



CATALUÑA

- AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA
- DISTRIBUCIÓN COMERCIAL, HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN
- CONSUMO ALIMENTARIO
- DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA
- SABORES DE CATALUÑA
- RUTAS CON SABOR





AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

Cataluña tiene una superficie de 32.100 km². El 7% del territorio se encuentra a una gran altura, por encima de los 2.000 metros sobre el nivel del mar, y cerca del 10% está entre 1.000 y 2.000 metros, el 33% está entre 600 y 1.000 metros, el 30% entre 200 y 600 metros y el 20% por debajo de los 200 metros. Esta distribución le permite tener producciones con características muy diferentes.

El 27% del territorio es superficie cultivada. El 55% del terreno cultivado corresponde a cultivos herbáceos y el 36% a leñosos. Más del 30% del territorio cultivado es de regadío.

En Cataluña hay unas 55.000 explotaciones agrarias. Predominan las dedicadas a cultivos leñosos, que representan el 55%; entre ellas destacan las de viticultura (8,4%), las de frutas frescas (8,3%), las de frutos secos (8,4%), las de olivar (12%) y las de cítricos (2,7%). Tienen también mucha importancia las explotaciones ganaderas de granívoros, que alcanzan el 9%.

Cataluña cuenta con superficies importantes de cereales, oleaginosas y cultivos forrajeros. Además, hay una producción relevante de hortalizas, con 13.200 hectáreas. Por su parte, en la producción de frutas destacan 13.000 hectáreas de peral, más de 10.000 de melocotón y otras 6.000 de nectarina. Asimismo, en Tarragona hay unas 10.000 hectáreas de cítricos (un 80% de mandarinas y resto de naranjas).

También destaca la producción de frutos secos, con 45.000 hectáreas de almendro y 14.000 de avellana.

La superficie de olivar es de 123.000 hectáreas, que se encuentran sobre todo en Tarragona y Lleida. Las variedades más frecuentes son la arbequina, empeltre y farga. Es un aceite afrutado y bien valorado en los mercados. Cataluña produce 37.000 toneladas de aceite.

La superficie de viñedo es de unas 62.000 hectáreas, la mayor parte en zona de denominación de origen. La producción de vino es de 3,3 millones de hectolitros, de los que 2,8 corresponden a VCPRD; de éstos, 1,2 millones son vinos espumosos.

PRODUCCIONES GANADERAS

Cataluña lidera la producción de carne de España: en vacuno produce más de 116.000 toneladas, el 19% de España; en porcino alcanza 1,35 millones de toneladas, el 40% de la producción española; en ovino 19.000 toneladas, casi el 14% del total nacional; en aves, el 26% del total, y en conejo, el 30%. Esto es posible por la confluencia de actividad de cebo y capacidad de matanza. La producción de leche de vaca también es significativa, con 545 millones de litros.

PESCA Y ACUICULTURA

Cataluña cuenta con algo más de 1.000 barcos de pesca, que capturan en torno a 37.000 toneladas de peces y moluscos, especialmente. Hay también producción acuícola, que asciende a unas 2.500 toneladas de peces y 3.800 de moluscos.

INDUSTRIA ALIMENTARIA

En Cataluña hay unas 3.600 industrias alimentarias, el 12% de las españolas. Por sectores de actividad predomina la industria cárnica con el 20%, la elaboración de bebidas con el 17% y la de aceites y grasas con el 5%.

En Cataluña hay unas 55.000 explotaciones agrarias. Predominan las dedicadas a cultivos leñosos, que representan el 55%.



[Vacuno de carne. La Vall de Boí. Lleida.]



[Frigoríficos Piñana. Lleida.]



[Sant Climent de Taüll. Lleida.]



[Naranjos en Terres de l'Ebre. Tarragona.]



[Puerto pesquero de Cambrils. Tarragona.]



[Sant Sadurn d' Anoia. Barcelona.]



La superficie de olivar es de 123.000 hectáreas, que se encuentran sobre todo en Tarragona y Lleida. Las variedades más frecuentes son la arbequina, empeltre y farga.



[Frutales en Lleida.]



[Mercat de la Boqueria. Barcelona.]

DISTRIBUCIÓN COMERCIAL, HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

Cataluña cuenta con más de 7,4 millones de habitantes y su oferta comercial incluye más de 162.500 actividades comerciales minoristas que alcanzan una superficie de venta superior a 18,2 millones de m². El comercio de alimentación representa casi el 37% de las licencias y un 22% de la superficie de venta. Por su parte, el comercio especializado de alimentación registra 55.100 establecimientos con 1,8 millones de m² (superficie media por establecimiento de 33 m²).

Por importancia relativa, en términos de superficie, destacan Carrefour, Eroski, Mercadona, Bon Preu y Condis (otros grupos relevantes son Lidl, Consum, Sorli o Auchan). Por formatos, los pequeños supermercados (hasta 399 m²) suponen un 18% de la superficie; los medianos supermercados (400-999 m²) llegan al 39,5% de la superficie de venta; los grandes supermercados (más de 1.000 m²) alcanzan una superficie del 30,5%, y, por último, los hipermercados de la región suponen cerca del 12% de la superficie en librespervicio.

Asimismo, los mercadillos que se organizan en los pueblos de Cataluña, con más de 3.000 licencias registradas, concentran cerca del 12% del comercio ambulante que se desarrolla en el conjunto de España.

En la vertiente del comercio al por mayor destaca la oferta que concentra Mercabarna con cerca de 910.000 m² y 729 empresas mayoristas que venden 1,6 millones de toneladas anuales de alimentos, en su mayoría frescos.

También destacan 58 autoservicios mayoristas instalados en Cataluña, que alcanzan un total de 154.000 m². Hay 23 establecimientos de Miquel Alimentació (Gros Mercat), 14 de Covalco (Bonmerkat y Comerco) y 5 de Distribuidora Bosch Hermanos (Disbocash).

La estructura comercial de Cataluña se vertebra en torno a ocho áreas comerciales: Barcelona, Figueres (Girona), Girona, Lleida, Manresa (Barcelona), Olot (Girona), Tarragona y Vic (Barcelona). Estas áreas comerciales se subdividen, a su vez, en treinta y cinco subáreas comerciales.

Cataluña se configura como un destino turístico de primer orden y se contabilizan anualmente más de 40,7 millones de pernoctaciones en los cerca de 2.000 hoteles de esta comunidad autónoma.

Cataluña cuenta con cerca de 46.700 actividades de restauración y bares, entre éstas: 12.300 restaurantes, 26.800 bares y 2.070 comedores colectivos.

CONSUMO ALIMENTARIO EN CATALUÑA

En términos medios, cada catalán consume anualmente 134 huevos, 54 kilos de carne, 28 kilos de pescado, 70 litros de leche, 34 kilos de quesos y otros derivados lácteos, 33 kilos de pan, 13 litros de aceite, 14 litros de cerveza, 75 kilos de hortalizas frescas, 107 kilos de frutas frescas, 15 kilos de platos preparados, 68 litros de aguas envasadas, 13 litros de vino y 43 litros de bebidas refrescantes y gaseosas.

Cataluña registra un gasto per cápita en alimentación superior a la media nacional. Por importancia, carne, pescado, frutas frescas, derivados lácteos, hortalizas frescas, pan y bollería, pastelería, galletas y cereales engloban las mayores participaciones sobre el gasto total. En comparación con

la media nacional, los consumidores de Cataluña cuentan con un gasto superior en platos preparados, frutos secos, agua mineral y hortalizas frescas; mientras que, por el contrario, gastan menos en leche, cervezas, huevos y aceite.

En términos de consumo per cápita, las tendencias son bastante parecidas al gasto y, tomando como referencia la media nacional, en Cataluña se consume una mayor cantidad de platos preparados, hortalizas frescas, frutas frescas, carne, frutas y hortalizas transformadas, derivados lácteos, bebidas refrescantes y gaseosas y pescado; mientras que, por el contrario, el consumo es menor en pan, leche, aceite y en bollería, pastelería, galletas y cereales.



[Mercat de la Boquería. Barcelona.]



[Mercat de Barberà del Vallès. Barcelona.]



[Figueras. Girona.]



[Restaurante Hispania. Arenys de Mar. Barcelona.]



[Mercat de Roses. Girona.]

DENOMINACIONES DE ORIGEN
Y DE CALIDAD DIFERENCIADA

DENOMINACIONES
DE ORIGEN PROTEGIDAS

■ ACEITES

- LES GARRIGUES ☼
- SIURANA ☼
- OLI DE TERRA ALTA ☼
(ACEITE DE TERRA ALTA)
- OLI DEL BAIX EBRE-MONTSIÀ ☼
(ACEITE DEL BAJO EBRO-MONTSIÀ)
- OLI DE L'EMPORDÀ (ACEITE DEL EMPORDÀ)

■ ARROCES

- ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE ☼
(ARROZ DEL DELTA DEL EBRO)

■ FRUTAS

- PERA DE LLEIDA

■ FRUTOS SECOS

- AVELLANA DE REUS ☼

■ QUESOS

- FORMATGE DE L'ALT URGELL I LA Cerdanya ☼
(QUESO DE L'ALT URGELL Y LA Cerdanya)

■ PRODUCTOS LÁCTEOS

- MANTEGA DE L'ALT URGELL I LA Cerdanya ☼ (MANTEQUILLA DE L'ALT URGELL Y LA Cerdanya)

■ LEGUMBRES

- MONGETA DEL GANXET (JUDÍA DEL GANXET)

DENOMINACIONES DE ORIGEN

■ VINOS

- ALELLA
- CATALUÑA
- CAVA **
- CONCA DE BARBERÀ
- COSTERS DEL SEGRE
- EMPORDÀ
- PENEDÈS
- PLA DE BAGES
- PRIORAT (DOCa)
- TARRAGONA
- TERRA ALTA
- MONTSANT

INDICACIONES GEOGRÁFICAS
PROTEGIDAS

■ CARNES

- POLLASTRE I CAPÓ DEL PRAT ☼
(POLLO Y CAPÓN DEL PRAT)
- VEDELLA DELS PIRINEUS CATALANS
(TERNERA DE LOS PIRINEOS CATALANES)

■ EMBUTIDOS

- LLONGANISSA DE VIC ☼
(SALCHICHÓN DE VIC)

■ FRUTAS

- POMA DE GIRONA ☼
(MANZANA DE GIRONA)
- CLEMENTINES DE LES TERRES DE L'EBRE ☼
(CLEMENTINAS DE LAS TIERRAS DEL EBRO)

■ HORTALIZAS

- CALÇOT DE VALLS ☼
- PATATES DE PRADES ☼
(PATATAS DE PRADES)
- CARXOFA DEL PRAT *
(ALCACHOFA DEL PRAT)

■ TURRÓN, BOLLERÍA Y DULCES

- TORRÓ D'AGRAMUNT *
(TURRÓN DE AGRAMUNT)

DENOMINACIONES GEOGRÁFICAS

■ BEBIDAS ESPIRITUOSAS

- RATAFÍA CATALANA

PRODUCCIÓN INTEGRADA

- ACEITUNAS
- CÍTRICOS
- FRUTAS DE PEPITA
- FRUTOS SECOS
- FRUTA DE HUESO
- PRODUCTOS HORTÍCOLAS
- PRODUCTOS DE LA VIÑA

AGRICULTURA ECOLÓGICA

- CONSELL CATALÀ DE LA PRODUCCIÓ AGRÀRIA ECOLÒGICA

MARCA DE CALIDAD ALIMENTARIA

■ MARCA «Q»

- BOMBONES DE CHOCOLATE
- CAPÓN
- CERDO
- CONEJO
- CORDERO
- GALLETAS
- MIEL
- POLLO
- QUESO
- TERNERA
- TURRONES DE PRALINÉ Y TRUFADOS DE CHOCOLATE
- PESCADO AZUL

ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

- PANELLETS
- JAMÓN SERRANO *



* Denominación en tramitación

** Denominación compartida con otras CC AA

* Inscrita en el Registro de la UE

DOCa: Denominación de Origen Calificada



[AGUA DEL CARMEN. Tarragona [1930]. Cartón oleografiado. 48,4 x 72,3.]

SABORES DE CATALUÑA

Cataluña ha estado históricamente a la cabeza de la gastronomía española. En Cataluña se editó la primera publicación de cocina: el *Libre de Sent Soví*, mucho antes de que Ruperto de Nola escribiese su famoso tratado, por Cataluña llegó la influencia de la cocina francesa, especialmente de la provenzal, y se consagró la cocina tradicional catalana recogida en el libro *La cuynera catalana*.

Cataluña ha gozado siempre de una variada y abundante despensa, porque en su territorio, que es muy variado, alternan valles, llanuras, montañas, secanos y vegas, que permiten producciones diversas de frutas, hortalizas, cereales, olivar, viñedo, pastos y la consecuente riqueza ganadera y unas extensas costas en las que puede extraerse una muy amplia gama de especies. Además han sabido obtener con cada materia prima una interesante diversidad de quesos, embutidos, etc., que se han ganado una muy merecida fama.

Siempre han tenido muy buenos cocineros y siempre se le ha dado a la restauración una importancia especial, por lo que ya al principio del siglo XIX se abría el que seguramente es el establecimiento de restauración más antiguo de España, que recibió el nombre de “Can Culleretes”, porque preparó unas cucharillas especiales para poder acceder al denso chocolate que se adhería a las paredes y fondo de las copas. A finales del mismo siglo Barcelona ofrecía ya una lista de establecimientos de alta gastronomía, como los restaurantes de los hoteles de las Cuatro Naciones o el del Falcó, la Fonda de Oriente y el Cañón de Oro, no faltaban los que hasta en su nombre declaraban la influencia francesa como

Chez Martín, Maison Dorée y el Grand Restaurant de France, o los de origen alemán como el Moritz o el Gambrinus, y los internacionales, que se adaptaban a las costumbres catalanas y ofrecían el “Five o’clock tea”, que con puntualidad inglesa, y horario local, se ofrecía todos los días a las siete de la tarde. Siguieron restaurantes que marcaron el “top” de la restauración española, como el Reno o el Véneto, y se culmina la carrera con el mejor restaurante del mundo que para casi todos es El Bulli, de Ferrán Adrià.

Cataluña ha mantenido vivas las costumbres familiares y entre ellas está la de celebrar las fiestas y hacer semanalmente, los domingos, una comida que unía a toda la familia. De esta forma se han consagrado muchos platos que siguen siendo emblema de la cocina catalana como la “escudella y carn d’olla”, los canelones, el pollo con langosta o con gambas, entre otros, que tienen un recuerdo de festividad.

PRODUCTOS CATALANES DE CALIDAD

Siempre se han cuidado mucho los productos catalanes en general y en algunos casos se han revalorizado, como es el caso del aceite, del que apenas hace una treintena de años Carmen Casas decía textualmente: “El catalán, aunque productor de aceite, es mal comprador del mismo. Ello podrá comprobarlo el visitante en nuestros restaurantes en los que sólo esporádicamente se encuentra un aceite de calidad”. En poco años la cosa ha cambiado tanto que hoy no sólo exhiben sus aceites, sobre

todo los de arbequina, sino que además, y merecidamente, presumen de ellos y no solamente en el “p’amb tumaca”, acompañado o no de pernil, porque aderezan con el muy variadas preparaciones, elaboradas con hortalizas, carnes, huevos o pescado y sobre todo porque es el protagonista de unas magníficas salsas. Tienen cuatro denominaciones de origen (Garrigues, Siurana, Terra Alta y Bajo Ebro-Montsiá) en las que predomina la variedad arbequina, que proporciona aceites muy aromáticos y de sabores muy amplios.

Son aceites muy aptos para ser utilizados en crudo, dando sabor a las ensaladas más simples y tradicionales, pero también a las más actuales, que utilizan materias primas muy sabrosas como las anchoas, el bogavante o la butifarra. Van también estupendamente con las escalivadas de pimientos rojos, berenjenas, cebollas y tomates, con las esqueixadas de bacallá, que bien desalado convierte a este pescado en un excelente manjar, que se presenta acompañando a unas cebollas (mejor si es la variedad de Lleida) cortadas finas, a unos huevos cocidos y a unas aceitunas negras. Van muy bien estos aceites con el empedrat, con el xató y con cualquiera de las variadas amanidas (ensaladas) a las que tan aficionada es la cocina catalana.

Especial mención merece la calçotada. Es una preparación moderna, porque, aunque su origen se remonta a finales del siglo XIX, hace apenas cincuenta años que renació en Valls, creada por una colla (peña) de amigos que tras probarla una vez les gustó tanto que decidieron ponerla como plato fijo en la comida que les reunía todos los años. De Valls saltó a otras localidades catalanas y después a lugares muy distintos porque en estación, que va desde noviembre a marzo, se ofrece en muy variados restaurantes de la geografía española. Cada calçot es un tallo de cebolla que se ha criado (como los espárragos blancos) enterrado, para que no adquiera color verde y se pasan por la brasa, de tal forma que las capas exteriores se ennegrecen y queda el interior perfectamente asado y sabrosísimo. Hay que comerlas con las manos, cogiéndolas de la teja que se coloca en el centro de la mesa y mojándolas en una salsa denominada salvitxada, hecha con aceite de oliva, ñoras, almendras, avellanas y guindilla, muy parecida al romesco, que es otra excelente creación tarraconense, muy apropiada para acompañar pescados a la brasa, en parrillada o en zarzuela, aunque quizás su máxima expresión se alcanza con platos más contundentes, como por ejemplo con unas judías ganchet, guisadas con sepia, bacalao y butifarra negra.



[ENRIC LLADÓ. Arenys de Munt (Barcelona).
Torres Fuster. 1932. Cartulina litografiada. 34,5 x 49.]

Con casi los mismos ingredientes y con la participación añadida de piñones y perejil se hace la picada, majada a mano, en mortero de madera, que se utiliza en guisos muy variados, a los que se les añade cuando ya ha terminado la cocción y están a punto de servirse. Hay otras sabrosísimas salsas catalanas como el allioli, que es una emulsión de aceite y ajos crudos, que enaltece platos muy variados, desde unas sencillas patatas cocidas a un caldero de pescados costeros recién capturados. El sofrito se hace cocinando tomate limpio de pepitas y pieles, ajo en cantidad comedida y cebolla, que debe doblar en cantidad al tomate. Su textura es similar a la de una mermelada y mejora muy variados guisos, como ocurre con la samfaina, que es una salsa homogénea, con un punto de confitado que hace muy sabrosos a los demás ingredientes empleados, que son pimiento rojo, tomate, berenjena y calabacín, igual y con las mismas aplicaciones que el pisto.



[SAN FERNANDO. Barcelona. R. Yzquierdo. 1934.
Papel litografiado sobre cartulina. 31,5 x 47,5.]



[COLA-CAO. Barcelona. Tusell [1960].
Chapa lisa. 24,5 x 35.]



[AMATLLER. Barcelona [1920]. Cartón. 30 x 43.]

LA COCINA DE LAS SETAS

En Cataluña hay pasión por las setas. Son más que un producto gastronómico, son un auténtico trofeo, que cuando se conquista se presume de él y se degusta con veneración. El más conocido, el más popular es el rovelló (níscalo) que compensa sobradamente, por la intensidad de su sabor, la falta de elegancia que le atribuyen algunos, pero el verdadero rey es el sureny, que afrancesadamente se le está cambiando, cada vez más, el nombre por el de ceps y que en castellano se corresponden con los boletos. No siempre fueron tan apreciados, pero en este momento se han convertido en una estrella, que se utiliza crudo, en láminas para la elaboración de ensaladas, en grandes trozos, incluso enteros si son formas pequeñas y jóvenes, simplemente pasados por la plancha, como complemento de grandes platos, en revueltos o en cualquier otra forma a la que llegue la imaginación del cocinero, porque siempre responde muy

bien. El ou de reig (*Amanita cesarea*) es una auténtica delicia y la tòfona (trufa) ha empezado a ocupar el sitio que se merece en las más selectas mesas, casi siempre comprada, porque su recolección está reservada a los especialistas.

Hay muchas más setas y entre las más destacables por sus cualidades está el rossinyol (rebozuelo), las múrgolas (colmenillas), los camasecs (senderuelas), los moixernó (seta de San Jorge) los camperol (champiñones), los carlets, los fredolic y las llanegas, que admiten variadísimas preparaciones solas o en armonía con patatas, carnes, embutidos o pescados. Se pueden probar casi todos en la Festa del Bolet, que todos los años se hace en Berga durante la primera semana de octubre, o en cualquiera de los restaurantes especializados de esta localidad, que han convertido a las setas en las protagonistas de su cocina durante prácticamente todo el año. Si va a esta localidad entre septiembre y

noviembre no deje de visitar el mercadillo micológico, en donde además de asombrarse tiene la posibilidad de aprender mucho hablando con los vendedores, porque cada uno de ellos es un maestro de la recolección, que además contagia su amor a la naturaleza.

LA ESCUDELLA I CARN D'OLLA

Fue el plato más frecuente (era de consumo casi obligado) y según Néstor Luján la diferencia estaba en que los lunes la sopa se hacía con pasta maravilla, los martes con fideos, los miércoles con pistones, los jueves con arroz, los viernes era de col y sin carne y los sábados de patata. Hoy se ha convertido en un plato muy querido de consumo ocasional, pero que la tradición exige que esté en las mesas en la festividad de San Esteban, que en Cataluña es una fiesta muy señalada. Se caracteriza por la cocción prolongada de una legumbre (alubias o garbanzos) acompañada de carne de vacuno, gallina, hueso de jamón, costillas de cerdo, butifarra, patatas, nabos, col y pasta (fideos o macarrones) y una gruesa “pilota” de carne picada mezclada con tocino, harina y rebozada en harina y huevo batido. Se sirve en tres veces: sopa, vegetales y carne y pilota, a la que se le puede añadir salsa de tomate.

Como todo plato importante tiene derivados, entre los que están la escudella monserratina, que se hace mezclando garbanzos y alubias, añadiendo coliflor y calabaza y poniendo en la pilota, además de los ingredientes tradicionales, un puré de manzana con hígado, piñones y almendras. Como platos muy próximos están los potajes y algunas preparaciones como las mongetes a la lleidana, las mongetes estofadas, que a veces se enriquecen con morro y oreja, las mongetes con butifarra, o con perdiz que las bordan en la comarca de Osona, los cigrons a la catalana, que se parece mucho al cocido madrileño, aunque pilota y butifarra le dan un toque especial. Con lentejas se hace el interesante poti-poti, onomatopéyico de la cocción, que se hace añadiendo al final una pasta hecha con pan frito, ajos muy picados y zumo de limón.

Hay muchos platos de arroz, no en vano en el delta del Ebro se ha cultivado siempre este cereal, que además tiene el privilegio de una indicación geográfica protegida. El arroz con habas frescas, de Tortosa, que se hace en cazuela de barro, tiene una textura y un sabor profundo y muy elegante. Con mejillones, calamares y cigalas se hace el arroz Costa Brava, en Palafrugell lo hacen extraordinario, con langosta, y en el Ampurdán preparan un arroz negro que no lleva ni calamares ni tinta pero que alcanza un color

moreno intenso por la presencia de alcachofas y cebolla. El arroz patarrellada fue un plato muy típico, que se hacía tradicionalmente con congrio sustituido ahora por mero, y el arrossejat o arroz dorado, que es similar al arroz a banda, porque el pescado se cuece con el arroz pero se sirve por separado.

LA IMPORTANCIA DE LAS PASTAS

Cataluña fue la pionera en la introducción de los platos de pasta con tres especialidades muy prestigiadas, que se concretan en los canelones que evolucionaron, con respecto a sus homónimos italianos, con rellenos muy interesantes, como carnes variadas (pollo, pato, butifarra, etc) y besamel; los macarrones, siempre crujientes, gratinados al horno, y las cazuelas de fideos (en las que el recipiente debe ser de barro), a veces simplemente con tocino y otras con muy variados y complejos ingredientes de carne o pescado. Se han prestigiado las fideuás en las que un tipo especial de fideo sustituye al arroz y los rossejat de fideos, que reciben el nombre por el color dorado que toma al freírse.

Con los huevos se elaboran unos platos muy típicos como los velats, que se hacen cuajando al horno claras batidas a punto de nieve, en las que se hacen unas oquedades para colocar las yemas, que se vuelven a cubrir con clara batida y se llevan otra vez al horno. Los huevos con pesols (guisantes) se acompañan con butifarra cruda. También son muy típicas las tortillas con habas tiernas y unos excelentes revueltos, sobre todo cuando se hacen con sureny (boletus).

En Lleida se consumen muchos caracoles. La forma más tradicional es a la llauna, pero hay más de cien formas diferentes de prepararlos, como se demuestra todos los años en la “Aplec del Cargol”, en la que se pueden encontrar a la brutescas, a la gourmanta, amb atmelles, al estilo de la Mariona, amb porc, etc.

PESCADOS MEDITERRÁNEOS

Siempre fueron los pescados estrellas de la cocina catalana costera, aunque llegaban a prácticamente toda la comunidad. Hay platos muy sencillo y los hay muy complicados, algunos fueron en su origen consecuencia de la necesidad de aprovechar las especies que no se vendían fácilmente, como los llamados pescados de roca con los que se hace un maravilloso suquet, que tiene cierto parentesco con la bullabesa. Es curioso que



[A. BETRIUS. Barcelona [1930]. Papel litografiado barnizado sobre cartón, troquelado. 8,6 x 28,2.]

según parece era más sabrosa con los pescados originales que actualmente, que se han introducido en su elaboración especies nobles como el rape o el mero. La zarzuela es una preparación en la que alternan los pescados con los mariscos, en la que caben todas las especies y por eso es muy variada y la romescada que es una cocción ligera, de diferentes pescados y mariscos sobre un fondo de salsa romesco, que armoniza estupendamente con el sabor de las distintas especies y sobre todo con el jugo que sueltan durante el proceso de elaboración. Las parrilladas son el plato resultante de un asado de pescados variados. Resulta que cada pescado tiene su punto, por eso si se hace bien, se mima a cada pescado en la preparación y vigilando cuidadosamente el tiempo en que puede estar en contacto con la parrilla, por lo que es complicado de hacer, pero, cuando se presenta una perfecta, los aromas y sabores del Mediterráneo se concentran de tal forma que resulta muy difícil olvidarla.

Un plato muy típico es la cimi-tomba, llamado así por el movimiento continuado que hay que dar al recipiente en el que se hace, que debe ser una olla de barro, sobre la que se ponen a cocer patatas y cebollas con aceite y ajo y a continuación se agrega el pescado disponible. Si se puede elegir es preferible el cazón, que además de ser el más sabroso,

es el más típico. En el Ampurdán se hace un plato muy tradicional, que durante un tiempo se perdió y que recientemente se ha recuperado. Es el “niu” (nido), quizás el más representativo de todos los catalogados como de mar y montaña. Se hace con tordos y con las vejigas natatorias (denominadas tripas en el comercio) de bacalao, sobre un sofrito de base y una salsa añadida que se hace con azafrán, ajos, avellanas y carquiñolis. Se colocan las tiras de bacalao y la salsa en el exterior del plato y los tordos, previamente asados, se colocan en el centro como si estuvieran en un nido. Otro plato muy típico es el pollo con langosta o con gambas, que es el resultante del interés en hacer un plato de mucho prestigio. Aunque muchos, casi siempre no catalanes, han criticado la mezcla de sabores el resultado, cuando está bien hecho, es muy agradable e interesante, sobre todo si se sirve con un buen cava, con el que armoniza perfectamente.

Hay muchos otros pescados buenísimos pero entre ellos destaca la anchoa, que aunque cada vez se captura en menor cantidad sigue siendo la materia prima para la elaboración de una autentica estrella de nuestra gastronomía. Sus salazones alcanzan la cúspide de la calidad cuando se hacen en L'Escala. Tampoco llegan muchos atunes pero si los suficientes para que todos los años se pueda ofrecer un merecido

homenaje a este pez en Hospitalet de l'Infant con excelentes y muy variados platos.

Entre los mariscos hay algunos de calidad inigualable como la gamba de Palamós o los langostinos del delta del Ebro, en donde también se obtienen unas excelentes ostras, descendientes de las que hace muchos siglos conquistaron a los emperadores romanos. La espardenya es un marisco muy especial, sabrosísimo y de una elegancia excepcional, y los dátiles de mar son un escaso pero extraordinario molusco. Tampoco podemos olvidar a las modestas galeras, capaces de enriquecer con sus jugos a cualquier arroz.

EL BACALAO

Es un componente muy especial de la cocina catalana. Decía Javier Domingo que Barcelona, Bilbao y Lisboa son el triángulo de este pescado cecial, que tiene la virtud, casi el poder mágico, de pasar de ser lo más parecido a una suela de zapato a un delicioso manjar que se vuelve jugoso, gelatinoso y suave cuando se le vuelve a poner en contacto con el agua y se le da el tratamiento culinario adecuado. Además de la esqueixada que ya hemos comentado antes, muy apreciada por su sabor y frescura, hay algunas recetas históricas como el bacalao con miel que fue plato de fiesta para los monjes de Poblet desde 1640, por lo menos, que es cuando publicaron la receta para que todo el mundo pudiera disfrutarla. La brandada, las albóndigas, los buñuelos, el bacalao con caracoles, el bacalao a la catalana, que se hace con garbanzos, la ensalada de escarola y bacalao, el bacalao a la llauna, o el bacalao con samfaina, a lo que habría que agregar algunos platos de la cocina moderna como el bacalao al perfume de ajos.

LOS PLATOS DE CARNE

Siempre han gustado en Cataluña las especies minoritarias y por eso entre las estrellas de su cocina figura la oca con peras, que es un excelente plato típico del Ampurdán, el pato con mongetes a la catalana, el conejo con nabos o con nabos y caracoles, que es un conglomerado excelente de sabores y texturas. Entre los platos de caza destaca la perdiz con coles, el jabalí con puré de manzanas y castañas, la pierna de isar (rebeco) asada, las codornices con pasas y arroz y otros muchos platos tanto de la cocina tradicional como de la moderna. El costillar de cordero asado a las hierbas

finas, la pierna a la cazuela, típica de la cocina ampurdanesa, la mitjana de ternera, que se hace con carne picada, setas y tocino, el fricandó, el buey a la mestressa, las llonzes de ternera, etc., son una muestra de una muy cuidada cocina burguesa.

Ha habido siempre afición a los platos hechos con casquería, como los peus de porc (pies de cerdo), a los callos a la catalana, a la lengua estofada o a los riñones, hígado, sobre todo encebollado, cabezas de cordero o de cerdo, etc. Utilizan mucho los embutidos, especialmente las muy diversas butifarras, en sus diferentes presentaciones (blancas, negras porque se hacen con sangre, amarillas si se añade huevo, rosadas si se cuecen ligeramente, con arroz, de perol que lleva muchas especias, dulce con azúcar que se carameliza al freírla, etc.) en la preparación de muy diversos platos, que ya aparecen reseñadas en el *Sent Soví*. Si hay que diferenciar alguno, por su difusión y sobre todo por su calidad, es necesario pronunciarse por las mongetes con butifarra, que verdaderamente son un lujo modesto, pero de muy alto nivel. Hay muchos más embutidos, como el bisbe que se hace con lengua de cerdo, el paltruc, típico de Girona, el plumoc de la Garrotxa que es una especie de botillo, la baldana, la girella, los fuet, espetec, secallonas y sobre todos ellos un excelente e histórico salchichón, sin duda el mejor de España, que se hace en Vic.

Aunque en Cataluña nunca se consumió mucho queso, siempre se aprovecharon muy bien los recursos y por eso hay muchas elaboraciones tradicionales, que aunque fueron muy locales hoy se están difundiendo y apreciando. Y por eso y porque hay un catalán enamorado de los quesos que se llama Enric Canut, que ha recreado algunos e inventado otros, hay un amplísimo muestrario en el que figuran el queso de la Garrotxa, el de La Selva, el del Alto Urgell y la Cerdanya, el mató, el montsec, el cendrat, el tupí, los del valle de Arán, el serrat y otros muchos más que pueden conformar una excelente tabla de quesos catalanes.

LOS POSTRES

Hay excelentes frutas como las fresas del Maresme, las manzanas, peras y melocotones de la Cuenca del Segre, las clementinas de las Tierras del Ebro, etc., y una magnífica repostería en la que luce con luz propia la crema catalana, a la que acompañan en los honores los turrones de Agramunt, el manjar blanco de Reus, los postres de músico, recreados en excelentes bombones por una pastelería de Lleida, los pastisset de Vendrell, los carquiñolis, panellet, los capricis de Amer, las orelletes y los



[TERRAMAR. Barcelona [1920]. Cartulina litografiada. 31 x 41.]



[MONTAÑESA, LA. Barcelona [1910]. Chapa en relieve. 30 x 40.]

buñuelos de cilantro. Hay también muchos dulces de fiesta como los gimbalets, las monas de Pascua, las cocas de San Juan, los pasteles de bizcocho, típicos de Nochebuena, el pastís del pare para celebrar San José, etc.

VINOS

Es la comunidad que tiene más denominaciones de origen de vinos, algunas tradicionales como Priorato y Penedés, y otras muy moder-

nas, como Montsant o Terra Alta, que tienen en común la propiedad de hacer unos vinos variados, tintos, blancos, rosados, licorosos, añejos, etc., muy cuidados y con frecuencia de muchísima calidad. La inmensa mayoría del cava se produce en Cataluña y su calidad, y la buena comercialización, le han hecho una bebida de reconocimiento universal.

También tiene muy buenos licores, entre los que destaca la ratafía, que es una deliciosa bebida en la que el sabor a nuez fresca destaca de manera notable.



[Balaguer. Lleida.]



[Playa de la Barceloneta. Barcelona.]



[Arenys de Mar. Barcelona.]



[Girona.]



[Figueres. Girona.]



[Vic. Barcelona.]



[Salou. Tarragona.]



[Reus. Tarragona.]



[Tarragona.]



RUTAS CON SABOR

Cataluña, como casi toda España, es país extraordinariamente complejo en cuanto a su estructura territorial y paisajística, que se extiende, y ello nos aporta ya alguna clave, desde la alta cabecera pirenaica hasta las templadas orillas del mar Mediterráneo.

En Cataluña se hacen presentes las altas cordilleras de nieves perpetuas, las montañas mediadas y los macizos de formas pesadas, los llanos interiores semiáridos y bordes descarnados, los valles fértiles y rumorosos, las estrechas depresiones, las costas bravas y polícromas, las playas amenas y los llanos litorales, los deltas y estuarios, las marismas y los pantanos. Y de ese paisaje sale una cocina compleja, sin duda la más antigua y rica en matices de las regionales españolas, porque no en vano el *Llibre de Sent Soví* aventaja en medio siglo al recetario francés *Le Viander*, considerado hasta hace no mucho como el tratado culinario más antiguo de la historia de Occidente.

La cocina catalana ha recogido y conservado herencias de los fogones cristianos, musulmanes y sefardíes, de la cocina francesa e italiana, y de todo lo que se coció durante siglos en las riberas de la balsa mediterránea. El chef Joseph Mercader solía decir que en Cataluña sobreviven tres tipos de cocina: la de mar, la de montaña y la del llano, siendo la primera la más frágil, exquisita y refinada, de contundencia y empaque la segunda, y riquísima por excelencia la tercera.

DE MAR Y MONTAÑA VERITAS

Hoy, que en la cocina se fusiona todo y con frecuencia si más raíz y fundamento que el buen tuntún, Cataluña puede seguir presumiendo de

no haber abandonado jamás los principios de la vieja cocina medieval y renacentista en la que se combinaban lo dulce, lo salado, lo agrio y lo picante, en proporciones entre mágicas y aúricas. De ahí viene la cocina de mar y montaña real y ajena a las mistificaciones de las pasajeras modas moleculares o tecnoemocionales, y de ahí viene un plato como el pollo con langosta sobre el que Pla, en su libro *Lo que hemos comido*, escribe: “Si se acierta, la combinación de elementos tan opuestos, casi aberrantes, bien ligados por el sofrito, una de las señas de identidad de nuestra cocina, puede resultar agradable. () Cuando explicamos este plato a un forastero –y no digamos a un extranjero– lo primero que podemos apreciar es que se lleva las manos a la cabeza. ‘Es imposible –os dicen–. La mezcla es absurda y los resultados han de ser fatalmente catastróficos. Cosas tan diferentes no se pueden combinar’. De acuerdo. Y no obstante... La teoría es una cosa. La práctica, otra, generalmente distinta”. Y la práctica nos dice que la cosa funciona estupendamente. En el mar y en la montaña.

MÁS IMAGINACIÓN QUE PURISMO

Refiriéndose a la culinaria catalana, el divulgador gastronómico Carlos Pascual concluye que en ella: “...cuenta más la imaginación que el purismo”, pero la aseveración no debiera llevar a la idea de que la improvisación sustituye a los cánones, sino a la de que las gentes de esta tierra supieron como pocas hacer sincretismo de todo aquello que les excitaba la pituitaria y el paladar, por lejano que pudiera parecer a sus modelos.

Entre las ensaladas o amanidas luce la escalivada de pimientos rojos, berenjenas, cebollas y tomates asados; la exqueixada de bacallà, a base de bacalao desmigado, huevo duro, cebolla, aceitunas negras, aceite, vinagre y perejil picado, y el xató de Sitges, con escarola aliñada con ajos, pimentón y guindilla.

En el capítulo de sopas y potajes hay que situar en lugar de preeminencia la escudella i carn d'olla, aunque Pla ya decía que era plato venido a menos y en decadencia; las mongetes a la lleidatana, con sus alubias, su col, sus cebollas, sus butifarras, sus patatas y su azafrán; las mongetes estofades, a base de vino rancio; el farro de Tarragona, que lleva costilla de cerdo, fideos gruesos, guisantes y habas frescas; los cigrons (garbanzos) a la catalana; las lentejas en poti-poti, con pasta de pan frito, ajo y zumo de limón; la sopa de rap (rape); la sopa de langosta, y el suquet de pescado. Canelones se hacen con bechamel y de vigilia, y los caracoles (cargols) a la llauna, mientras que en arroces triunfan el arròs negre amb sepia; con bolets, en Barcelona; con mejillones, calamares y cigalas, en la Costa Brava; con langosta troceada, gambas y mejillones, en l'Empordà, y el negro de alcachofas y cebolla, típico de Palafrugell.

Verduras y hortalizas están presentes en los calçots, cebolletas tiernas doradas y churruscadas al fuego de llama viva; en los pebrots farcits, pimientos rellenos; en las espinacs amb pansas i pinyols, espinacas con pasas y piñones; en las fabes a la catalana; en el trinxat de la Cerdanya, de col y patata; en los pensols (guisantes) a la catalana; en los farçelletes de col i carn (atillos de col rellena de carne), y en los calabacines al horno. Notables platos de pescado son las anguilas del delta del Ebro, la parrillada de peix y marisc, el rap amb salsa d'amellets (almendras) y la zarzuela de peix i marisc, y en el ítem de inclasificables, mar i montayna, pollo con langostinos, mandonguilles amb sèpia i pesols (albóndigas de sepia y guisantes).

Platos singulares de carne son la pierna de cordero o el cabrito a la cazuela; la mitjana de ternera; el fricandó; vedèlla (ternera) amb bolets; ternera en cazuela, y el lomo de cerdo amb mongetes; conill (conejo) amb cargols y a la brasa amb all i oli; anéc mud (pato mudo) del Penedés; peus de porc (manitas de cerdo) a la catalana, y oca amb peras.

En los postres y a lo dulce mandan la proverbial crema catalana, las peras rellenas de Alella, los bufants (buñuelos) del Vendrell, el menjar blanc de Reus, carquinyolis y panellets, y el mel (miel) i mató.

CAMINOS DE ROMÁNICO, PAN Y VINO

El periplo comienza en Arenys de Mar, villa marinera de la comarca del Maresme, donde el viajero puede empezar visitando, sin el más mínimo atisbo morboso, el cementerio marino de Sirera, Turó de la Pietat, inmortalizado en el verso suave de Salvador Espriu: “*Pels portals de Sinera/ passo captant engruñéis/ de vells records*”. Después, mirando al azul, un pollo de payés en escabeche con su vinito blanco petillante de Alella y un “...de menos nos hizo Dios”. Local a visitar, el restaurante Hispania, resumen de todo lo gastronómicamente interesante de la zona.

De un salto a Barcelona, “...archivo de la poesía, albergue de los extranjeros, hospital de los pobres, patria de los valientes, venganza de los ofendidos y correspondencia grata de firmes amistades y, en sitio y belleza, única”, al decir del caballero Quijano. Visita atenta al Barrio Gótico y a su catedral, paseo por las ramblas, curioso por la Sagrada Familia y el Puerto Olímpico. Luego, picoteo en alguno o algunos de los bares de tapas recomendados, para seguir y dejarse caer a continuación por Casa Leopoldo, en el Barrio Chino que ahora llaman El Raval. Allí está Rosita, hija y esposa de toreros buenos, que atenderá cualquier requerimiento culinario o se dejará guiar por la fórmula que proponía Pepe Carvalho, el detective coquinaro de Manolo Vázquez Montalbán: “Usted vaya allí de mi parte y que le pongan lo que quieran”. Otros valores seguros son Ca l'Isidre, con carta que se elabora cada día en función del empuje del mercado, y Abac, donde Xavier Pellicer, a más a más de rabiosa vanguardia, hace cosas que son portento y maravilla para los sentidos. En tono generalista no hay que dejar pasar los cargols a la llauna o a la brutesca, la esqueixada con piñones, las mongetes amb butifarra y el bacalao a la llauna, con riego generoso siempre de algún blanco de Alella, rosado del Penedés o tinto del Priorato. Siguiendo alto en Sitges, enclave turístico, cinematográfico y cultural, con Museo Cau Ferrat incluido (obras de El Greco, Ramón Casas, Picasso y otros), forma parte de la ruta del xató, porque procede comenzar la pitanza con esta exquisita ensalada o amanida catalana, y seguir, pongamos por caso, con una cassola d'arròs a la sitgetana o un rodaballo en salsa romescu y deslizarse hasta los postres con alto en los evanescentes bunyols de vent o con la tradicional crema catalana.

De Sitges, junto al mar, a Vilafranca del Penedès, capital de la comarca interior del Alt Penedès, centro comercial y paso de la romana vía Augusta, en la que estuvo instalada la urbs Olerdulas, de la que se conservan ruinas

en conjunto histórico y monumental. Al condumio, conejo con caracoles y sepia con albóndigas, en respetuoso maridaje con vinos de la zona, y para echar al zurrón peregrino, catànies, dulce típico del lugar, que son almendras bañadas en chocolate blanco y recubiertas de chocolate negro en polvo.

Siguiente parada en Sabadell, tradicional emporio industrial y lanero, capital del Vallés Occidental, a orillas del Ripoll y lugar propicio para disfrutar de un solomillo con fesolets (habichuelas), un platillo de gírgoles (una variedad de setas de cardo), un potente bacalao con allioli y un dulce de crema catalana caramelizada.

Nueva y siguiente perspectiva en Vic, en la comarca de Osona, para visitar de inicio su catedral que recorre estilos, del románico al neoclásico, y cuenta con pinturas de Josep M. Sert. Al picoteo y a lo que haga falta, embutidos de raza y sello propios, como el fuet, el bull y la somalla, terminando con bizcocho esponjoso que el pà de pessic. Para el camino, el consabido salchichón, butifarras de huevo y un dulce que llaman tortades.

Final de trayecto en Berga, capital de la comarca del Berguedà y generosa en arte románico civil y religioso. A la mesa, y para el recuerdo, buena carne con denominación de calidad, setas en temporada y un plato inolvidable, las patates enmascarades, a base de sangre de cerdo y tocino.

SENDEROS EN POS DE PLA Y DE DALÍ

Recorrido por la provincia de Girona, con salida en Olot, capital de la comarca de La Garrotxa y lugar donde se produce un fenómeno geológico, els bufadors, del que conviene estar avisado y que consiste en soplos de aire que salen de las entrañas de la tierra. En el condumio hay que hacer los honores a varias especialidades locales, la coca de llardons, el tortell adobat de matalafuga y diversos embutidos artesanos. A la mochila una o dos botellas de ratafia, licor típico hecho con hierbas y nueces verdes.

De Olot, a la capital de la provincia, Girona, embutida y airosa entre los ríos Ter y Oñar, propicia al paseo y al disfrute de las coloridas casas del Onyar, de la catedral (que custodia la única mesa de vidriero medieval que se conoce en el orbe), y de la antigua judería, conocida como el Call.

A la mesa, un ante de anchoas de L'Escala, un facellet de foie-gras con salsa de vino dulce, un suquet de pescado y una langosta con caracoles. Restaurante referencial, El Celler de Can Roca, donde siempre procede un menú-degustación, normalmente ajustado en calidad-precio.

Siguiente parada en Palafrugell, en la comarca del Baix Empordà, con casco antiguo medieval y lugar de prestigio en la Costa Brava. Palafrugell, que no en vano suena a muy próximo a Pantagruel, es lugar de notabilísimo saque, según Josep Pla, residente habitual que lo fuera del sitio, quien en este punto escribió: *"És in comptable el nombre de persones de Palafrugell (...) que només pensen a fer àpats. Fer un esmorzar; un dinar; un berenar, un sopar, de vegades un berenar-sopar. Aquest és l'ideal"*. Para el viajero, baste y sobre con una cazuela de pescado con arroz, una brocheta de conejo con caracoles, la lubina de Fornells al horno, rabo de buey con trufas, canelones de pescado y unos buñuelos de chocolate.

De Palafrugell a Roses, que entre el Cap de Creus y el macizo de Montgrí mira al golfo del mismo nombre, a sus calas, acantilados y extensos arenales, todo de singular belleza. Para empezar, una vuelta por el castillo renacentista de la Trinitat y luego una prueba larga de la cassola de peix o de la caldereta de cigalas. En la cala Montjoi está El Bulli, dicen que el mejor restaurante del mundo, donde se puede hacer una reserva para el 2035 Odisea en el espacio.

Meta en Figueres, para visitar su castillo de San Fernando, arropado por una muralla que presume de ser la más larga de Europa, y su Museo Dalí, de todo punto imprescindible y con muros y torres coronados por huevos, que son símbolo antiguo de resurrección. A la hora del aperitivo, una butifarra dolía y a continuación un buen plato de menuts amb bolets, que son menudillos con setas, y unas manzanas rellenas o pomes farcides. Al postre y para el camino, unos xuxos, buñuelos rellenos de crema.

RUTAS DE CARGOLS Y TUPÍ

Puesta en marcha a los pies de la catedral de Lleida, sobre una colina en uno de los márgenes del río Segre. Paseo para excitar el apetito y manos a la obra con unos cargols a la llauna, que dará seguramente paso a una coca pallaresa, a un arroz con conejo, a una cassolada, a unas inefables manitas de cerdo, peus de porc, con langosta y caracoles, y a

unos panadons. De penúltimo, un fromatge llenguat y para golosos unos granados de clara de huevo, almendras y azúcar.

De la capital provincial a Balaguer, capital de la comarca de Noguera, junto al Segre y lugar de interés monumental arquitectónico. Visita al castillo de los condes de Urgell y al claustro gótico del monasterio de Santo Domingo. Merecido descanso y un entrante de coca de sanfaina, unos caracoles a la brutesca y una sepia con caracoles. Hecho el correspondiente apetito, alguno de los varios platos de perdiz y un chupito o dos de ratafia.

Siguiente parada en Tàrrega, que en tiempos fue aljama judía y que hoy llama a la vista y el deambule por la iglesia de Santa María de l'Alba, por la Plaza Mayor y por el coquetón Museo Comarcal. A la hora de la manutención, más caracoles, esta vez a la gormanda, y un festín de originales embutidos, como el xolís, que pudiera recordar al salchichón bueno, y la girella, que se prepara con cordero, sebo, arroz, huevos, ajo, perejil, azafrán, sal y pimienta.

De Tàrrega a Solsona, capital de la comarca del Solsonés, donde el patrimonio artístico románico y gótico compite en buena lid con soberbios paisajes. Aquí, las estrellas gastronómicas son el blat pelat a la cassola (trigo pelado a la cazuela), la butifarra a la llosa o a la losa, y la fideuà con sepia y almejas. Para llevar o consumir in situ, las típicas bales de trabuc, que son almendras recubiertas de azúcar líquido, y el pastis de Solsonés, hecho a base de miel y requesón.

Último destino de esta ruta en La Seu d'Urgell, en un llano y flanqueada por los ríos Segre y Valira, con un potentísimo conjunto monumental y una oferta gastronómica que incluye la escudella de cordero, el cabrito a las hierbas y el queso fresco que responde al nombre de fromatge serrat d'ovella, que en su versión fermentada se llama tupí. Para el camino y el recuerdo, la coca maurada y los nargonins.

PASOS Y HUELLAS DE LA CATALUÑA NUEVA

Ruta por la provincia de Tarragona, que es Cataluña Nueva, con salida en L'Espluga de Francolí, abrazado por los ríos Miláns y Francolí, y donde des-

pués de saborear los vinos de su cooperativa y visitar su Museo del Vino, hay que dirigirse al celeberrimo monasterio de Poblet, que es Patrimonio de la Humanidad y que sólo dista un par de kilómetros.

Del monasterio a Montblanc, que otrora fue sede de la nobleza catalana y que conserva un bello recinto amurallado, una notable Plaza Mayor, y unos deliciosos buñuelos y albóndigas de bacalao.

Siguiente parada en Valls, capital de la comarca del Alt Camp, del calçot y de los xiquets que forman audaces torres humanas. Si es época (y si no se hace como si lo fuera) hay que empezar, seguir y terminar con una calçotada, incluidos todos sus suculentos aditamentos, que es comida total y recreo sumo para los sentidos.

De Valls a Reus, capital de la comarca de Baix Camp y famosa por sus alcoholes, especialmente el vermú, por sus frutos secos y por su aceite DO Siurana. A la mesa, un entrecot de Bruneta del Pirineo y el plato insignia local, menjar blanc, hecho con almendras, almidón en flor, azúcar, canela y limón. Para el camino conviene hacer generosa provisión de panellets de yema y de flocs de avellana.

Siguiente parada en Tarragona, capital hoy de la provincia y antaño de la Hispania Citerior romana, de cuyo tiempo queda el segundo acueducto más importante de España y restos de un anfiteatro. Además, una catedral, la más grande de Cataluña, con ábside románico. En la mesa, el popular romesco de pescado o de conejo, los arroces a la tarraconense y el pataco, chanfaina con caracoles, patatas y su buena picada de almendras.

Nuevo destino en Salou, enclave turístico por excelencia y epicentro de la Costa Dourada. Playas y platos que pueden ser pulpos (popets) a l'all i oli, bull de tonyina (tripa de atún, alubias y caracoles) o bacalao con escalivada. Y punto final en Cambrils y más playas hermosas, además de casco antiguo amurallado en parte. A la mesa, ensalada de rape y langostinos, arroz con bogavante, salteado de verduras con almejas y langostinos, bogavante en potaje de garbanzos, tosta de atún con cebolla y espardenyes o chipirones con habitas tiernas. Local a considerar, por su portentosa cocina de barca, Joan Gatell y algo tan aparentemente elemental como pulpos con cebolla y laurel.

EL LIRISMO DE UNA CEBOLLETA AL FUEGO

No son muchos los platos que ostentan firma de autor y muchísimos menos si se trata de preparaciones culinarias sencillas y humildes, pero el calçot, esa cebolleta tierna, blanca y dulce que se asa o quema a la llama viva y se come acompañada de salsa romesco o de salbitxada, parece que fue invento de un agricultor de Valls, Tarragona, llamado Xat de Benaiges. No se sabe si el cambio trascendental de la brasa a la llama fue un descuido al alimentar el fuego o una genial ocurrencia de Xat, pero el caso es que el labriego, viendo que la cebolleta se había carbonizado, la peló, quitándole la capa quemada, y se embauló el tierno y sabroso interior, mojando en una salsa e introduciéndolo en el gaznate por gravedad. Así nació el calçot (voz que viene del verbo catalán calçar, que significa acollar o atochar con tierra el pie de los árboles, ya que, al igual que se hace con los espárragos, para producirlo se amontona tierra alrededor de los brotes de cebolla y éstos crecen alargados, blancos y tiernos), aunque no son pocos los que atribuyen la peripecia a un pagés valenciano, éste anónimo, afincado en Vallmoll, municipio vecino de Valls, pero nada, en un caso y otro, ha quedado escrito o certificado.

Desde 1892 se tienen noticias de fiestas de calçots en Valls, capital de la comarca catalana del Alt Camp, y desde hace tiempo la villa celebra su calçotada el último domingo de enero con un menú a base de calçots, butifarras, carnes a la brasa, longaniza de Valls a la brasa y con alioli, pan de payés, vino tinto de la tierra en porrón, naranjas, dulces o crema catalana, cava, café y licores. Los calçots se churruscan al fuego, se envuelven en papel de periódico para que conserven el calor y, con el mismo propósito, se sirven sobre una teja caliente. Se acompañan, ya se ha dicho, de romesco o de salbitxada, dos salsas muy similares pero con alguna variante, ya que la de salbitxada no lleva avellanas como el romesco, sólo almendras y algo de perejil picado, el cual no se utiliza en la salsa romesco.

El calçot cuenta con indicación geográfica protegida y su zona de producción se extiende, además de por el Alt Camp, por las comarcas catalanas del Baix Camp, el Tarragonés y el Baix Penedés, aunque también se cultiva en otras zonas como la Conca de Barberà o el Maresme.



[Restaurante Bolera. Sant Cugat. Barcelona.]



[Restaurante Joan Gatell. Cambrils. Tarragona.]



[Cargolls a la llauna. Restaurante Cal Nenet. Lleida.]

DEL EMERGENTE Y POTENTE TAPEO CAPITALINO

Aunque en Barcelona nadie renuncia al clásico y muy difundido pa amb tomaquet i pernil, la tradicionalmente más cosmopolita de las capitales españolas ha transitado en tiempo récord desde el taco de tortilla de patata, los bocatas y las conservas de los colmaos hacia un extraordinario despliegue del tapeo creativo que, sin abandonar la tradición, le ha situado en puestos de vanguardia de esta nueva tendencia. Algunos ejemplos de la realidad del tapeo barcelonés de ayer y de hoy se reflejan en los siguientes locales:

- Pinocho, emblema de la ciudad en el Mercado de la Boquería de las Ramblas, donde se tapea con los guisos y el humor del día de Juan Ballén.
- Cal Pep, con las tapas mediterráneas más geniales urbe et orbi y unos espléndidos mejillones de roca al vapor.
- Abasolo, con estupendas croquetas.
- Roble, con más de un siglo a sus espaldas y tapas de siempre, como los callos o las albóndigas.
- Ciudad Condal, de barra larguísima y especialista en alcachofas laminadas, almejas marineras, montados y brandadas.
- Quimet & Quimet, legendario establecimiento del Paralelo, su gran especialidad es la bicicleta de patatas y carne.
- Taktika Berri, gran surtido de tapas recién hechas, entre las que sobresalen las de bacalao, merluza y morcilla de Burgos.
- La Plata, notable en sus frituras de pescado y ensaladitas con anchoas, acompañado todo con porroncitos de vino.
- Arketipus, con un buen repertorio de medias raciones de propuestas de cocina creativa.
- Bilbao Berria, mirando a la catedral, es notable por su cabeza de jabalí con roquefort y otras audaces propuestas.
- Inopia, de Albert Adrià, que en el último campeonato nacional de tapas Ciudad de Valladolid ganó el premio al mejor concepto de pincho.
- La Estrella de Plata, local de moda donde Didac López hace alta cocina en miniatura y cosas como mató con anchoas o crujiente de buey.
- Cervecería Bona Sort, instalada en un edificio renacentista y en la que se pueden degustar más de medio centenar de tapas.
- De Tapa Madre, de ambiente castellano recio y con propuestas de farinato y las patatas a la importancia.
- Euskal Etxea, precursor de los bares de pinchos del Borne, junto a la iglesia de Santa María del Mar, donde se reproduce al detalle el tono y la variedad del “chiquiteo” donostiarra.
- Gran Bodega, con extensa lista de tapas, destacando las patatas bravas, las bombas picantes y los choricitos al jerez.
- Bodega Sepúlveda, todo un clásico donde brillan las anchoas de Orio, el atún picante y la tortilla de bacalao.
- Sureny, en el corazón del barrio de Gràcia, con tapas que atienden a los productos de temporada.
- Tiriñuelo, con excelentes cazuelitas de bacalao, de albóndigas y de habitas, en el Born y hasta las tantas de la madrugada.



[Bar Quimet & Quimet. Barcelona.]



[Bar Inopia. Barcelona.]



[Cal Pep. Barcelona.]



[Cal Pep. Barcelona.]