

Col·lecció Azimut Turisme

A man with grey hair and a beard, wearing a blue and white striped shirt and a red scarf, is stirring a large pot of snails with a wooden spoon. The background shows a festive outdoor setting with string lights and other people.

# Catalunya al paladar

Carme Gasull

© Catalunya



# Catalunya

al paladar

Carme Gasull

# Catalunya al paladar

Pròleg de Guillermina Botaya i Jordi Estadella

**Cossetània**  
EDICIONS

# Índex

4	Índex
6	Espai exclusiu
8	Com usar aquesta guia
11	Pròleg
12	Introducció
13	La gastronomia a Catalunya
14	Els dolços
15	Denominació d'Origen
16	Begudes
16	Alguns dels millors restaurants de Catalunya
18	Les millors botigues de Barcelona
19	Calendari gastronòmic
24	Barcelona
27	Ruta 1. El mató (Bages)
37	Ruta 2. Pollastre i capó de raça Prat (Baix Llobregat)
47	Ruta 3. Els bolets (Berguedà)
57	Ruta 4. El xató (Garraf i Baix Penedès)
67	Ruta 5. Les maduixes (Maresme)
77	Ruta 6. La tòfona (Osona)
87	Ruta 7. Vi DO Penedès (Alt i Baix Penedès)
97	Girona
99	Ruta 8. Les gambes (Baix Empordà)
109	Ruta 9. Els embotits (Garrotxa)
119	Ruta 10. Les verdures (Pla de l'Estany)
129	Ruta 11. El xai (Ripollès)
139	Ruta 12. La ratafia (Selva)
149	Lleida
151	Ruta 13. Els formatges (Alt Urgell)
161	Ruta 14. L'oli (Garrigues)
171	Ruta 15. La vedella (Pallars Sobirà. Pallars Jussà)
181	Ruta 16. Els cargols (Segrià)
191	Ruta 17. El torró (Urgell)
201	Ruta 18. El porc senglar (Val d'Aran)
211	Tarragona
213	Ruta 19. Els calçots (Alt Camp)
223	Ruta 20. Les avellanes (Baix Camp)
233	Ruta 21. Vi DO Conca de Barberà (Conca de Barberà)
243	Ruta 22. L'arròs (Montsià. Delta de l'Ebre)
253	Ruta 23. Vi DO Priorat (Priorat)
263	Ruta 24. El peix blau (Tarragonès)
273	Índex toponímic

## Espai exclusiu

Allà on trobis la icona **Espai Exclusiu** s'obrirà davant teu un lloc diferent, innovador, capaç de sorprendre't en tot moment i especialment indicat per fer dels teus viatges o escapades un moment irrepetible.

Des d'Austral Media entenem que l'allotjament, la restauració i les propostes d'oci són els elements essencials de tota escapada, el que no pot fallar mai. Per això hem arribat a acords amb algunes de les entitats més selectes del que es denomina **turisme de qualitat**, reconegudes per la seva innovació en la presentació de productes, refinament en el tracte i professionalitat, el complement ideal per a les rutes o visites seleccionades per l'autor d'aquest llibre.



Gràcies als acords que hem esmentat, com a portador d'aquesta guia podràs gaudir en els espais destacats amb la icona **Espai exclusiu** al llarg de l'aquesta d'una atenció especial, diferent en cada moment de l'any i seleccionada per la mateixa direcció de l'establiment: regals, esmorzars gratuïts, guies per l'indret, plats exclusius, tast de productes... Per a això només has de

### Rusticae

Ofereix un estil de vida diferent a aquells que gaudeixen dels petits plaers, que es recreen amb l'arquitectura, la cuidada decoració, el tracte amable, els entorns tranquils i bells i la cura en els petits detalls.

RUSTICAE

6

### Domus Selecta

Establiments exclusius en allotjaments d'atenció, gastronomia i decoració cuidades. Quatre grups: edificis històrics, hotels elegants en espais naturals, tradició i hospitalitat i ubicació de luxe al cor de les ciutats.

DOMUS  
SELECTA

## Espai exclusiu

mostrar aquest llibre a la recepció o al restaurant de l'hotel, a les taquilles dels parcs d'atraccions o zoos... i esperar que et sorprenguin.

La recomanació d'**Espai exclusiu** és una elecció personal de l'autor. Austral Media certifica que no percep cap benefici econòmic dels establiments seleccionats, com ho demostra el fet que aquests apareguin al costat d'altres també escollits per l'autor.

Treu el màxim partit a cada una de les propostes d'aquesta guia. En recuperaràs el cost a través d'emocions, vivències, moments inoblidables i, en definitiva, d'espais irrepetibles.



**E**ns agradaria rebre la teva opinió sobre els Espais exclusius visitats. Contacta amb nosaltres a la nostra pàgina web [www.australmedia.info](http://www.australmedia.info)

### HOTUSA

Eurostars inclou quaranta establiments urbans de gamma alta destinats al client cultural i de negocis, que ofereixen un interiorisme acurat i una clara vocació artística. Euro-natur engloba hotels situats en entorns de muntanya.



### Estances d'Espanya

Espais únics emplaçats en convents, palaus, castells, hisendes, monestirs, masos... i que avui són excel·lents hotels i restaurants d'un gran prestigi, que es caracteritzen per la qualitat del seu servei i un tracte personalitzat.



### AIZA

L'Associació Ibèrica de Zoos i Aquaris (AIZA) és una entitat que agrupa 36 parcs zoològics i aquaris d'Espanya i Portugal. Tots es regeixen pels mateixos objectius quant a conservació, educació, consciència pública i benestar animal.





Ruta con sabor

El Penedès és la regió natural formada per la comarca interior del Alt Penedès i les comarques litorals del Baix Penedès i el Garraf, la major zona vinícola de Catalunya i una de les més importants en diversitat i volum de tota Espanya.

La vinya és una constant en el paisatge del Penedès, en el que predominen les explotacions petites i mitjanes. La major part de les botigues de la zona elaboren els vins a partir de les seves pròpies vinyes i se responsabilitzen del producte durant tot el procés. Per facilitar la seva visita, el Consorci de Promoció Turística del Alt Penedès edita un llibre en el que se inclouen sí i no rutes diferents per la comarca; estos recorridos permeten un acercamiento a los vinos, los caves, la historia, la cultura, las tradiciones y la gastronomía del lugar.

En Vilafraña del Penedès, capital del Alt Penedès, el presente y el futuro del vino están ínti-

manente ligados a la sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen y al Institut Català de Vinificació i Promoció dels vins de qualitat de Catalunya.

Sua història se conserva en el Museu de Vilafraña, que ocupa un edifici del segle XIX, antigament palau del comte de Barcelona i reyes de Aragón, ubicado en el barrio gótico, en la plaza de Jaime I. El museo alberga diferentes colecciones de arqueología, ornitología, geología y arte de toda la comarca, aunque la sección más conocida es la dedicada al vino. El museo del vino está distribuido en cronología que permiten al visitante seguir la evolución de las técnicas vinícolas y su historia a través de dioramas, maquetas, herramientas de todas las épocas, recipientes, etiquetas y carteles publicitarios. Una de las grandes atracciones de la exposición es la taberna ochocentista, perfectamente ambientada, don-

Las rutas abarcan por el Consorci de Promoció Turística del Alt Penedès están clasificadas según tres modalidades de transporte: la ruta subterránea para realizarla en un autobús que parte de la estación. Visitando de forma todos los castillos y fortines; la ruta entre municipios, para realizarla con un medio de transporte propio; y la ruta Urbana, para conocer Vilafraña del Penedès y Sant Sadurn d'Empordà, los dos núcleos más importantes.



Sant Sadurn d'Empordà, vil·la

Si inicia la ruta al lloc més representatiu de la comarca (Ruta amb sabor), on es pot conèixer i gaudir al màxim de les tradicions i del gust associats al producte: museus, arquitectura, festes, costums...

Altres rutes amb sabor suposa el desplaçament pels municipis de la comarca per gaudir de les seves tradicions, festes i productes més representatius; a més del seu patrimoni natural i artístic.

Els destacats ens acosten temes d'actualitat, llocs de visita imprescindible, informació pràctica d'interès, espais singulars...

Al final de cada ruta s'inclou un bloc amb informació pràctica. Recomanem alguns restaurants on degustar-los, botigues en què podran comprar-los i establiments on allotjar-se durant la seva estada a la zona.

Quant a les botigues, la nostra selecció s'ha centrat en aquells establiments que elaboren productes artesanals i autòctons de cada comarca.

Respecte als restaurants, hem optat, principalment, pels de cuina tradicional catalana, amb productes de la terra, de temporada, però també destaquem locals que practiquen cuina d'autor.

De la mateixa manera, hem intentat recollir l'ampli ventall d'allotjaments que ofereixen les nostres comarques, des d'hotels de la màxima categoria fins a hostals, passant per cases de turisme rural.

Ruta

Degustación y comidas

Dónde dormir

es ha convertido en el recorrido más dulce de la capital del Baix Penedès.

Horario: de martes a domingo y festivos; cierra los lunes, excepto en julio y agosto.

**Dónde dormir**

**Hotel-Restaurant Mas Sala**  
Ave. 8. Pals. Tel.: 972 686 470; fax: 972 637 312; [www.masala.com](http://www.masala.com)

Ubicado en una finca privada de más de siete hectáreas, en un espacio natural exclusivo, como lo describen sus propietarios. El edificio principal es una casa del siglo XIX, restaurada y convertida en un hotel de lujo. Destacan sus vistas excepcionales del Empordà y de la villa medieval de Pals, así como una oferta gastronómica basada en la frescura y la riqueza de los productos de temporada de la cocina mediterránea.

Horario: cierra en enero por vacaciones.

**Hotel Castell d'Empordà**  
Castell d'Empordà, s/n.  
La Bisbal. Tel.: 972 645 254; fax: 972 645 550; [www.castelldeemporda.com](http://www.castelldeemporda.com)

**Hotel Aus de Monells**  
C/ Milanova, 1. Monells. Tel.: 972 630 904; fax: 972 630 365; [www.hotelausmonells.com](http://www.hotelausmonells.com)

Cuando uno de los edificios más emblemáticos del pequeño municipio ampurdanés de Monells, el mas Pàlmera, antiguo hospital fundado en 1704 por la condesa de Empúries, María de Xirra. Esta antigua mansión, totalmente restaurada y equipada, dispone de 22 habitaciones, todas orientadas, dedicadas a personajes de la historia, la pintura, la música, la arquitectura o la literatura, como Salvador Dalí, Josep Pla, Jaume I y Margarida Xirgu. Su cocina, administrada por el Collar de Can Roca de Girona, está basada en los productos naturales de la zona y en su carta se encuentran platos tradicionales como El Niú.





## Pròleg

Carme Gasull és una persona molt, molt especial: riallera, forta, còmplice, amistosa, interessada per les coses que valen la pena de veritat. I amb una notable capacitat de treball que la porta a submergir-se en la seva tasca, com bé posa de manifest aquest llibre. Els seus amics coneixem el seu apassionament, que, en aquest cas, l'ha portada a tots els racons de Catalunya, i així, d'aquesta manera, poder parlar amb el conreador, l'elaborador, l'artesà, el venedor i el cuiner, per rastrejar la història i la realitat actual del rebost català. No en va és una periodista excel·lent.

I essent la Carme com és, el seu llibre té un enfocament també especial que el diferencia de la majoria de guies, habitualment organitzades de manera convencional i rutinària. Aquest no és el cas de *Catalunya al paladar*.

El que se li proposa al lector és acompanyar l'autora rere el rastre dels productes d'alimentació millors i més representatius i, a partir d'aquí, vincular-los a cada zona per acostar-se millor a l'entorn: una manera

d'abordar el tema si més no original. En seguir aquest fil conductor, la guia ens descobreix els principals traços d'allò que constitueix la història, la geografia, el clima, la taula, la gastronomia, fins i tot la rauxa, que, al costat del seny, constitueix el característic binomi català.

En la introducció s'al·ludeix a la modèstia d'aquesta guia, que es declara no exhaustiva. Ni falta que fa, podríem afegir-hi. Qui es deixi guiar per ella descobrirà el millor del mar, de la terra, de les muntanyes i dels horts d'aquest país, a més de restaurants, hotels, festes i activitats gastronòmiques, massives o pràcticament testimoniales, dolços arrelats a una població, o estesos per tot el territori, vins i molt més...

I, finalment, el lector, a través dels penetrants ulls blaus de la Carme, s'enamorarà de Catalunya.

**Guillermina Botaya**  
**Jordi Estadella**

# CATALUNYA AL PALADAR

## Introducció

**L**a cuina catalana gaudeix d'un reconeixement mundial. Des de fa anys s'estan generant innombrables productes turístics basats en la gastronomia. Les rutes temàtiques tenen cada vegada una acceptació més gran entre el públic que surt els caps de setmana a descobrir nous indrets i noves experiències gastronòmiques.

I, precisament, ajudar el viatger en aquests petits descobriments que satisfan el paladar és la pretensió d'aquesta guia. Pretensió modesta, ja que no es tracta d'un



compendi exhaustiu, però sí d'una pinzellada que ens acosta a la riquesa gastronòmica de la nostra terra.

El criteri que hem seguit és simple: hem triat una sèrie de productes o plats que ens semblen prou representatius de la nostra geografia, n'expliquem l'origen i els situem a la comarca que els ha donat fama i reconeixement o amb la que mantenen vincles històrics rellevants.

En aquest sentit, destaquem les fires o activitats gastronòmiques que els han popularitzat o que es duen a terme per fomentar-los, i recomanem alguns restaurants on es poden degustar, botigues on podran comprar-los i establiments on allotjar-se durant la seva estada a la zona.

Quant a les botigues, la nostra selecció s'ha centrat en aquells establiments que elaboren productes artesanals i autòctons de cada comarca.



La Cuina de l'Empordanet.

Pel que fa als restaurants, hem optat, principalment, pels de cuina tradicional catalana, amb productes de la terra, de temporada, però també destaquem locals que practiquen cuina d'autor, perquè creiem que la fidelitat a les arrels no està renyida amb la innovació.

De la mateixa manera, hem intentat recollir l'ampli ventall d'allotjaments que ofereixen les nostres comarques, des d'hotels de la màxima categoria fins a hostals, passant per cases de turisme rural que, conscients de l'excel·lent reclam que suposa la gastronomia, estan potenciant la zona de menjador per atendre no només els hostes, sinó també els viatgers de pas.

En molts casos, tant els restaurants com els allotjaments organitzen concursos, jornades i altres esdeveniments culinaris d'acord, normalment, amb els productes de la comarca on es troben situats, que no fan sinó afavorir la bona salut de la nostra cuina.

I tampoc no hem volgut oblidar La Cuina de l'Empordanet, Osona Cuina, Les Cuines del Vendrell, el Grup de Restauració Cuina Volcànica, el Grup Gastronòmic del Pla de l'Estany, La Cuina de Sils i una infinitat de gremis, associacions, organitzacions i col·lectius que dinamitzen els nostres plats.

No hi són tots els que són, però sí que són tots els que hi són. Comarques com la Segarra, Noguera, Terra Alta, Anoia, que no apareixen reflectides explícitament al llibre, també tanquen una gran riquesa culinària. Esperem que la seva omisió no sigui un obstacle per a la nostra comesa: acompanyar els amants de la cuina en el seu recorregut per les taules de Catalunya.

### La gastronomia a Catalunya

La cuina catalana combina sàviament els productes del mar, de la muntanya i de l'horta, elaborats essencialment amb oli

d'oliva. De fet, les dues primeres denominacions d'origen que hi ha a la Península —les actuals DO Les Garrigues i DO Siurana— van ser catalanes. De la terra desta-

ca la varietat i la qualitat de la fruita, des de les maduixes i maduixots del Maresme, fins a les cireres del Baix Llobregat i les figues i préssecs de Lleida; de les verdures i hortalisses, com les carxofes del Delta, els espàrrecs de Gavà, les carabasses d'Esponellà, els pèsols del garrofal i de la floreta, els naps, les patates de Camprodon, de Prades i del Bufet; dels llegums, com els banyolins o fesols de l'ull ros, els fesols del ganxet o fesols de Santa Pau; dels cereals, des de



l'arròs del Montsià fins al blat de moro del Berguedà, i dels bolets –rovellons, rossinyols, llenegues, fredolics, carreteres– que poblen els boscos de la Garrotxa, el Montseny i Osona, comarca aquesta última, rica també en tòfones.

Immillorables les carns, des dels plats de caça, amb el porc senglar com a màxim exponent, fins a la vedella al Pirineu de Lleida, passant pel xai del Ripollès i el porc i els seus derivats a la Garrotxa i a Osona. Juntament amb aquestes, les aus, des del pollastre i el capó de raça Prat, conegut com a pota blava pel característic color blau de les seves potes, fins a l'ànec mut i el gall del Penedès, el gall roig de l'Alt Urgell, o l'ànec en forma de confit o de *foie* a la Val d'Aran.

I sense deixar de mencionar els fruits del mar, les gambes de Palamós i també de Vilanova i la Geltrú i de Tarragona, junt amb el peix blau, ganxó, a l'Empordà; de les garoines o eriçons de mar, els escamarlans, els llagostins de Sant Carles de la Ràpita, els calamars, les sèpies, i un llarg etcètera.

Sense oblidar els productes lactis, el mató de Montserrat, els formatges i les mantegues de l'Alt Urgell i la Cerdanya, el recuit de l'Empordà, o el

tupí i el serrat del Pallars; les herbes aromàtiques de l'Alt Urgell, i la mel del Pla de l'Estany o de la Vall de Ribes.

El resultat, receptes tradicionals que s'han conservat en el temps, com el pataco d'Alforja, la truita amb suc d'Ulldemolins, la cassola de tros de Juneda, el trinxat de la Cerdanya, els esmarris de Creixell o el ranxo de carnaval, i que han traspassat fronteres, com l'universal pa amb tomàquet, les xatonades del Garraf i el Penedès i les calçotades de l'Alt Camp.



I també moltes altres, com la cuina del cargol, el producte més representatiu de les terres lleidatanes; la del peix, amb els diversos suquets de peix i els múltiples ranxets

(platets mariners); la de les carns, amb estofats de vedella i botifarra amb mongetes; la de productes de l'horta, com l'escalivada, a més de salses com l'allioli i la trilogia composta pel xató, el romesco i la salsa dels calçots, amb orígens comuns i nombroses similituds.

### Els dolços

La rebosteria és un altre dels atractius de les comarques catalanes, perquè sempre hi ha algun dolç típic, elaborat per generacions successi-

ves seguint els mateixos mètodes artesans. Sovint amb les avellanes i les ametlles com a ingredients protagonistes i prenent el nom de la forma que el caracteritza o de la ciutat o regió on van ser creats.

Començant per les postres més populars, com la crema catalana o els panellets, anirem descobrint una infinitat de dolces mossades: el pa de pessic de Vic, els bunyols de l'Empordà, els tortells, la coca de llardons, el menjar blanc de Reus, el torró i la xocolata a la pedra d'Agramunt, la coca de Llavaneres, les orelletes, els *granados* de Lleida, els bisbalencs de la Bisbal d'Empordà, els enxanetes de Valls, les postres del Cremallera, els Maginets, els carquinyolis i les neules de

les terres tarragonines, les galetes Birba, els Mets i les Daines i les carícies o moixaines de la comarca del Ripollès, la tortada i les cansalades de Banyoles, els bufats del Vendrell i els merengues de Vilanova i la Geltrú.



### Denominacions d'origen

Catalunya compta amb una àmplia tipologia de productes, ja siguin varietats locals tradicionals de fruites, hortalisses, cereals, etc., com aliments elaborats, és a dir, formatges, vins o embotits, en àrees que poden abraçar un o diversos municipis, una comarca, un ampli espai geogràfic o bé dispersos per tot el territori.

Per posar alguns exemples, l'avellana de Reus, el formatge de l'Alt Urgell i la Cerdanya, l'oli de les Garrigues i de Siurana compten amb el reconeixement comunitari de la Denominació d'Origen Protegida. La ratafia catalana compta amb la Denominació Geogràfica. I els calçots de Valls, les clementines de les Terres de l'Ebre, la llonganissa de Vic, el pollastre i capó del Prat, la poma de Girona i el torró d'Agramunt compten amb la Indicació Geogràfica Protegida.



### Begudes

Actualment els vins catalans compten amb onze denominacions d'origen, algunes de les quals hem desenvolupat àmpliament i algunes altres les hem anomenat. En qualsevol cas, l'enumeració és la següent: Penedès, Terra Alta, Tarragona, Conca de Barberà, Costers del Segre, Empordà - Costa Brava, Priorat, Montsant, Alella, Pla de Bages i Catalunya.

A més d'aquests vins, hi ha licors molt tradicionals, com el moscatell, la malvasia de Sitges, el resolis del Vendrell, la ratafia, les garnatxes, el vermut, les Aromes de Montserrat, l'Anís del Pagès i els licors de fruites silvestres, com els de cassis, d'aranyons i l'aigua de nodes, i de fruits secs com l'avellana.



Menjador del restaurant El Racó de Can Fabes.

### Alguns dels millors restaurants de Catalunya

Aprofitem aquest petit espai per destacar alguns dels millors restaurants i botigues de Catalunya que, per l'estructura i les característiques del llibre, no s'han pogut destacar al llarg d'aquest.

Una part important de la projecció internacional de la nostra cuina la devem als nostres cuiners. El màxim exponent és Ferran Adrià, que, a El Bulli de Cala Montjoi (Roses), experimenta audàcies mai abans imaginades. També a la província de Girona hem d'anomenar El Cellar de Can Roca, dels germans Roca. En terres barcelonines, Santi Santamaria i el seu Racó de Can Fabes, Montse Estruch a El Cingle de Vacarisses, Carles Gaig, de Can Gaig, a la capital catalana, i tants i tants d'altres.

Cal fer un esment especial a la cuina dels hotels de la ciutat comtal, entre ells la del Bistrot del Barceló Hotel Sants, la del restaurant



Restaurant El Bulli, a Roses.

Aire de Mar de l'Eurostars Grand Marina. I dos noms, el de Fermí Puig i el seu restaurant Drolma a l'Hotel Majestic, i un novíssim establiment, Arola, situat a l'Hotel Arts de Barcelona, que significa el retorn de Sergi Arola a la seva ciutat natal.

## Alguns dels millors restaurants de Catalunya

**El Bulli.** Cala Montjoi, s/n. Roses (Girona). Tel.: 972 150 457; fax: 972 150 717; preu mitjà: 160 €; [www.elbulli.com](http://www.elbulli.com)

**El Celler de Can Roca.** Carretera de Taialà, 40. Girona. Tel.: 972 222 157; fax: 972 485 259; preu mitjà: 60 €.

**El Racó de Can Fabes.** C/ Sant Joan, 6. Sant Celoni (Barcelona). Tel.: 938 672 851; fax: 938 673 861; preu mitjà: 120 €; [www.racocanfaves.com](http://www.racocanfaves.com)

**El Cingle.** Plaça Major, s/n. Vacarisses (Barcelona). Tel.: 938 359 125; fax: 938 359 642; preu mitjà: 48 €; [www.elcingle.com](http://www.elcingle.com)

**Aire de Mar. Eurostars Grand Marina Hotel.** Moll de Barcelona, s/n. Tel.: 936 039 000; fax: 936 039 090; preu mitjà: 60 €; [www.grandmarinahotel.com](http://www.grandmarinahotel.com)

**El Bistrot. Barceló Hotel Sants.** Estació de Sants. Plaça dels Països Catalans, s/n. Barcelona. Tel.: 935 035 300; fax: 934 906 045; preu mitjà: 30 €; [www.bchoteles.com/sants](http://www.bchoteles.com/sants)

**Restaurante Drolma. Hotel Majestic.** Passeig de Gràcia, 68. Barcelona. Tel.: 934 967 710; fax: 934 881 880; preu mitjà: 120 €; [www.hotelmajestic.es](http://www.hotelmajestic.es)

**Restaurant Arola. Hotel Arts.** C/ Marina, 19. Tel.: 934 838 090; fax: 932 211 070; preu mitjà: 70 €; [www.arola-arts.com](http://www.arola-arts.com)

**Can Gaig.** C/ Aragó, 214. Barcelona. Tel.: 934 291 017; fax: 934 297 002; preu mitjà: 100 €; [www.restaurantgaig.com](http://www.restaurantgaig.com)

**Ca l'Isidre.** C/ Flors, 12. Barcelona. Tel.: 934 411 139; fax: 934 425 271; preu mitjà: 45 €.

**Espai Sucre.** C/ Princesa, 53. Barcelona. Tel.: 932 681 630; fax: 932 681 523; preu mitjà: 36 €; [www.espaisucre.com](http://www.espaisucre.com)

**Comerç 24.** C/ Comerç 24. Barcelona. Tel.: 933 192 102; fax: 932 683 957; preu mitjà: 40 €.

**Gargantua i Pantagruel.** C/ Còrsega, 200. Barcelona. Tel.: 934 532 020; fax: 93; preu mitjà: 36 €; [www.gargantuaipantagruel.com](http://www.gargantuaipantagruel.com)

**Senyor Parellada.** C/ Argenteria, 37. Barcelona. Tel.: 933 105 094; fax: 932 683 157; preu mitjà: 20 €.

**El Suquet de l'Almirall.** Passeig Joan de Borbó, 65. Barcelona. Tel. i fax: 932 216 233; preu mitjà: 36 €.



### Les millors botigues de Barcelona

De la mateixa manera, els amants del bon menjar trobaran a la capital catalana un gran nombre de botigues on podran nodrir el seu rebost i regalar les seves taules. Les de tota la vida, com la Patisserie Escribà i les adrogueries Quílez

i Múrria, en perfecta convivència amb altres de noves com Cacao Sampaka i Dolços i Xocolates Enric Rovira. Una parada obligada és l'extraordinari i exuberant Mercat de la Boqueria, que, segons dades de Turisme de Barcelona, rep entre 2.000 i 2.500 visites diàries, i on s'exposen a la venda productes de primera, com a la parada de bolets de Llorenç Petràs, per citar-ne només un exemple.

## Les millors botigues de Barcelona

### Una mica de tot

**Mercat de la Boqueria.** La Rambla, 97. Tel.: 933 182 584.

**Colmado Múrria.** Roger de Llúria, 85. Barcelona. Tel.: 932 155 789; fax: 934 883 355.

**Colmado Quílez.** Rambla de Catalunya, 63. Barcelona. Tel.: 932 152 356; fax: 932 158 785; [www.lafuente.es](http://www.lafuente.es)

**Dolços i Xocolates Enric Rovira.** Avda. de Josep Tarradellas, 113. Barcelona. Tel.: 934 192 547; [www.enricrovira.com](http://www.enricrovira.com)

**Cacao Sampaka.** C/ Consell de Cent, 292. Barcelona. Tel.: 932 720 833; fax: 934 872 623; [www.cacaosampaka.com](http://www.cacaosampaka.com)

**Patisserie Escribà.** La Rambla, 83. Barcelona. Tel. y fax: 933 016 027; [www.escriba.es](http://www.escriba.es)

**Patisserie Canal.** C/ Calvet, 15. Tel.: 932 095 917. C/ Muntaner, 566. Tel.: 934 171 053.

**Caelum.** C/ de la Palla, 8. Barcelona. Tel.: 933 026 993; fax: 933 026 993.

### Vins i caves

**Celler de Gelida.** C/ Vallespir, 65. Barcelona. Tel.: 933 392 641; fax: 934 901 394; [www.cellerdegelida.net](http://www.cellerdegelida.net)

**Lavinia.** Avda. Diagonal, 605. Barcelona. Tel.: 933 634 445; fax: 933 634 058; [www.lavinia.es](http://www.lavinia.es)

### Embotits i formatges

**La Botifarrerria de Santa Maria.** C/ Santa Maria, 4. Barcelona. Tel.: 933 199 123; fax.: 933 199 784.

**Cansaladeria Alsina.** C/ Canalejas, 29. Barcelona. Tel.: 934 221 428; [www.lacansaladeria.cjb.net](http://www.lacansaladeria.cjb.net)

**Formatgeria La Seu.** C/ Dagueria, 16. Barcelona. Tel.: 934 126 548; [www.formatgerialaseu.com](http://www.formatgerialaseu.com)

**Camarassa Formatgeria Xarcuteria.** C/ Santaló, 157. Barcelona. Tel.: 932 011 496; fax: 932 011 496.

# Calendari gastronòmic

(activitats i fires que apareixen a la guia)

## HIVERN

<b>Desembre</b>	Jornades Gastronòmiques de la Clementina Fira de la Puríssima de la Vall de Camprodon Festa del Vi Novell Festa de l'Oli Fira de la Puríssima Festa del Blat de Moro Escairat Festa de l'Oli Nou Fira de la Vall Fira de la Ratafia Fira de Nadal i del Torró Artesà Fira Avícola de la Raça Prat Jornades Gastronòmiques El Niu El menú de la Badia. L'Escamarlà Fira del Gall Fia-fia La Cuina de Nadal Mostra de Comerç i Artesania Promoció de l'Oli Verge Extra Mostra Gastronòmica de la Garrotxa Ruta del Xató	Alcanar Camprodon Vilanova i la Geltrú Belianes  Gironella Castelldans Josa i Tuixén Besalú Cardedeu El Prat de Llobregat Palafrugell Palamós i Calonge Vilafranca del Penedès Bagà Olot Castellterçol El Vendrell Garrotxa Garraf, Alt i Baix Penedès
<b>Gener</b>	Promoció de l'Oli Verge Extra Fira del Fesol de Santa Pau Festa de l'Arròs Xatonada Popular La Corrida L'Encamisada Fira de les Garrigues / Fira de l'Oli de Qualitat Verge Extra Calderada de Sant Antoni Mataña del Porc Vot del Pelegrí de Tossa Festa de l'Oli Diada de l'Oli i del Moscatell Gran Festa de la Calçotada Menú de l'Olla de Peix Campanya Gastronòmica "La Garoinada" Ruta del Xató	El Vendrell Santa Pau Olvan Vilafranca del Penedès Puig-reig Falset  Les Borges Blanques La Seu d'Urgell Santa Coloma de Queralt Santa Coloma de Farners Riudecanyes Montbrió del Camp Valls Palamós i Calonge Palafrugell Garraf, Penedès
<b>Febrer</b>	Diada del Bull Jornada dedicada als productes derivats del porc Festa de la Carxofa Promoció de l'Oli Verge Extra Festa de les Torrades Xatonada Xatonada Festa popular del Porc i del Xai Cuina Medieval Ral·li Gastronòmic del Pallars Sobirà Ranxo de Carnaval	Torredembarra  Granyena de les Garrigues Amposta El Vendrell El Pla del Penedès El Vendrell Vilanova i la Geltrú Sort Arbúcies Pallars Sobirà Coll de Nargó, Peramola, Organyà i Oliana

En negreta festes tradicionals, algunes de les quals també relacionades amb la gastronomia.

Festa de l'Arròs  
Festa de l'Arròs  
Fira de la Mel  
Matança del porc

Ruta de l'arròs

Menú de l'Olla de Peix  
Campanya Gastronòmica La Garoinada  
Dia Internacional del Xató  
La Cuina dels Sentits  
Jornades de l'arròs  
Ruta del Xató

Sant Fruitós del Bages  
Bagà  
Crespà  
L'Espluga Calba,  
Puiggròs i Castellidans  
Montsià, Baix Ebre,  
Ribera d'Ebre i Terra Alta  
Palamós i Calonge  
Palafrugell  
Sitges  
Vall d'Aro  
Lloret de Mar  
Garraf, Penedès

## PRIMAVERA

<b>Març</b>	Jornades de l'arròs Festa de la Carxofa Festa de la Truita amb Suc Quinzena del bacallà La Cuina dels Sentits Campanya Gastronòmica La Garoinada Menú de l'Olla de Peix La Cuina de l'Arròs Quinzena de les favetes Ruta de l'arròs  Jornades Gastronòmiques de la sèpia amb pèsols Ruta del Xató Matança del porc	Lloret de Mar Amposta Ulldemolins Pineda de Mar Vall d'Aro Palafrugell Palamós i Calonge Pals El Vendrell Montsià, Baix Ebre, Ribera d'Ebre i Terra Alta  Mataró Garraf, Penedès L'Espluga Calba, Puiggròs i Castellidans
<b>Abril</b>	Festa de la Truitada La Cuina de l'Arròs La Cuina dels Sentits Jornades Gastronòmiques de la sèpia amb pèsols Mostra gastronòmica de la Carxofa Divinium Ruta de l'arròs  Jornades gastronòmiques de la Quaresma Jornades gastronòmiques de la Quaresma Fira del Cargol El Menú de la Gamba Jornades del Peix de Roca Pesolada Mostra Gastronòmica del Pèsol de Llaneres La Cuina del Maresme Fira de la Maduixa Fira del Formatge, la Mel i el Mató La Cuina de l'Horta Setmana Medieval de la Llegendes de Sant Jordi Ruta del Xató	Vallcebre Pals Vall d'Aro  Mataró Sant Boi de Llobregat Penedès Montsià, Baix Ebre, Ribera d'Ebre i Terra Alta Amer Arbúcies Fontcoberta Palamós i Calonge Begur Caldes d'Estrac  St. Andreu de Llaneres Mataró Sant Cebrià de Vallalta La Guixa Peratallada Montblanc Garraf, Penedès
<b>Maig</b>	Cassola de tros popular Fira de la Primavera Fira del Cóc i Mostra de Productes de Fleca	Puiggròs Tremp  Tàrraga

	Mostra de vins de les DO de la comarca del Priorat Dia de l'Ostra del Delta Plantada de l'Arròs	Falset L'Ampolla Amposta, Deltebre i Sant Carles de la Ràpita
	<b>Festa Nacional de la Llana i el Casament a Pagès</b> Tastets de Mar Jornades Gastronòmiques de la sèpia amb pèsols La Cuina del Maresme Jornades de l'Arròs i la Pasta Campanya del Peix Blau Ganxó La Cuina dels Sentits Festa i concurs de cassoles de tros Quinzena del Moll El Menú de la Gamba Jornades del Peix de Roca La Cuina de l'Horta Fira d'Espàrrecs i Mostra de Cuina Jornades de l'horta i el cargol Tàrraco a Taula Aplec del Cargol Jornada Gastronòmica de l'Arròs amb Conill Fira de les Herbes Aromàtiques Festes de la Cirera Pesolada Mostra Gastronòmica del Pèsol de Llavaneres	<b>Ripoll</b> Torroella de Montgrí  Mataró Mataró Pineda de Mar Sant Feliu de Guixols Vall d'Aro Juneda El Vendrell Palamós i Calonge Begur Peratallada Gavà Arbúcies Tarragona Lleida Cornudella de Montsant Vilanova de Sau Santa Coloma de Cervelló Caldes d'Estrac  St. Andreu de Llavaneres
<b>Juny</b>	Fira de les Cireres La Cuina dels Sentits Firaporc Fira del Pa amb Tomàquet Festa de les Trementinaires Festa de la Cirera Mostra Gastronòmica Ciretast <b>La Patum</b> Setmana del Mar Promopallars Fira del Tastet Mostra de Coques Casolanes El Menú de la Gamba Jornades del Peix de Roca Tastets de Mar Campanya del Peix Blau Ganxó Mostra de Cuina Plantada de l'Arròs	St. Climent de Llobregat Vall d'Aro Juneda Santa Coloma de Famers Tuixén Torrelles de Llobregat Arenys de Munt <b>Berga</b> Vilanova i la Geltrú Pobla de Segur Sant Joan les Fonts Pineda de Mar Palamós i Calonge Begur Torroella de Montgrí Sant Feliu de Guixols Caldes d'Estrac Amposta, Deltebre i Sant Carles de la Ràpita

## ESTIU

<b>Juliol</b>	Els Fogons de la Vall Mostra de Cuina <b>Festa de la Sega</b> Festa dels Esmarris Setmana de la Cuina Occitana de Muntanya Sopar gastronòmic de les Cuineres de Sils <b>Festa dels Raiers</b> Aplec del romesco <b>Festa de la Birbada</b> Fira de Sant Jaume	Vall de Ribes Caldes d'Estrac <b>Cabra del Camp</b> Creixell Val d'Aran Sils <b>La Pobla de Segur</b> Santa Coloma de Queralt <b>Deltebre</b> Reus
---------------	--	---



<b>Agost</b>	Festa del Batre La Nit del Pataco Festa dels caçadors Fira de Sant Llorenç / Fira de l'Avellana Festa Major / Sant Fèlix Firagost	Cabra del Camp Alforja Bellver de Cerdanya Riudoms Vilafranca del Penedès Valls
<b>Setembre</b>	Festivitat de Sant Gil  Festa de la Fil·loxera Festa de la Verema Festa de la Mel de la Vall de Ribes La Cuina del Bolet de Berguedà Festa de la Verema Festa de la Verema Fira de la Figa Romeria del Bolet Campanya de la Patata de Prades Fira del Formatge Artesà Festa del Segar Mostra Gastronòmica Setmanes Gastronòmiques de la Fruita Torna En Serrallonga Setmana Gastronòmica La Cuina del Mar Menjar de Tast Festa de la Verema a l'Antiga Fira de la Carbassa Festa del Bolet El Moianès ve de gust Festa de la Verema Cuina de L'Art de Lloret Mercats de bolets  Mòstra Gastronòmica dera Codina Aranosa	Santuari de la Mare de Déu de Núria (Queralbs) Sant Sadurní d'Anoia Raimat Ribes de Freser Berguedà Alella Sitges Alguair Arties Prades Lladó Deltebre Castelldefels Lleida Sant Hilari Sacalm Tossa de Mar Sitges Poboleda Esponellà La Pobla de Lillet Moià L'Espluga de Francolí Lloret de Mar Guardiola de Berguedà i Cal Rosal (Olvan) Val d'Aran

#### TARDOR

<b>Octubre</b>	Els Fogons de la Vall Cuina del Bolet Festa del Bolet  Mòstra Gastronòmica dera Codina Aranosa La Cuina de les Aus La Cuina de la Terrissa Jornades Gastronòmiques de la Cuina del Secà Mostra Micològica Festa del Bolet Fira Catalana de l'Ovella Fira de Santa Teresa Mostravi - Jornades Gastronòmiques El Menú de la Badia. L'Escamarlà Fira del Préssec de Pinyana Festa del Bolet Fira de bestiar Setmana del Cava-Cavatast Festa de la Verema Fira del Porc i la Cervesa Fira de l'All	Vall de Ribes Mataró Setcases  Vielha Peratallada La Bisbal d'Empordà  Manresa Cantonigròs Seva Ripoll  El Vendrell Palamós i Calonge Alfarràs Castellar del Riu La Pobleta de Bellveí Sant Sadurní d'Anoia Artés Manlleu Cornellà del Terri
----------------	--	---

	<p>Concurs de Boletaires Festa del Bolet Fira de l'Avellana Festa del Vi i la Verema Fira del Rovelló Fira del Torró i la Xocolata a la Pedra Festa del Bolet Festa del Most Fira de Santa Teresa Fira de Sant Ermengol / Fira de Formatges Artesans dels Pirineus Diada de l'Arròs Montsià Festa del Peix Senzill Festa de la Castanyada Fira de la Ll3naga Jornades del bolet, la caça i la castanya Jornades Gastronòmiques de Tardor Fira de la Coca i el Mató Jornades Gastronòmiques Calamarenys Jornades Gastronòmiques de l'Alta Ribagorça La Cuina dels Sentits La Cuina del Bolet de Berguedà Cuina de L'Art de Lloret Mercats de bolets</p>	<p>Rasos de Peguera (Berga) Puigventós Brunyola Verdú Coll de Nargó Agramunt Vilada Font-rubi Esterrí d'Àneu</p>
	<p>Fira de la Castanya</p>	<p>La Seu d'Urgell Amposta Vilanova i la Geltrú Vilanova de Prades Cardona Arbúcies Pineda de Mar Monistrol de Montserrat Arenys de Mar Alta Ribagorça Vall d'Aro Berguedà Lloret de Mar Guardiola de Berguedà i Cal Rosal (Olvan) Viladrau</p>
<b>Novembre</b>	<p>Fira de l'Oli Verd Mostra d'Alimentació i Productes de Tardor i Tast de Bolets Fira de la Tardor Mostra Gastronòmica del Farcit Fira Internacional de la Ratafia Fira de Bestiar de Peu Rodó Festa de l'Oli Nou Cuina del Cargol Promoció de productes típics Matança del Porc Fira de Sant Andreu / Jornades Gastronòmiques de l'Oli Nou i el Vi Jove de la Comarca del Priorat Fira de Sant Andreu Mostra Gastronòmica de la Garrotxa Fesolada Festa del Calamar Mostra Gastronòmica de les Garrigues Ruta del Xató La Cuina dels Sentits La Cuina del Bolet de Berguedà El Menú de la Badia. L'Escamarlà Jornades del Bolet, la Caça i la Castanya</p>	<p>Maials  Caldes d'Estrac Sort Arenys de Munt Santa Coloma de Famers Salàs de Pallars Reus Mont-ras St. Andreu de Llavaneres Molló  Falset Organyà La Garrotxa Vila-rodona Salou Les Garrigues Garraf, Penedès Vall d'Aro Berguedà Palamós i Calonge Arbúcies</p>

#### TOT L'ANY (2004)

Campanya Art i Gastronomia

Alt i Baix Empordà,  
la Garrotxa i el Gironès