camp. El desaparegut cuiner Santi Santamaria deia que ell en menjava una dia sí i un dia no.

Sauleda PASQUA 2022

CATÀLEG ONLINE

Aquesta **Pasqua**, gaudeix de la gastronomia Sauleda. Productes de qualitat i Km0.

T'ESPEREM A LES NOSTRES BOTIGUES!

WWW.SAULEDA.CAT

COMANDES A: SAULEDA@SAULEDA.CAT TEL. 937 630 330

GASTROAGENDA '22

CAMBRILS

06/05 - 22/05

9es Jornades Gastronòmiques del Ròmesco.

23/05 - 25/05

Concurs Provincial de Tapes.

10/06 - 19/06

10a La Mar de Tapes de Cambrils.

07/10 - 12/10

12a Mostra de Vi i Gastronomia "Cambrils, Entrada al País del Vi".

28/10 - 06/11

9es Jornades de l'Oli Nou d'Oliva Verge Extra.

04/11 - 20/11

9es Jornades Gastronòmiques dels Fideus Rossos.

Cambrils

WWW.CAMBRILS-TURISME.COM

“

Catalunya té
prou
escumosos
per
començar i
acabar un
àpat amb
bombolles
sense
desmerèixer
cap plat

Una copa? Salut!

Els beneficis o les contraindicacions del consum de vi per a la salut és un tema controvertit, però aquesta beguda es manté com la gran acompanyant dels millors plats

TAEMPUS

Històricament el vi havia estat considerat un aliment que ajudava a regenerar el cos. A l'època medieval, quan els homes arribaven de la guerra, les dones els preparaven el bany i una gerra de vi. «El vi fa sang», diu la saviesa popular. I és precisament en aquest sentit que l'home ha considerat el vi com un aliat de la salut al llarg dels segles.

Les disputes científiques sobre les prestacions i les contraprestacions del vi no

s'acaben. Mentre que alguns asseguren que el grau d'alcohol és perjudicial, altres sostenen que els beneficis dels polifenols estan per sobre de les contraprestacions de l'alcohol i en defensen el consum. Si guai com sigui, tots arriben a la conclusió que si s'ha de beure, que es faci de manera moderada.

Per tradició, el vi és una beguda que es pren en els àpats i això el converteix en una beguda gastronòmica que pot arribar a tenir tanta o més importància que el

plat que acompanya.

I quins són els vins que ens agrada beure quan mengem? Les tendències ens porten a buscar vins afruitats i suaus quan som joves (quan encara no hi tenim el paladar acostumat) i més secs a mesura que ens habituem a beure vi en els nostres

àpats. Per això, habitualment es comença pels vins blancs o rosats abans d'entrar als vins negres, que acostumen a tenir més caràcter. Si no coneixeu els vins rosats per prejudicis, doneu-los una oportunitat. Actualment hi ha una llarga gamma de rosats frescos i molt llaminers, elaborats

a Catalunya. Comproveu-ne la collita abans de comprar-lo i, sobretot, el color, que us dirà moltes coses del producte.

Amb bombolles o sense?

En aquest punt hi ha tantes teories com gustos. N'hi ha que deixen les bombolles per a les postres, però el cert és que Catalunya té una àmplia gamma de vins escumosos que permeten començar i acabar un àpat amb bombolles sense desmerèixer cap plat. De fet, des dels escumosos



Si t'apassiona el món del vi, El Celler és la teva pròxima parada

Es tracta d'un concepte de botiga fet i dissenyat exclusivament per a tu. A més del total de 3.500 referències de vi, destil·lats, cerveses i altres tipus de beguda d'arreu del món, també hi trobaràs una oferta gourmet per culminar la teva experiència gastronòmica.

Amb un to personal i proper, l'equip d'El Celler dediquem tots els nostres esforços a brindar un servei personalitzat i orientat a les necessitats concretes dels nostres clients, amb l'aportació de productes seleccionats i de qualitat garantida.

Nodrir el món del vi mitjançant moments, estones i les persones que ens envolten, és la filosofia que els representa. Tothom qui estima el vi sap que amb ell s'hi pot viatjar, descobrir històries fascinants, valorar l'expressió de la nostra terra i construir moments inoblidables amb els més estimats.

Amb l'objectiu de promoure la cultura del vi i de compartir-la amb aquesta comunitat, hem començat a dur a terme tastos presencials a la botiga. Amb la col·laboració de diferents convidats especials, sommeliers, enòlegs o professionals del sector, estem organitzant de manera mensual sessions sobre diferents temàtiques on podràs degustar els millors productes de cada celler.

T'hi animes? L'equip d'El Celler t'estem esperant!



PER ESTAR INFORMAT DELS TASTS I DE TOTES LES NOVETATS, POSA'T EN CONTACTE AMB

celler@elceller.com

Pg. Sant Joan Bosco, 57 - 17007 Girona

Telèfon 972 663 571





- Forn de llenya -

CAN COROMINAS

Pa artesà cuit al forn de llenya. Especialitzat en coca de llimona

Plaça del Firal, 3, 17430 Santa Coloma de Farners, Girona

972 84 31 59



“

Si no
coneixeu els
rosats,
doneu-los
una
oportunitat.
N'hi ha de
molt bons i
frescos, fets
a Catalunya



Una llauna del primer vi en aquest tipus d'envàs, elaborat al Penedès; una imatge de tastadors del Girovi a l'hotel Carlemany de Girona, i una foto d'una ampolla d'ancestral elaborat al Penedès.

EL PUNT AVUI /
LLUÍS ROMERO / C.
MORELL

més joves, on triomfen els que estan elaborats amb el mètode ancestral, fins a les llarguíssimes criances de fins a vint o més anys, hi ha escumosos per a tots els gustos.

Si bé és cert que els escumosos de llargues criances elaborats a Catalunya tenen un gran prestigi en el mercat internacional, els cellers joves treballen i experimenten amb els ancestrals com una bona fórmula per incorporar el públic jove al mercat de les bombolles.

També hi ha un espai per als que busquen productes més alternatius, amb els vins naturals i els anomenats *orange wines* elaborats sense sulfits afegits, amb la mínima intervenció a la vinya i la mínima intervenció al celler. Contràriament al que pot semblar, aquests són els vins més difícils d'elaborar, i en el mercat d'aquests vins naturals sovint hi ha decepcions, sobretot per al públic no iniciat en el tast.

En els últims anys, les tendències generals del món de la gastronomia

també s'han incorporat al mercat del vins. Naturals, de producció ecològica, de cellers sostenibles... El consumidor vol ser coherent i dona valor als productes compromesos.

Per emportar

En la línia de les tendències gastronòmiques, han aparegut ja els primers vins en llauna. El format del menjar per emportar s'incorpora al sector del vi amb ofertes que encara no s'han consolidat. El discurs de la sostenibilitat topa amb la incorporació de la llauna com a envàs, però el debat sobre la contaminació generada per la fabricació i transformació del vidre també porta controvèrsia en aquest sector, tot i que la del vidre és una de les fraccions que més es recuperen al cubell de la brosa. Al final, serà el consumidor qui decidirà. I, malgrat que ara són escassos els elaboradors que han optat per altres tipus d'envàs, si el consumidor l'aprova, no trigarem a veure llaunes de vi amb naturalitat.

312755-1205171L



C/ dels Horts
VILADAMAT
972 788 367



ESMORZARS DE FORQUILLA — MENÚ DIARI — CARTA



gambadepalamos.com

Gamba d'origen garantit i màxima qualitat

Compra en línia Gamba de Palamós, escamarlans
i altres productes frescos de Palamós.

gambadepalamos.com

Un clic i a casa!



L'hora de fer el vermut

“

El costum de picar abans de dinar, sobretot els diumenges de primavera i estiu, ha experimentat una revifada important després d'una època més fluixa

Aquesta arrelada tradició catalana típica dels diumenges incorpora cada cop més productes de proximitat per enganyar la gana

TAEMPUS

Olives, variades si pot ser, patates xips i unes escopinyes amb salsa Espinaler són els ingredients bàsics per fer un bon vermut, una tradició genuïnament catalana que pren el nom de la beguda licorosa que es prenia els diumenges, sortint de missa, per fer temps fins a l'hora de dinar.

Independentment de si s'acompanya l'aperitiu amb un got de vermut amb gel, pela de taronja i sifó, una cervesa ben fresqueta o una copa de vi o un escumós català, el costum de picar abans de dinar, sobretot els diumenges de primavera i estiu, quan el temps acompanya, ha experimentat una revifada important al conjunt del país després d'una època més fluixa. Ara ja no ens conformem amb els vermuts senzills a base

Reus, París, Londres

Als segles XVII i XVIII, a la Península hi va haver una gran expansió dels vins i aiguardents. Catalunya n'enviava en grans quantitats a França i al nord d'Europa, i Reus era, en aquell moment, un dels epicentres vinícoles més importants del continent europeu i un dels mercats on es cotitzaven els preus dels aiguardents, junt amb les ciutats de París i Londres—d'aquí ve la famosa frase «Reus, París, Londres». A finals del dinou, però, a Itàlia i França començava a triomfar una nova beguda anomenada vermut, mentre el consum d'aiguardents començava a decaure. I així va ser com algú va importar la recepta italiana i la va incorporar en l'oferta que sortia de Reus, on se'n van arribar a elaborar 70 marques diferents.

de patates xips i olives farcides d'anxova: s'imposa la sofisticació, i els productes gourmet de proximitat han entrat amb una



força imparable per incorporar-se a la taula, com ara la llonganissa de Vic, el formatge de la Cerdanya, les anxoves de l'Escala o fins i tot plats calents d'ela-

boració artesana com el variat de croquetes o la truita de patates.

Sigui com sigui, l'hora de fer el vermut s'acaba convertint en un dinar complet i improvisat a base de plats més o menys senzills que, més que obrir la gana, treuen l'estómac de pena.



Un combinat amb olives, escopinyes i musclos i vermut de Reus. EPA



Fàbrica de fruits secs

BOTIGA CA N'AGUILERA

HORARI:
DISSABTE I DIUMENGE I FESTIUS
D'11 A 14 H



Aperitiu Catalans s.l.



**BOTIGA ON-LINE
A LA VOSTRA DISPOSICIÓ**

**DISPOSEM DE PRODUCTES ECOLÒGICS
PODEU CONSULTAR LA NOSTRA WEB**

www.aperitiuscatalans.com

Aperitiu Catalans. C/ Illa, n. 30. Ca n'Aguilera. 08784 Piera
Tel. 937 760 261 Fax 937 761 604
aperitiuscatalans@hotmail.com



CI 515-2023 Disseny: Anna Girell

AQUESTA PRIMAVERA VINE A FER EL VERMUT

A PALAMÓS

Del 3 d'abril al 29 de maig del 2022

ACTUACIONS MUSICALS 12h-13:30h

10 d'abril **AYA & KING** Zona del muro
17 d'abril **ADRIÀ GINER DJ** Pl. Catalunya
24 d'abril **SALITGE** Pl. de la Roda
1 de maig **BIGBLACK RHINO** Pl. Murada
8 de maig **EASY LIVING JAZZ BAND** Passeig del Mar
22 de maig **XAVIER CALVET** Pl. de la vila
29 de maig **ANNA FERRER** Zona del muro

10 i 24 d'abril 13h **AL AIRE** C/dels Molins, 12
Paladar Galego

22 de maig 13h **SALITGE** Pl. Catalunya

29 de maig 13h **MISSP BAND** Pl. Catalunya

Bar La Parrilla, Cafeteria El Gust i Hotel Vostra Llar

24 abril i 7, 15 i 29 de maig **SABINA BANFI** Pl. Murada

10 i 30 abril i 14, 21 i 28 de maig **DEMONDSSWEET BAND** Pl. Murada

La Taverna de l'Ibèric, Can Seixanta, Divins i Altamar



EL COMERÇ OBERT T'ESPERA!

II CONCURS DE VOTACIÓ POPULAR DELS VERMUTS PREMIS VINARIS DE CATALUNYA

Diumenge 8 de maig al Passeig del Mar

"EL VERMUT DE LLUCIÀ FERRER" EN DIRECTE

Dissabte 21 de maig al Passeig del Mar

VERMUTEJA A:

ALTAMAR
ARRELS
BAR CAFETERIA EL GUST
BAR LA PLAÇA
BAR TRAMUNTANA
BARJAULA
BODEGA XARELLO
CAMPANAR PETIT
CAN SEIXANTA
LA CALA TAVERNA

LA TAVERNA DE L'IBÈRIC
GRANJA NUÀ
EAT ALIA
EL CASTELLET
LA RUMBA
TXOKITO
LA PARRILLA
L'ENCÍS

EL XIRINGUITO DE CAN BLAU
MALAUA VINS & PERSONES
PALADAR GALLEGO
RESTAURANT EL NÀUTIC
DE PALAMÓS
RUMBO AL CAIRO
TAVERNA LA BARBERIA
VERMUTERIA SA ROQUETA



PALAMÓS.
Vida mediterrània

AJUNTAMENT DE PALAMÓS

Festivitat
HoTèTot

El calendari dels llaminers

Cada mes de l'any està associat a una o més festes que celebrem amb dolços i pastissos

“

Els panallets, el tortell de Reis, la crema de Sant Josep, la mona de Pasqua o els bunyols de Quaresma, formen part de la nostra cultura pastissera

Febrer

COCA DE LLARDONS. Per Carnestoltes, la coca de llardons típica del dijous gras torna a marcar el calendari gastronòmic. Sempre recoberta de pinyons, el contrast salat dels llardons amb el sucre fan que aquestes siguin unes postres úniques. Se'n comercialitzen versions amb farcit de crema, a l'estil de la coca de Llanerres. A Vilanova i la Geltrú, on el carnaval té una tradició molt arrelada, les pastisseries també venen pastissos de merenga.



Abril

LA MONA I BUNYOLS DE QUARESMA. La mona que el padrí o la padrina regalen al fillol el diumenge de Pasqua és segurament el pastís més característic de la tradició pastissera. Pa de pessic, amb xocolata o ametlla, adornat amb pollets, plomes i alguna figura infantil. Al Penedès es conserva la tradició de regalar una garlanda adornada amb ous i plomes. I per aquestes dates també són típics els bunyols de Quaresma.



Gener

TORTELL DE REIS I DE SANT ANTONI. A base de massapà o crema, el tortell de Reis són les postres per excel·lència la nit del dia 5. Qui troba la figura del rei és coronat i a qui li toca la fava li toca pagar. Amb pasta de brioix o de full, se sol adornar amb fruita confitada. Per Sant Antoni, el 17 de gener, també és típic el tortell de Sant Antoni, elaborat amb pasta de brioix i massapà.



Març

CREMA DE SANT JOSEP. El 19 de març, dia de Sant Josep, que coincideix amb el Dia del Pare, a la majoria de cases que ho celebren, a l'hora de les postres no hi falta la tradicional crema, cremada i servida amb una neula. Existeixen moltes receptes per elaborar aquest plat: n'hi ha que la serveixen més líquida i n'hi ha a qui els agrada més espessa, però la canyella hi és sempre present. Les pastisseries aquests dies elaboren pastissos a base de crema, a l'estil de braç de gitano o el típic pastís rodó.



Maig

PASTÍS DEL DIA DE LA MARE. Arribem al maig i rematem la ingesta de sucre amb el pastís del Dia de la Mare, que se celebra el Primer de Maig. Més que una tradició, aquest pastís és més aviat un producte comercial per mantenir viva la nostra tradició pastissera. Sigui com sigui, posar a taula aquest dia un pastís massini a base de pa de pessic, nata, xocolata i crema, o un senzill braç de gitano de crema o de nata, és ja un costum escampat arreu.



Ca la Petronila

C/ Caamaño, 1

Tel. 972 50 31 23

FIGUERES

C/ Nou, 35

Tel. 972 51 18 64



Juny

COCA DE SANT JOAN I SANT PERE. El solstici d'estiu marca també un punt d'inflexió en el calendari gastronòmic català amb la irrupció de les tradicionals coques de fruita confitada, massapà i pinyons, típiques de la revetlla de Sant Joan, el 23, o de la de Sant Pere, el 28. Aquesta coca és una evolució del tortell amb ous en forma rodona, una clara reminiscència del culte al sol.



Juliol

VOLANT DE SANT CRISTÒFOR I COCA DE LLAVANERES. El 10 de juliol trobareu a moltes pastisseries de Barcelona el volant de sant Cristòfor, patró dels conductors, un tortell de brioix adornat amb fruita confitada i sucre que té forma de volant. I per la revetlla de Sant Jaume, el 24, toca la tradicional coca de pinyons.



Agost

REBOSTERIA DE FESTA MAJOR. Al mes d'agost no hi ha unes postres típiques, tret dels gelats, que ajuden a passar la calor. Però les pastisseries no deixen de treballar i a tots els pobles i ciutats que aquest mes celebren la festa major, que són molts, s'han posat de moda els pastissos o tortells de festa major, amb una base clàssica de pa de pessic, brioix o pasta de full.



Setembre

PASTÍS DE LA DIADA. L'11 de setembre les pastisseries elaboren el ja tradicional pastís de la Diada, elaborat principalment amb una base de pa de pessic i crema cremada que serveix de fons per fer-hi les quatre barres de la senyera amb coulis de maduixa o cirera. Des del 2010 i arran de l'avenç de l'independentisme i la normalització dels seus símbols, és cada cop més habitual trobar els pastissos amb l'estelada.



Octubre i novembre

PANELLETS. Per Tots Sants, la tradició marca al calendari que és temps de panellets, un dels dolços més representatius de la cultura pastissera. Molta gent els elabora a casa, convertint-ho en una tradició social, però a les pastisseries en continuen venent, a vegades a preus prohibitius. Els de pinyons són els més cotitzats, però se'n fan de codony, xocolata, ametlla, avellana, festuc i molts altres ingredients. El seu origen se situa al segle XVIII, per influència àrab, i es presentaven com a ofrena als morts.



Desembre

TORRONS I TRONC DE NADAL. A França, per exemple, els torrons són unes postres presents tot l'any, però la tradició marca el seu consum per les festes de Nadal. D'Alacant, de Xixona, de crema cremada, de xocolata, de coco i de mil i una combinacions, els torrons acompanyen unes menges que ja solen ser abundants. I se'n mengen, fins i tot, després d'un tall de tronc de Nadal, el braç de gitano de xocolata típic d'aquestes dates.



“

Per Tots Sants, la tradició marca al calendari que és temps de panellets, un dels dolços més representatius de la cultura pastissera

142920-1208445L



TORNÉS
GIRONA

PASTISSERIA CAFETERIA RESTAURANT

Dimarts, dia de
SANT JORDI, obert.

C/ Migdia, 51
Tel. 972 20 74 33
www.tornes.cat





Cocteleo®

APROBADO
by monadial
SABOR DEL AÑO
Producto probado
por consumidores
2022
* Consumidores españoles

