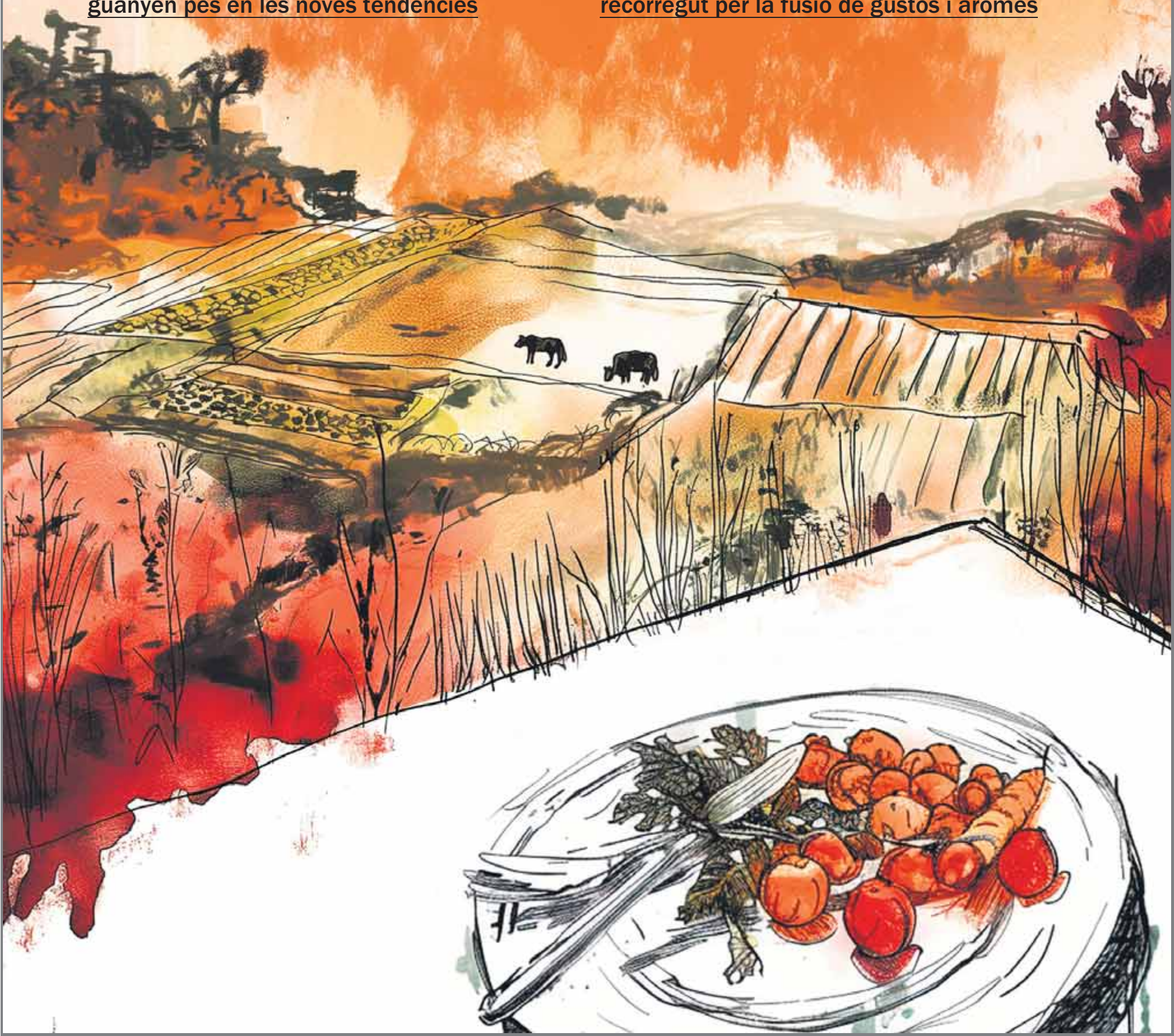


Del paisatge al plat

■ Els plats tradicionals elaborats amb productes de proximitat i de temporada guanyen pes en les noves tendències

■ Des de les arrels medievals fins a la nova cuina d'autor, la gastronomia catalana fa un recorregut per la fusió de gustos i aromes





Cambrils

CAPITAL
GASTRONÒMICA
DE LA COSTA DAURADA

Calendari Gastronòmic 2024

Tastum

15 febrer al 30 de
novembre



Romesco Food & Drinks

17 al 19 maig



Romesco

24 de maig al
9 de juny



Fira Cervesa Artesana

31 de maig al 2 de juny



Show Internacional Saborea

Juny



X Ruta "La Mar de Tapes de Cambrils"

7 al 16 de juny



Taste of Dublin

13-16 de juny



Visites guiades

a la Llotja dels pescadors de
Cambrils

Dimecres de juliol i agost



XIV Festival del Vi i
de la Gastronomia "Cambrils,
entrada al País del vi"
10 al 13 d'octubre



Oli Nou Verge Extra
25 d'octubre
al 3 de novembre



Cambrils amb
gust de mar
8-24 novembre



Editorial

Cati Morell / cmorell@elpuntavui.cat

Voltar món i tornar al Born

Després de dècades d'experiments gastronòmics que han servit per situar Catalunya al mapa com un dels exponents de la bona cuina europea, les tendències ens tornen als orígens: als guisats, als platillos i als rostits elaborats amb productes de proximitat i de temporada. A través de la innovació i la creativitat, i sense perdre el respecte per les arrels, els xefs catalans han reinventat els plats tradicionals i els han adaptat als gustos i les tendències del segle XXI.

En la dècada dels anys noranta, fruit del procés general de globalització, la cuina catalana va començar a rebre influències de la cuina internacional. El turisme creixent de la Barcelona postolímpica va impulsar una cuina d'autor amb influències d'arreu que va permetre enriquir els plats tradicionals amb nous ingredients i la introducció de noves tècniques per a l'elaboració dels plats de sempre.

El *boom* de la cuina d'autor no va arribar fins a principi del segle XXI amb Ferran Adrià, Joan Roca i Carme Ruscalleda, que van esdevenir els guies cap a la gastronomia d'avantguarda i van introduir el valor de la recerca i l'experimentació a la cuina sense perdre de vista els productes de proximitat i de temporada. Aquests referents van situar Catalunya en el mapa gastronòmic mundial i van obrir les portes a una nova generació de talents culinaris. I són, precisament, aquests nous talents els que ara, després d'haver fet un viatge cap a la cuina saludable, d'haver experimentat amb productes de qualitat nets, tornen a les arrels. És ara, després d'un viatge per tot el món, quan té més sentit tornar al Born i despertar una nova cultura de la cuina, la de la cuina del xup-xup.



Un plat de fricandó. EPA

HERMES COMUNICACIONS SA

President Editor: Joan Vall Clara. **Vicepresident:** Toni Muñoz. **Administració:** Carme Bosch. **Comercial:** Eva Negre, Maria Àngels Taulats, i Eudard 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. Falgàs, 13. 17005.
Girona
Dipòsit legat: DL GI 131-2016

Director: Joan Vall Clara. **Direcció:** Toni Brosa, Susanna Oliveira, Toni Romero i Xevi Sala (Opinió), David Brugué, Irene Casellas i Sara Muñoz (Entrevistes i reportatges), Carles Sabaté, Anna Serrano i Lluís Simon (Informació del dia), Dolors Bellés (Europa-Món), Xevi Castellón (Cultura), Xevi Masachs (L'Esportiu) i Pere Bosch (La República). **Caps d'àrea:** Francesc Espiga (Informació del dia), Anna Balcells (Europa-Món), Guillem Vidal (Cultura), Joan Martí (L'Esportiu), Carina Filella (La República) i Francesc Muñoz (L'Econòmic). **Caps de secció:** Teresa Márquez (Entrevistes i reportatges), Raül Garcia (Europa-Món), Maria Palau (Cultura), Montse Martínez (Apunts), Mercè Miralles (La República), Marcela Topor (Catalonia Today), Jordi Taulats, Aureli Rodríguez i Ramon Buch (Disseny), Manel Lladó (Fotografia) i Quim Puigvert (Llengua). **Corresponsal a Madrid:** David Portabella.

**YOSOY
BARISTA**

**PER A UN CAFÈ
CREMÓS
I SENSE
ADDITIUS.**

**Nº1
en vendes**

“

Viatjar per Catalunya ens permet veure diferents paisatges. Del mar a la muntanya, dels boscos a les vinyes, amb clapes de mosaics de colors sorprenents



Paletes úniques

A Catalunya creix la preferència pels productes de proximitat i de temporada com a pilars de la cuina pròpia. Lluny de les grans cadenes de distribució, hi ha una xarxa de productors locals que ofereixen una gamma diversa d'aliments frescos i autòctons

Taempus

En un món cada cop més globalitzat, on els supermercats posen al nostre abast una gamma cada dia més àmplia d'aliments importats de tot el món, és fàcil perdre el contacte no només amb les arrels de la nostra alimentació, sinó també amb la temporalitat. Però, en paral·lel, a Catalunya hi ha una creixent tendència a la valoració dels productes de proximitat i de temporada com a pilars fonamentals de la cuina local. Des dels Pirineus fins al delta de l'Ebre, el país està ple de tradicions culinàries que s'expressen a través dels aliments que ens han estat propis durant segles.

No és una casualitat la prolífica llista de dites populars i

cançons que fan esment de productes alimentaris o tradicions culinàries per expressar emocions o contextualitzar situacions. Tant és així que tots tenim al cap un plat de festa major.

Per això, lluny de les grans cadenes de distribució, hi ha una xarxa de productors locals que ofereixen una gamma eclèctica d'aliments frescos i autòctons.

Racones gastronòmics de proximitat

Viatjar per Catalunya ens permet veure diferents paisatges. Del mar a la muntanya, dels boscos a les vinyes, amb clapes de mosaics que, sobretot a la primavera, ens regalen paletes de colors que no deixen de sorprendre'ns. Però aquest



es a taula

viatge també és gastronòmic. I en aquest viatge podem descobrir paletes inigualables quan seiem a taula. Però, per descobrir els veritables secrets de la cuina catalana, és un bon exercici passejar pels mercats de

proximitat o les cooperatives agrícoles. Des del peix fresc de la Costa Brava fins als embotits artesanals elaborats amb cura a les muntanyes dels Pirineus, cada racó de Catalunya té els seus propis tresors culi-

naris. Una de les claus de la cuina catalana és el respecte per la terra i la temporada de cada producte. Aquí, els aliments no només es veuen com a fonts de nutrició, sinó com a expressions vívides de la natura. Els tomàquets sucosos de l'estiu, les carxofes tendres de la primavera i els bolets de la tardor són només algunes de les delícies que la terra catalana ofereix en cada estació. Amb els productes de cada moment de l'any, els cuiners locals van començar fa anys una revolució culinària que ens permetia tornar als orígens de la cuina pròpia i fer valdre els productes de proximitat i de temporada en cada una de les seves creacions gastronòmiques. Des de restaurants de prestigi fins a tavernes familiars, cada cop més establiments culinaris catalans aposten fermament per utilitzar ingredients locals i frescos en els seus plats, ja que només així aconseguirien el tret diferencial que els caracteritza i els dona prestigi.

Consumir productes de proximitat i de temporada ens connecta amb la cultura i la història pròpies i, a més, ens ajuda a cuidar la nostra salut i el medi ambient, i gaudir de sabors més autèntics.

Cada plat que escollim –que cuinem o que demanem al restaurant– té una història pròpia que ens parla de la gent i de les tradicions. Cada plat és una manera única de portar el nostre paisatge a la taula i de gaudir-ne amb tots els sentits.

“Consumir productes de proximitat i de temporada ens connecta amb la cultura i la història i ens ajuda a cuidar la nostra salut i el medi ambient”

L'ARGADA

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
f www.facebook.com/restaurant.argada



La cuina catalana cerca en els orígens

Plats i mètodes culinaris propis de l'època medieval a Catalunya es mantenen, es recuperen i donen sentit a la gastronomia de proximitat i de temporada

Taempus

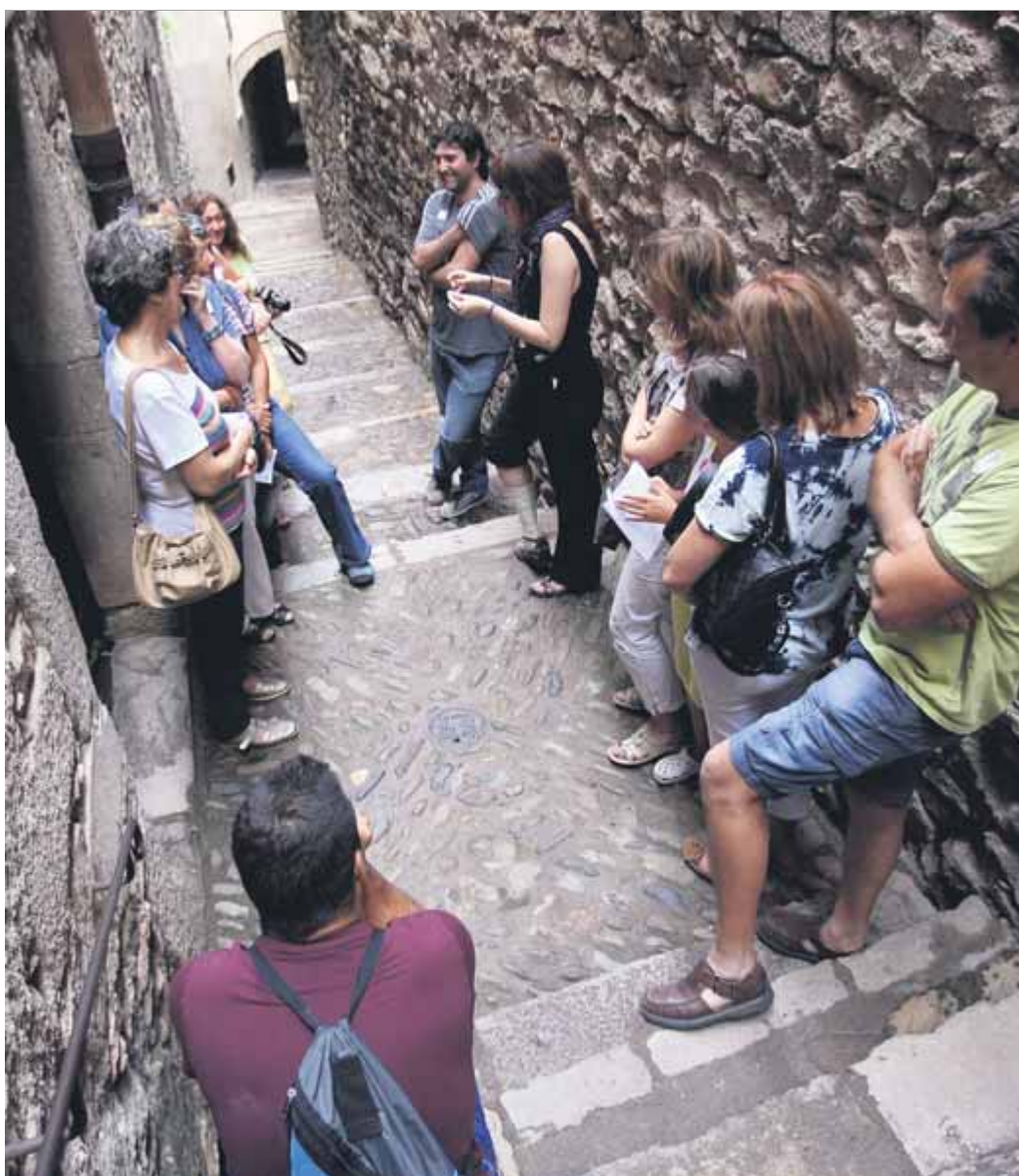
En els carrers empedrats de molts pobles i ciutats catalanes es revela la nostra història, la cultura i les tradicions. Els monuments són peces fonamentals per entendre la cultura d'un país, però és en aquests carrers on les aromes obren la porta als sentits i ens transporten a la cuina catalana actual, amb tota la seva diversitat i riquesa, i inevitablement lligada a les seves arrels medievals.

Al cor de la cuina medieval catalana regia una combinació harmoniosa entre ingredients locals, tècniques de cocció i influències culinàries d'altres cultures. Les espècies exòtiques, que arribaven amb vaixells de països llunyans a través dels ports mediterranis, s'incorporaven als guisats i donaven un toc especials que feien únics els plats de tota la vida. Les festes i les celebracions medievals eren una oportunitat per exhibir aquesta riquesa.

Els grans banquets eren oportunitats úniques per fer aflorar la diversitat de sabors que sorgien de les àmfores plenes de carn, peix i verdures. La tradició medieval de conservar aliments, com ara la salmorra i l'escabetx, ha perdurat fins als nostres dies. Les salses elaborades amb fruita seca o mel incorporaven la combinació dels gustos dolç i amarg als plats, una pràctica que encara es manté en moltes receptes tradicionals. Els rostits, platillos i el pa, fonamental en la dieta

“

Les espècies exòtiques, que arribaven amb vaixells a través dels ports, s'incorporaven als guisats i donaven un toc especial que feia únics els plats de tota la vida



Visita teatralitzada al call jueu de Girona, en una foto d'arxiu.
L. SERRAT

medieval, continuen sent avui dia elements essencials amb el pa de pagès cuit al forn de llenya com a exemple estel·lar de les fires de carrer.

També ens arriben d'aquesta època els menjars propis dels monestirs: escudelles i plats de llegums es van convertir en part de la dieta quotidiana i la

base de la dieta catalana durant segles. La importància de la sobirania alimentària i la utilització de tots els recursos disponibles era una norma fonamental en l'època medieval, una filosofia que encara es valora avui dia en els moviments de cuina sostenible i de proximitat.



*Batut elaborat amb la millor selecció de cacau natural
perfectament emulsionat.*



@bombon.cremalat

www.batidobombon.com · www.disbesa.com

“

És una recepta senzilla i tradicional, però admet moltes variants i cada forn de Ponent la fa a la seva manera



La coca de recapte, o també coca de samfaina, és una delícia tradicional de Ponent que admet diverses variants. ARA LLEIDA

Coca de recapte

En podem trobar a les comarques tarragonines i a Mallorca, però és a Ponent on aquest producte, qui sap si l'origen de la pizza napolitana, té més tradició

Taempus

La llegenda diu que aquesta delícia de Ponent, també present a les comarques tarragonines i a Mallorca, va ser una influència decisiva de l'avui globalitzada pizza napolitana. Consisteix en una massa prima feta amb farina, sal i oli d'oliva sobre la qual s'hi posen verdures de l'hort escalivades, normalment pebrot i albergínia. Però, gràcies al gran volum de demanda, els forners de Ponent innoven amb algunes variants recurrent al que troben a l'hort, com ara carbassó, ceba o tomàquet. Sobre aquesta capa d'escalivada s'hi afegeix un toc salat: arengades, talls de llonganissa (que és com en diuen de la botifarra a les terres de Ponent i al Camp de Tarragona), tonyina i olives. Cosa que, com es veu, ens va apro-



ximant cada cop més a la globalitzada pizza napolitana.

La coca de recapte, a cada poble i a cada forn de les terres de Ponent la fan a la seva manera. Algunes amb la massa més fina, gairebé una simple capa per subjectar l'escalivada, i d'altres més gruixudes i cruixents. Tenen nom les de Camarasa, Balaguer, i és a la Noguera on trobem més forns especialitzats en aquest producte, però també se'n troben fàcilment a Tàrraga i Lleida. En general, tot el pla de Lleida en

reivindica la paternitat, tot i que es tracti d'una coca d'oportunitat que es preparava amb tota mena de variants.

De fet, fins i tot la seva forma està oberta a la creativitat

dels forners.

Se'n troben de rectangulars, quadrades i, sobretot, de formes arrodonides als angles, donant-li la seva forma més tradicional: ovalada.

La gran demanda d'aquest producte que s'ha generat en les darreres dècades ha fet néixer també una certa producció industrial, amb empreses que venen coques de recapte congelades perquè el consumidor se les pugui menjar quan ho consideri oportú. ■



Jotri

CUINEM PER A TU

El secret... **és la recepta de la Trini!**

Cargol Bover acompanyat amb la nostra salsa original de cargols,
que té un punt picantet i és ideal per sucar-hi pa!



MAS SAGUER, 1
17462 Juià (Girona)

T 972 396 561
contacte@cuinatsjotri.cat

 [@cuinatsjotri](https://www.instagram.com/cuinatsjotri)

Porc, cols i trumfes

“

El clima i les dificultats per transitar van afavorir l'astúcia culinària als pobles de muntanya

El trinxat de muntanya és un plat tradicional del Pirineu fet a base de col d'hivern, patata, alls i cansalada. És fruit de l'astúcia gastronòmica en una terra de clima difícil.

Taempus

El Pirineu és un territori de comunicacions complicades per les característiques del terreny, però tradicionalment aquest desavantatge ha donat als seus habitants, des del punt de vista gastronòmic, una astúcia que en altres zones, on l'in-

tercanvi amb comarques veïnes era més senzill i rutinari, no era tan necessària. Al Pirineu, el menjar de quilòmetre zero no era pas una moda, sinó que històricament ha estat una necessitat. Calia passar amb el que donava la terra, i això en hiverns durs i llargs no era pas senzill.



El trinxat és un plat que es prepara amb una combinació d'ingredients senzills amb un resultat ben singular. **TURISME ANDORRA**

D'aquí neix el trinxat: una hàbil combinació de col d'hivern, trumfes (les patates pirinenques) i algun tall de carn, si és possible greixosa, per tal d'aportar les calories necessàries per fer passar millor els llargs dies hivernals a l'alta

INFORMACIO ESPECIAL

Lactium, setze anys gaudint dels formatges artesans

Lactium

Els dies 20 i 21 d'abril, Vic celebra la 16a edició de **Lactium**, la festa del formatge artesà. Una experiència lúdica i cultural al voltant del formatge artesà en un dels parcs més emblemàtics i al costat del centre històric de Vic com és el parc Jaume Balmes.

Una fira per descobrir, tastar i comprar els millors formatges artesans de 40 formatgeries amb més de 200 formatges i productes agroalimentaris artesans de qualitat i de proximitat en un espai

que aplega activitats festives i divulgatives per gaudir del formatge artesà amb tots els sentits.

Hi haurà l'**Aula del Formatge Bonpreu i Esclat**, un espai amb tastos guiats i divulgació de la cultura i els valors del formatge a través d'activitats on, enguany, tindran un paper destacat el mató i les experiències turístiques al voltant del formatge i la ramaderia. S'hi faran, entre altres activitats, un tast de matons de Montserrat, un tast de formatges d'Osona i el Lluçanès, un tast i un taller de matons, un tast de



formatges Bisqato, la formatgeria convidada a la fira, i un tast dels formatges guanyadors del concurs Lactium. També es gaudirà del **Txis Arts**, l'escenari amb música en directe, espectacles familiars, presentacions de llibres i l'entrega de premis dels concursos de la fira. I el **Txis Bar**, l'espai de degustació per tastar i descobrir els formatges presents a Lactium, tallats i servits per poderlos gaudir al mateix parc Jaume Balmes, amb una fusta de cinc formatges, una confitura Just For Cheese - Can Bech, unes galetes de cereals i una copa de vi Cap de Ruc.

Una trobada de referència per als incondicionals i els amants del formatge.

Consulta la programació de Lactium a vicfires.cat.



mntanya. És, originàriament, un plat de subsistència, però ha arribat als nostres convertits, ara també, en una especialitat apreciada per la seva autenticitat i per les aportacions nutricionals que garanteix. La col d'hivern, tant si és

de fulla llisa com arrissada, és un producte d'hort que té una extraordinària resistència a les condicions climàtiques extremes. De fet, les gelades li van bé, al contrari que a la majoria de productes de l'hort. La col d'hivern és més fullada i té un toc més dolç que la de cabdell, producte de les gelades que l'han estovat. La seva recol·lecció va des de mitjan desembre fins a finals d'hivern, i per aquest motiu es va convertir en una producció segura i fiable per als pagesos i ramaders pirinencs. Quan la neu tallava els camins i calia passar setmanes senceres aïllats a la muntanya, aquest producte resistia fidel entre la neu, garantint nutrients amb un sabor intens i equilibrat quan no hi havia res més. Les patates o trumfes, provinents de la serralada andina, presents a Europa des del segle XVI i convertides des del XVIII en el gran aliment de supervivència de les classes populars, és un producte

que es va adaptar molt bé al clima del Pirineu.

Avui, el tall de carn que solia acompanyar aquest plat és normalment la cansalada de porc, un animal que també era garantia de supervivència hivernal en els temps difícils i que es feia durar tot el cicle de l'any amb diferents tractaments de la seva carn. Un bon trinxat aprofita el llard, un producte bàsic de l'aprofitament del porc. Aquest llard prové de la preparació de la cansada i d'altres greixos del poc. El llard s'afegeix a la barreja de col i patata en el moment de trinxar-lo, és a dir, d'anar aixafant les fulles i cabdells de la col amb la patata, fins a aconseguir una massa irregular que és el trinxat.

Unes tires de cansalada decorant la superfície del trinxat són la cirereta perfecte per a un plat nascut de la supervivència i que avui és a la carta dels restaurants de luxe. ■

“

El trinxat és un plat creat per sobreviure amb poca cosa, però avui es troba en la carta de restaurants de luxe





LA VANSÀ
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Som un Molí familiar amb una tradició i arrels que es remunten a l'any 1485, al petit poble de Boada (Coma de Meià) situat a la serra del Montsec de Rúbies al Pre-Pirineu. Cuidem les nostres més de 12.000 oliveres centenàries, de la varietat Verdiell, per a extraure un oli d'oliva verge extra únic que ens sorprèn al paladar.



varietat verdiell
El sabor singular de l'Oli centenari



www.mollavansa.com

973 291 101
607 210 757
673 330 704



Mapa de productes de Catalunya

Hortalisses:
Maresme, Baix Llobregat

Vinya i vi: Empordà, Costers del Segre, Conca de Barberà, Tarragona, Penedès, Maresme, Terra Alta, Priorat, Bages

Oli i oliveres:
Empordà, Penedès, Terra Alta, Montsià i Garrigues

Cereals:
comarques de Lleida, Anoia, Bages i Osona

Arròs: Montsià, Empordà

Bolets: Pirineu, Maresme, Empordà, Anoia

Ramats / carn i làctics (llet i formatge): Pirineu, Empordà, Osona, Anoia, Penedès

Peix i marisc:
tota la costa

Fruïtes: pomes i préssecs (comarques de Lleida i de Girona)

Mel: Baix Ebre, Empordà, Penedès

Aviram:
Penedès, Baix Llobregat

CAN KIKU
CARNS I VIANDES

GIRONA

Rda. Sant Antoni M. Claret, local 2.
Tel. 972 41 75 52

SANT FELIU DE GUÍXOLS

C/ Major, 14
Tel. 972 28 20 87

C/Lleida, 98
Tel. 972 82 05 36

www.cankiku.net

CAN KIKU
ESPAYS GASTRONÒMICS

Restaurant Can Kiku:

SANT FELIU DE GUÍXOLS

C/ Major 10, 12
Tel. 972 28 22 95

www.restaurantcankiku.com



@cankiku_carnisseries
@cankiku_cafe.restaurant

Girona Excel·lent: territori, agricultura i cuina

Més de cent productes de 70 empreses gironines formen part de la cinquena edició del segell de qualitat impulsat per la Diputació de Girona.



Girona Excel·lent arriba a la cinquena edició com un projecte biennal consolidat i reconegut. Impulsat el 2014 per la Diputació de Girona, es va crear amb el propòsit de promoure els productes agroalimentaris de les comarques gironines, inspiradors de la prestigiosa cultura gastronòmica del nostre territori. Tot plegat explica la història de l'extens receptari de les comarques

gironines i ajuda a entendre per què en aquest territori s'hi va liderar, a final del segle xx, la revolució gastronòmica mundial que va marcar un canvi de paradigma i una nova manera d'interpretar la cuina i de compartir idees, conceptes i tècniques. Aquest segell, estructurat com a concurs, es va dissenyar per impulsar, fomentar i difondre els productes agroalimentaris gironins, amb la voluntat de potenciar-ne el perfeccionament. D'aquesta manera, no és un catàleg perpetu; la permanència es guanya any rere any, mitjançant la recerca i la innovació.

Per això, des de la primera edició, tots els productes s'han seleccionat mitjançant tasts a cegues entre especialistes.

Enguany, han rebut el distintiu un total de 116 productes, corresponents a 70 empreses de la demarcació. S'ha batut el rècord de productes presentats (447 en total, 134 més que la quarta edició, que es va celebrar fa dos anys) i hi ha més empreses que mai, fet que confirma la consolidació del distintiu entre els productors i el sector en general.



Catorze categories de productes

La cinquena edició del concurs ha inclòs catorze categories, una més que fa dos anys, ja que s'hi ha incorporat el sector dels gelats i es recupera el de la galeta. En canvi, hi ha canvi al sector del peix, que passa a incloure's en la categoria de conserves i semiconserves (anxoves). Així, doncs, les categories d'enguany són aigües minerals, arrossos, begudes locals, cafès i herbes remeieres, conserves i semiconserves, embotits, fruita seca, foie-gras, galetes, gelats, lactis, oli d'oliva i vinagres, mel, i vins i vins generosos.

Un panell de tastadors

Com en les edicions anteriors, s'ha optat pels tasts a cegues per valorar i seleccionar els productes guanyadors. Han estat 43 professionals, dirigits per Salvador Garcia-Arbós, Pep Nogué i Jordi Àvila,

que han valorat l'aspecte, l'aroma, el gust i l'harmonia de tots els productes. La selecció dels productes es va fer en set jornades de tast, el maig i el juny del 2023, i en cadascun dels tasts hi van participar sis especialistes de prestigi relacionats amb els productes, procedents d'àmbits professionals diversos: la ciència, l'enginyeria, la recerca, el periodisme gastronòmic, la docència, la restauració, el món del vi, la cuina i el comerç. Van ser tasts a cegues en els quals s'analitzaven les qualitats organolèptiques dels productes i se'n puntuaven elements com l'aspecte, l'aroma, el sabor i l'harmonia, per tal de valorar si se'ls atorgava el segell.

Representació de totes les comarques

Els productes seleccionats per lluir el segell Girona Excel·lent aquesta edició estan repartits arreu de la demarcació, i, en aquest sentit, totes

les comarques gironines hi estan representades. La majoria dels productes estan elaborats per empreses situades a l'Alt i el Baix Empordà (32 cadascuna), que representen el 55% del total dels guanyadors. Pel que fa a la resta de comarques, el Gironès ha obtingut setze productes guanyadors; la Garrotxa, catorze; la Selva, nou; el Pla de l'Estany, sis; el Ripollès i Osona (els municipis gironins de Viladrau i Espinelves), tres, i la Cerdanya, un.



Diputació de Girona

DDGI2030
DEMARCAÇÓ SOSTENIBLE

Santi Carda

Director general del grup Cal Blay

“De cuina referent, només n’hi ha una: la bona”

Taempus

Amb més de 40 anys d'experiència darrere els fogons, el grup Cal Blay, originari de Sant Sadurní d'Anoia, ha posat les bases d'un entramat empresarial dedicat a la gastronomia i els esdeveniments. L'objectiu és donar resposta a les noves necessitats que sorgeixen al sector sense renunciar a l'essència del projecte familiar: mantenir la qualitat i garantir plats elaborats amb producte de temporada. De fet, a l'hotel de la Font de la Canya, hi tenen un hort on cullen productes que fan servir a la seva cuina.

En un grup amb set restaurants i l'organització de centenars d'esdeveniments cada any, com es fa per mantenir l'essència i garantir l'equilibri i la qualitat en els plats?

En grups empresarials tan grans és difícil, però treballem per assegurar que l'essència de la nostra cuina no es perd. Per això és molt important sistematitzar els processos, ja que això ens garanteix els resultats i ens permet mante-

nir els nivells de qualitat que ens confirmen davant dels nostres clients.

Com han evolucionat les tendències a la cuina en els darrers anys?

Sempre ven que a la carta hi hagi producte de proximitat, però no n'hi ha prou de dir-ho, s'ha de fer. A les nostres cartes tenim algunes receptes elaborades amb producte de temporada, com el pèsol i la fava a la primavera, després vindran les receptes amb tomàquet, etc... Als nostres restaurants tenim pastissos de les pastisseries que hi ha a cada zona... Però ara el que veiem que és més tendència és la cuina del xup-xup.

D'aquí venia el restaurant Cal Blay 25 de Sant Sadurní...

Sí. De fet, fa un any i mig li vam canviar el nom al restaurant i ara li diem Cal Blay Orígens perquè hem tornat a les nostres arrels... En aquest moment aquest és el restaurant més diferenciador que tenim, amb una carta molt viva i de temporada. La carta canvia per la temporada de bolets, la temporada del calçot, de la carxo-



“
Les modes o tendències a la cuina sorgeixen en un país molt ric en producte de molt bona qualitat... Tenim un clima que ens dona un producte únic i jo crec que, a la cuina, com menys l'embrutem, millor

fa... A part del peix. I aquí hem recuperat plats com el cap i pota, sípia amb mandonguilles, fricandó, gall del Penedès, ànec mut, pèsols amb tripes de bacallà... Coses que s'han deixat de cuinar però que tenen un públic. Hi ha gent a la qual els agrada.

Heu recuperat aquests plats perquè la gent ja no els cuina a casa seva?

La gent no els cuina i hi ha pocs restaurants que els facin. El que ha derivat en els esmorzars de forquilla amb aquella cuina de cassoleta va anar desapareixent durant una època però s'està recuperant, fins i tot en l'alta gastronomia. No hi ha terme mitjà. A les darreres fires gastronòmiques s'ha vist que s'estan recuperant plats tradicionals, els platillos i tots aquests plats.

Què ha passat en aquest viatge de 40 anys que hem vist com els plats que ja es feien a Cal Blay 25 s'han deixat de fer i ara tornen...

Aquí el que va passar és que, en

“
A Cal Blay Orígens hem tornat a les nostres arrels, amb una carta molt viva que canvia per la temporada de bolets, la temporada del calçot i la de la carxofa

ENVINGUTS A AL BLAY

Aquí comença tot...

WWW.CALBLAY.COM

Santi Carda a l'entrada del
restaurant Cal Blay Orígens.
GRUP CAL BLAY

un moment determinat, Ferran Adrià ens va posar al mapa gastronòmic del món. Li devem més del que ens pensem, a Ferran Adrià. En aquell moment tothom es va apuntar a fer cuina d'autor, però el que feia Ferran Adrià era inimitable. Després vam passar a una cuina més saludable i de producte de mercat. I això ens ha tornat a la cuina tradicional. De fet, de cuina referent només n'hi ha una, la bona. I prou.

Com ha influït l'evolució del món laboral en l'evolució de la cuina del dia a dia?

És interessant mirar enrere per veure com han canviat les coses. Les nostres àvies es van incorporar al món laboral als anys setanta i van ensenyar molt poca cuina a les nostres mares. Les nostres mares ens n'han ensenyat molt menys a nosaltres i nosaltres ja no hem pogut ensenyar res als nostres fills. I ara ens trobem amb una generació que el brou sempre l'han vist en un pot, creuen que els canalons sempre són congelats i que les truites de pa-

tates sempre són envasades. A més, socialment, hem canviat els hàbits. Mengem menys perquè cremem menys i això obliga a fer canvis en l'oferta dels menús o de com es distribueix el menjar a la carta. Els menús clàssics ja són història... De dilluns a divendres, mengem per viure i el dissabte i el diumenge vivim per menjar, perquè som mediterranis i ens agrada entaular-nos i tastar i compartir a taula. Estem evolucionant constantment

En un moment en què estem incorporant els robots i la intel·ligència artificial a casa, estem recuperant el cap i pota al plat...

Sí, però és un percentatge baix. És com la tendència dels vegans. Ho hem vist amb tota la història amb proteïna alternativa. Ara s'han trobat que no és tan saludable... Aquestes modes o tendències sorgeixen en un país molt ric en producte de molt bona qualitat... Tenim un clima que ens dona un producte únic i jo crec que, a la cuina, com menys embrutem aquest producte, millor.

Perú
RESTOBAR
MISKY WASI
- GASTRONOMIA PERUANA -
C/ Figuerola, 39 · GIRONA
T. 972 683 236 / 637 194 862
f Misky Wasi Restobar i miskywasigirona
MENÚ DIARI - DIMARTS TANCAT

TORNÉS
GIRONA
C/ Migdia, 51
Tel. 972 20 74 33
www.tornes.cat
@pastisseriatornes

El vi català guanya prestigi

“

El vi català ha experimentat en els últims cent anys una evolució significativa tant en tècniques de cultiu com en els processos d'elaboració

Ha estat considerat part de la gastronomia catalana des de fa més de 2.000 anys

Taempus

El vi té una llarga història com a part de l'alimentació en la tradició gastronòmica de Catalunya i arreu del món. El fet que les restes arqueològiques situïn ja les primeres vinyes de Catalunya en època dels romans ens dona una dimensió aproximada de l'ús de la fermentació del most com un dels mètodes usats per aquests pobladors de la península Ibèrica fa més de 2.000 anys.

És per això que la cultura del vi forma part del nostre ADN, tant com a aliment a taula com al paisatge agrari i com a part del mosaic agrari que durant segles ha identificat el nostre país. En els seus inicis, el vi era considerat una font de nu-

trients i energia, a més de ser una beguda que acompanyava els àpats diaris.

No obstant això, la història del vi a Catalunya també ha estat marcada per esdeveniments significatius, com la crisi de la fil·loxera. A finals del segle XIX, aquesta plaga devastadora va afectar greument les vinyes a tot Europa i va arribar a Catalunya, travessant els Pirineus. La fil·loxera va destruir milers d'hectàrees de vinyes i va provocar la crisi econòmica i social més important que ha viscut mai el sector. Molts viticultors van haver de replantar les seves vinyes a partir del que es va anomenar el peu americà, que consistia a plantar peus de vinya americana, resistent a la plaga, i empeltar-los després



amb les varietats pròpies d'aquí. Això va canviar significativament el paisatge vitivinícola de Catalunya, ja que en aquella crisi hi va haver pagesos que van optar per fer un canvi de model i van abandonar la producció vitivinícola.

Malgrat tot, el vi sempre ha estat un eix fonamental de la gastronomia catalana. Al llarg

LA
FONT
DEL
GAT

www.stopself.cat

Modern, espaiós, confortable.
Prova els nostres menús diaris a 14,50€ o els de cap de setmana a partir de 24€.

Vine a celebrar els teus àpats de grup, trobarem el menú més adient a les teves necessitats. Ens ajustem al pressupost.

Un espai per gaudir de la gastronomia local a preus assequibles mentre els més petits s'ho passen d'allò més bé al nostre espai infantil de 55 metres quadrats.

Obert de dilluns a dissabte de 8h a 20h i diumenge de 8h a 16h.
Av. Lluís Pericot, 12 · GIRONA · 972 204 607





Més sostenible i més bo

La tendència que veiem en la gastronomia cap a productes de proximitat, de petites produccions locals, sovint ecològiques, té la seva traducció també al món del vi. Cada vegada, el consumidor demana més vins catalans, de varietats autòctones i de producció ecològica i biodinàmica. I, enmig de la gran diversitat d'oferta, creix l'interès pels productes provinents de cellers petits i per mètodes d'elaboració artesanals, amb la mínima intervenció.

Entren amb força els monovarietals sense sulfits afegits, respectuosos amb la fruita originària i fermentats en fang o ceràmica, i les llargues criances per a productes d'alta gamma o ancestrals, que són vins escumosos divertits, ideals per introduir el públic jove en el sector.



Tast de vins de l'Empordà, en una imatge d'arxiu. A. GALA

de l'últim segle, el vi català ha experimentat una evolució significativa tant en tècniques de cultiu de la vinya més eficients i sostenibles per adaptar-se a les noves condicions del canvi climàtic, com en la els processos d'elaboració.

En els últims cent anys, s'han introduït tècniques de fermentació més controlades.

El respecte per les característiques de la fruita i el terrer han generat una tendència cap a vins monovarietals de varietats autòctones amb poc pas per fusta i envelliments controlats. Això ha impulsat el sector amb vins de gran qualitat, des dels vins joves fins a productes de llarga criança i gammes *premium*.



CANNELONIA

SELECCIÓ DE PRODUCTES GOURMET
100% NATURAL
Producte artesanal

sempre brutals

disponible
SENSE
GLUTEN

Botigues Girona:
Plaça Catalunya, 7 972.213.617
C/ Migdia, 48 872.268.755

Botigues Barcelona:
C/ Provença, 163 935.145.163
C/ Mandri, 22 658.105.170

Botiga online 24h
www.cannelonia.com

La fusió que neix de l'amor

“

El procés de globalització accelera el contacte entre cultures i afavoreix alguns intercanvis que a la cuina es tradueixen en plats de fusió

Taempus

La influència entre tradicions culinàries de diferents llocs ha estat present al llarg de la història de la gastronomia. De fet, els plats han anat evolucionant a partir de la disponibilitat dels productes i els capricis dels cuiners. Al llarg de la història hi ha hagut molts tipus de fusions a la cuina catalana. Les influències de les cuines espanyola i francesa, que tenim a tocar, són evidents. Però l'arribada d'immigrants també ha afavorit el contacte amb altres ingredients, aromes i sabors. Però, sense cap dubte, les fusions més pintoresques són les dels nostres plats amb gustos de cultures ben diferents, com l'oriental.

La influència asiàtica va arribar als nostres plats en el moment que els vaixells van començar a explorar nous mons i a comerciar amb els productes que trobaven a un cantó i l'altre. Moltes espècies que hem incorporat als plats tradicionals catalans provenen del co-

merç en vaixells de fa més de 500 anys.

El procés de globalització de finals del segle XX i principi del XXI accelera el contacte entre cultures i afavoreix alguns intercanvis interessants que, a la cuina, es tradueixen en plats de fusió que són autèntics punts de trobada per als paladars. Així ho viu Edgar Quesada, propietari i xef del restaurant A4Mans, que dirigeix junt amb la seva esposa, Junghyun Kim. Després d'anys dirigint un projecte gastronòmic a Seül, ara ha fet una aposta a Sarrià de Ter per transmetre la felicitat als paladars catalans.

Edgar Quesada explica que els plats de fusió neixen del contacte directe de les dues cultures a la cuina i “com un joc”. “De la mateixa manera que a Seül introduïm els nostres clients en la cultura gastronòmica catalana amb tocs de la cultura asiàtica que ens envolta, aquí introduïm la cultura coreana amb plats propis d'aquí: patates braves amb salsa coreana; tataki de tonyi-



Alguns dels ingredients que es fan servir en la gastronomia oriental i la cuina de fusió. TAEMPUS

na amb una barreja de salses cítrica i coreana; o canelons de fusió o mandu amb carn de perol.” Quesada va fer una aposta decidida per la cuina catalana a Corea després d'haver guanyat un concurs de xefs internacionals per promoure la gastronomia dels seus respectius països a Corea del Sud (*Hello Plate*) i de l'experiència d'allà va sorgir la resta, evidenciant que tot sovint la fusió no és res més que una mostra d'amor.

RESTAURANT

A4MANs

CUINA CATALANA & COREANA

Vine a Tastar la Nostra Cuina de Fusió Catalano-Coreana amb Arrels Tradicionals!!

MENÚ ESPECIAL PER GIRONA TEMPS DE FLORS

972 047 264 / 672 307 910

www.a4mans.com



• CHIPS •

PREMIUM

SABOR I TEXTURA ELEVAT AL MÀXIM



L'aposta local té premi

Can Noguera basa el seu èxit en la qualitat dels ingredients de proximitat

“

El propietari de Can Noguera sosté que la clau és el producte de quilòmetre zero, amb l'alta qualitat dels petits productors del nostre país

Taempus

Avellana de Brunyola, nous de Crespià, poma de Girona, maduixes del Maresme, ametlla de Lleida, farina de les comarques gironines, nata elaborada amb la llet de la granja ecològica de Campllong. Així comença Toni Noguera, propietari de la pastisseria artesanal Can Noguera, una llarga enumeració quan se li pregunta quin és el secret, al seu entendre, per aconseguir la màxima qualitat en la pastisseria. “La clau és el producte de quilòmetre zero: anar a buscar el gènere de qualitat, sense importar el preu; i aquesta qualitat es troba justament en els petits productors que tenim al nostre país”, assegura.

Can Noguera va rebre aquest hivern un nou reconeixement: el premi al millor torró artesà de crema cremada de l'Estat. Toni Noguera sosté que el mèrit



Toni Noguera, amb els torrons guanyadors del premi al millor torró artesà de crema cremada de l'Estat. QUIM PUIG

no és només de l'elaboració, sinó sobretot del producte utilitzat: “Fa vint anys que ens fem portar l'avellana de Brunyola. Treballem amb ells d'aleshores ençà i mai no m'ha preocupat. A l'inici era difícil aconseguir-la, perquè eren majoristes i costava que en venguessin. Però a poc a poc vam aconseguir-ho i ara hi ha diversos minoristes que n'ofereixen.” És clar que hi ha molt bona avellana al Camp de Tarragona, explica, i del mercat estranger n'importen a molt bon preu, però com la de Bru-

nyola no n'ha trobat cap altra. “Soc de família pagesa i sé el que costa fer-ho i que no se'ls valora la gran feina que fan. La qualitat té un preu, i no m'importa pagar-lo perquè sé que el client de la pastisseria això ho valora.” El mateix fa amb l'ametlla. Ha trobat uns productors de Lleida que li aporten una qualitat excel·lent. Les nous, la nata, la farina, tot prové de petits productors del país. “Si creus que la qualitat és important, l'acabes trobant”, conclou. ■



A LA PRIMAVERA VINE A FER

EL VERMUT

a **PALAMÓS.**



The illustration features a large yellow musical note on the left. To its right are a yellow trumpet, a brown accordion, a glass of red wine, a yellow and white striped bottle, a blue bottle, and a small glass. Below these are two more bottles, one pink and one orange and white striped, and the year '2024' in large, light blue numbers. A small dark brown bottle is at the bottom right.

VERMUTEJA AMB ACTUACIONS MUSICALS

Cada cap de setmana d'abril i maig de 12 a 13:30

CONSULTA LA PROGRAMACIÓ A:
visitpalamos.cat



ESTABLIMENTS PARTICIPANTS

Altamar, Bar la Plaça, Can Colonia, Can Tinolis, Divins, Eat Alia, El Campanar Petit,
El Castellet, El Cau, El Groc, El Gust, El Nàutic, El Nou Baretu, El Pirata,
El Txiringuito de Can Blau, Els Arbres, Hotel Trias, L'Encís, L'Olivera, La Barberia, La Menta
Taverna, La Nova Tramuntana, La Parrilla, Lianas, Lincoln, Mala Uva, Nonna Paquita, Rumba,
Tel·lúric, Vermuteria Bon Vent, Vintage Brunch i Vostra Llar

Herbes medicinals i divertiment

“

Des de sopes i rostits fins a guisats i postres, incorporen les herbes i les flors per aconseguir gustos únics

Les herbes aromàtiques han perdut el seu vessant medicinal per esdevenir un divertiment a la cuina en plats i begudes

Taempus

Al llarg de la història gastronòmica de Catalunya l'ús de les flors i les herbes aromàtiques ha tingut una funció importantíssima en l'elaboració de determinats plats. Des de sopes i rostits fins a guisats i postres incorporen les herbes i les flors per aconseguir gustos únics i estretament lligats a la

nostra cultura aromàtica. Però també és cert que les herbes i el seu ús medicinal han acompanyat la gastronomia popular. Des de les clàssiques camamilles o les infusions de menta després dels àpats fins a les infusions de fruites del bosc per crear begudes refrescants, han estat presents a les cuines catalanes des de fa segles. Amb la introducció de la



Tres teteres amb infusions elaborades per gaudir d'aromes i sabors diferents. TAEMPUS

gastronomia saludable com una tendència en auge, en l'última dècada han aflorat noves propostes d'infusions elaborades amb productes de proximi-

**GAUDEIX
DE L'AUTÈNTICA
GAMBA DE PALAMÓS**

-10%

**DE DESCOMPTA A TOTS
ELS PRODUCTES COMPRANT
A GAMBADEPALAMOS.COM**

PROMOCIÓ VÀLIDA DEL 29/4 AL 7/5

**SABIES QUE LA GAMBA DE
PALAMÓS ÉS LA MÉS BEN
GESTIONADA DE LA MEDITERRÀNIA
NORD-OCCIDENTAL?**

Resultat dels esforços que fan diàriament els pescadors de Palamós per una pesca sostenible, des de fa més d'una dècada, s'ha aconseguit recuperar la gamba amb un percentatge molt superior a la resta de gamba pescada en altres indrets del Mediterrani.

A Palamós, es treballa amb sistemes de pesca que protegeixen el recurs i seu hàbitat.

Fruit d'aquesta gestió es realitzen unes parades temporals, en què no es pesca aquest producte. Fruit d'aquesta gestió del 15 al 26 d'abril les embarcacions d'arrossegament de Palamós romandran parades sense activitat pesquera.

gambadepalamos.com



Les propietats medicinals també seuen a taula

Les propietats medicinals d'algunes herbes no s'han discutit mai. Des d'expectorants per millorar els símptomes de les afeccions respiratòries fins a digestives per prendre després d'un àpat abundant o excessivament greixós. Però també hi ha hagut herbes que, històricament, s'han usat per fer front a urticàries, èczemes o llagues a la boca; i d'altres per fer fregues, reduir inflamacions de cops o per alleujar determinats dolors.

Conscients que les herbes aromàtiques no substitueixen els tractaments mèdics en el cas de tenir malalties, la cultura popular ha incorporat aquestes herbes com a remeis per millorar el benestar i les ha introduït als plats en forma d'infusió, reducció o directament o també en forma de condiment, acompanyant sals i algunes espècies. Alguns artesans les posen ara al sabó elaborat amb oli de finca per aprofitar-ne l'aroma i les propietats dermatològiques.

Tradicionalment, les herbes usades eren les que es recol·lectaven al bosc o als marges de les finques agrícoles. Ara, a Catalunya, també es planten.

“

El romaní o la farigola acompanyen la dent de lleó o la cua de cavall, usats antigament de forma medicinal

tat, de producció ecològica i sostenible. Al mercat hi ha moltes marques, però podem arribar a trobar infusions de fulles de vinya o d'olivera, que en

barreges amb la justa mesura transmeten el sabor i l'aroma del territori. Herbes com el romaní o la farigola acompanyen dent de lleó, cua de cavall o al-

tres clàssics usats antigament de forma medicinal. Ara, però, amb cítrics i espècies acaben esdevenint un divertiment que substitueix el cafè o el te.



la llet de casa



Xarxa de productors Aliments del territori



El patrimoni agroalimentari i gastronòmic de Lleida

La web-app de la xarxa **'Aliments del Territori i tu'** és l'eina de difusió i promoció dels productes de proximitat de les terres de Lleida, Pirineu i Aran. El millor aparador per a donar a conèixer els nostres productes on els usuaris tenen al seu abast una informació àmplia i detallada de l'oferta agroalimentària del territori.

Fomentar el consum d'aliments de proximitat, reconèixer la feina de la pagesia, la dels productors i restauradors per contribuir al desenvolupament rural, l'impuls de l'economia i la internacionalització de la demarcació de Lleida.



alimentsdelterritori.cat

