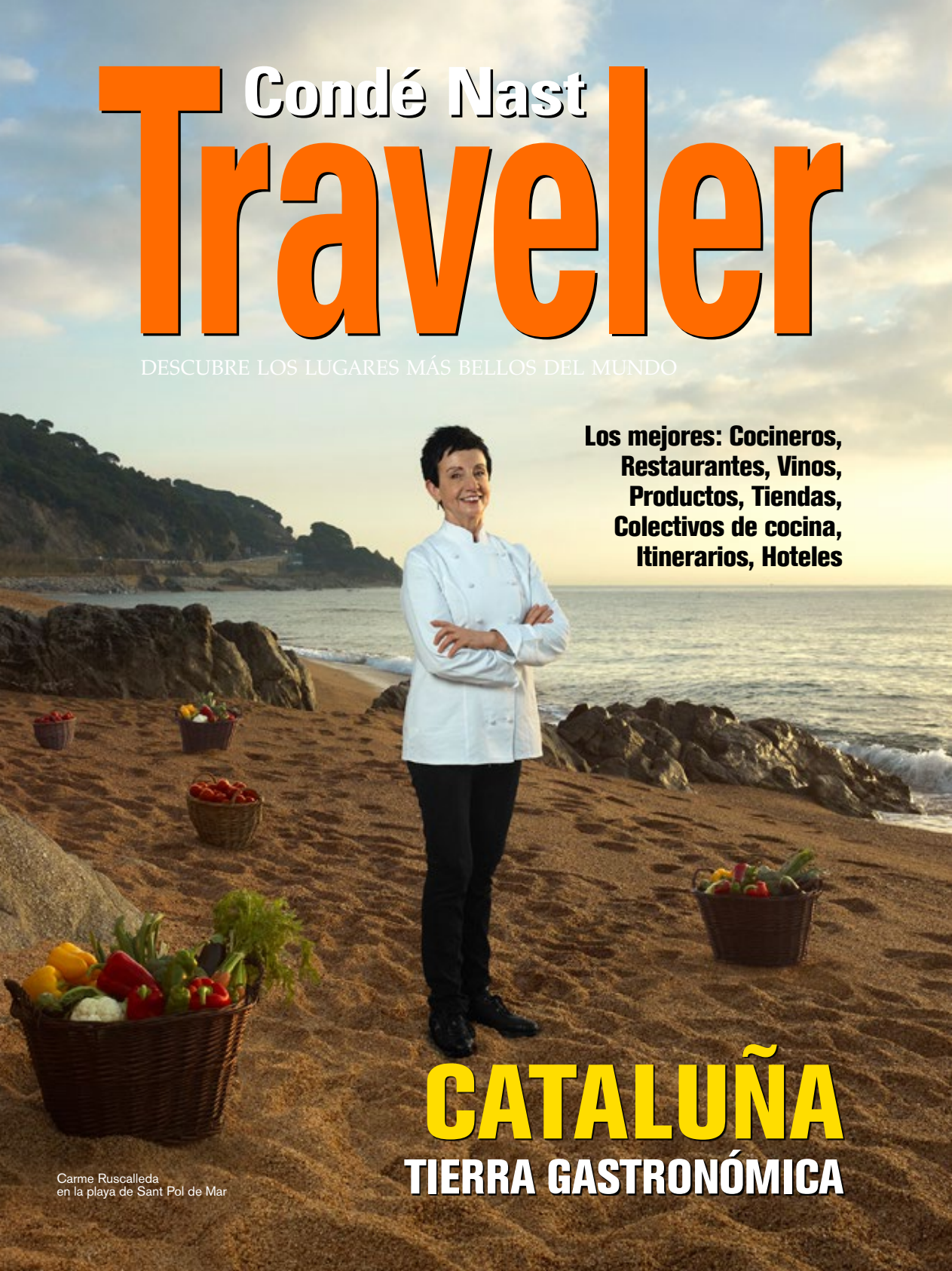
Condé Nast

Traveler

DESCUBRE LOS LUGARES MÁS BELLOS DEL MUNDO

Los mejores: Cocineros, Restaurantes, Vinos, Productos, Tiendas, Colectivos de cocina, Itinerarios, Hoteles

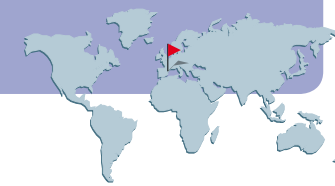


CATALUÑA

TIERRA GASTRONÓMICA

Carme Ruscalleda
en la playa de Sant Pol de Mar

sumario



Condé Nast Traveler

Cataluña. Tierra gastronómica

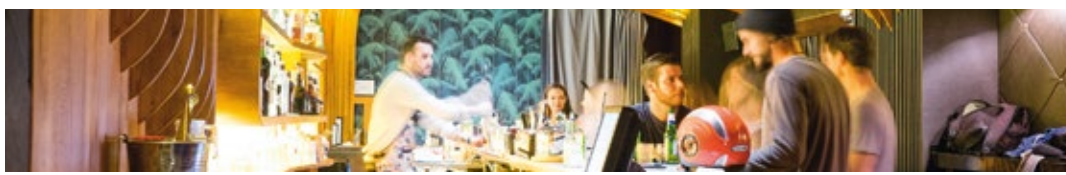
Nº 81

El viajero 08
Cómo usar esta guía 10
Firmas 12
Mapa de Cataluña 14
Año gastronómico 16
Slow food 18
Hoteles gastronómicos 20
Estrellas Michelin 22
Calendario 192

PRESCRIPTORES

Fina Puigdevall 38
Josep Roca 58
Cooperativa del Cadí 78
Aleix Aytés 98
Enric Millà 118
Agustí Bertomeu 138
Mireia Torres 158
María del Mar Raventós 178

Barcelona
Un día perfecto 24
Osona, El Ripollés, La Garrotxa
Tierra de embutidos y de productos frescos 32
L'Alt Empordà, El Baix Empordà, El Maresme
Con aire marino 52
El Berguedà, El Solsonès, La Cerdanya, L'Alt Urgell
En la cocina con los Bons Homes 72
Val d'Aran, Alta Ribagorça, Pallars Sobirà
El sabor de la desconexión en los Pirineos 92
Terres de Lleida
Del paisaje a los fogones 112
Delta de l'Ebre y Terra Alta
Donde el agua te lleve 132
Costa y montaña de Tarragona
Por los senderos sagrados del vino 152
El Penedès y El Garraf
Perderse entre burbujas 172



Félix Lorenzo

Posiblemente Cataluña posea la mayor concentración de cocineros, productores y empresarios ligados a la gastronomía. Y cuando hablo de concentración, hablo a nivel planetario. Nuestra invitada de honor, Carme Ruscalleda, posee siete estrellas Michelin y es un icono internacional. Barcelona es una de las capitales más sabrosas del mundo, y en toda Cataluña se respira desde hace siglos el arte de la cocina, bendecido por un clima, unos paisajes y unas tradiciones difíciles de encontrar en otro lugar. Sin embargo, este monográfico dedicado a las zonas gastronómicas de Cataluña no solo quiere hablar de éxito, porque si los chefs catalanes pasean su fama por los mejores templos de la cocina es gracias a muchísima gente cuyos nombres no salen en los periódicos ni en las revistas. Son los que desde un segundo plano hacen de Cataluña un paraíso de paisajes, sabores, aromas y texturas. Hablamos de los que cultivan con respeto, de los vinateros y bodegueros, de los productores de los mejores quesos y embutidos típicos de cada región. De los hoteleros que manteniendo la arquitectura han hecho preciosos alojamientos. De los pescadores, ganaderos, artesanos, a todos ellos dedicamos esta Guía imprescindible para conocer Cataluña.

Sandra del Río

Un viaje lleno de sabores

Experiencias enogastronómicas en Cataluña

Propuestas para descubrir lo mejor

Con motivo de la distinción de Cataluña como Región Europea de la Gastronomía y la celebración del Año de la Gastronomía y el Enoturismo, hemos seleccionado ocho propuestas para recorrer distintas regiones catalanas a través de su cocina y sus productos, así como un plan gastronómico por Barcelona.

CON MÁS DETALLE

Cada uno de los reportajes abarca una zona geográfica para explorar la diversidad gastronómica de una serie de comarcas con mucho que ofrecer al viajero. En cada región se destacan los productos del mar y la tierra con denominación de origen protegida o indicación geográfica protegida, sus zonas vinícolas y de producción de aceite de oliva virgen extra, y se ofrecen recomendaciones de visitas a las granjas, mercados, bodegas y lugares de producción artesana, así como las tiendas donde abastecerse con lo mejor de la despensa catalana. Además, no olvidamos las localidades más pintorescas, los entornos naturales más bellos y los monumentos más interesantes para hacer de estos recorridos una experiencia más completa.

Los cuadros destacados amplían la información sobre actividades, museos relacionados con la gastronomía, recetas tradicionales y productos típicos de cada región. Cada reportaje incluye una entrevista con un personaje relevante de la zona y vinculado en su actividad al mundo enogastrómico, que nos guía a través de su conocimiento acerca de los productos locales, su visión personal y sus recomendaciones. En las páginas complementarias de la guía ofrecemos información adicional sobre los restaurantes con estrellas Michelin en Cataluña, los hoteles gastronómicos y el calendario de eventos enogastronómicos más importantes del año.

Esta guía incluye 9 reportajes con ideas para disfrutar de la gastronomía catalana.

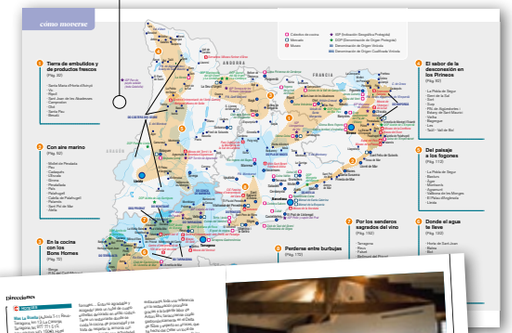
Un mapa le sitúa en la zona que abarca cada reportaje. Existe un mapa general en la página 14.

En cada reportaje se destaca un cuadro con una receta tradicional de un plato representativo de esa región.

Todos los reportajes concluyen con información sobre las asociaciones y colectivos de cocina locales.

Un prescriptor por reportaje le descubrirá los secretos de la zona y sus mejores productos.

Un mapa general sitúa cada reportaje en el contexto geográfico del conjunto de Cataluña.



Una selección de hoteles y restaurantes le recomendará las direcciones más interesantes.

Datos útiles

Aquí tiene unas indicaciones para utilizar mejor Condé Nast Traveler:

Planear el viaje al detalle.
En la página web www.somgastronomia.cat encontrará información detallada sobre los productos, actividades, jornadas organizadas por los colectivos de cocina y eventos gastronómicos más destacados de Cataluña.

Hoteles. Teniendo en cuenta los diferentes sistemas de calificación de los hoteles en cada país del mundo, hemos prescindido de la clasificación con estrellas. Respecto a los precios, por lo general se especifica el de una habitación doble estándar en temporada baja. Tenga en cuenta que puede haber grandes variaciones respecto a los precios en temporada alta.

Restaurantes. Los precios que aparecen tras la dirección se refieren a una comida media a la carta, bebidas aparte. Estos precios pueden sufrir variaciones en función de los productos de la temporada y de la elección de cada comensal.

Información.
Oficina de información turística de Cataluña
Palau Robert
Passeig de Gràcia, 107
Barcelona
tel. 932 388 091

Agencia Catalana de Turismo
www.somgastronomia.cat

Punto de información turística de Cataluña en Madrid
Centro Cultural Blanquerna
Calle de Alcalá, 44
Madrid
tel. 915 241 892

Webs de interés:
· www.barcelonaturisme.com
· www.barcelonaesmoltmes.cat
· www.lleidatur.com
· www.costabrava.org
· www.costadaurada.info
· www.terresdelebre.travel
· www.visitvaldaran.com

Post scriptum

Al final de algunas páginas se destacan curiosidades y datos útiles que complementan los recorridos propuestos

1 Tierra de embutidos y de productos frescos

(Pág. 32)

- Santa Maria d'Horta d'Avinyó
- Vic
- Ripoll
- Sant Joan de les Abadesses
- Camprodon
- Olot
- Santa Pau
- Besalú

2 Con aire marino

(Pág. 52)

- Mollet de Peralada
- Pau
- Cadaqués
- L'Escala
- Girona
- Peratallada
- Pals
- Palafrugell
- Calella de Palafrugell
- Palamós
- Sant Pol de Mar
- Alella

3 En la cocina con los Bons Homes

(Pág. 72)

- Berga
- P. N. del Cadí-Moixeró
- Bagà
- La Nou de Berguedà
- Bor
- Ossera
- La Seu d'Urgell

4 El sabor de la desconexión en los Pirineos

(Pág. 92)

- La Pobla de Segur
- Gerri de la Sal
- Sort
- Surp
- P.N. de Aigüestortes i Estany de Sant Maurici
- Vielha
- Bagergue
- Les
- Taüll - Vall de Boí

5 Del paisaje a los fogones

(Pág. 112)

- La Pobla de Segur
- Basturs
- Àger
- Montsonís
- Agramunt
- Vallbona de les Monges
- El Palau d'Anglesola
- Lleida

6 Donde el agua te lleve

(Pág. 132)

- Horta de Sant Joan
- Batea
- Bot
- Gandesa
- Pinell de Brai
- Arnes
- Tortosa
- Santa Bàrbara
- Amposta
- Sant Carles de la Ràpita
- Poblenou del Delta
- Deltebre
- L'Ametlla de Mar

7 Por los senderos sagrados del vino

(Pág. 152)

- Tarragona
- Reus
- Falset
- Bellmunt del Priorat
- Gratallops
- La Vilella Alta
- La Vilella Baixa
- Escaladei
- Siurana
- Prades
- Poblet
- Barberà de la Conca
- Valls

8 Perderse entre burbujas

(Pág. 172)

- El Pla del Penedès
- El Vendrell
- Vilafranca del Penedès
- Sant Sadurní d'Anoia
- Montserrat
- Sant Pere de Ribes
- Sitges
- Vilanova i la Geltrú

EN LA COCINA CON LOS *Bons Homes*

EL BERGUEDÀ, EL SOLSONÈS, LA CERDANYA, L'ALT URGELL.
A su paso por tierras catalanas los cátaros, conocidos como Bons Homes, dejaron una buena herencia gastronómica. El recetario medieval sigue presente en las comarcas que rodean el Parque Natural del Cadí-Moixeró.

TEXTO DE RAFA PÉREZ. FOTOS DE FÉLIX LORENZO

VALLES TRANQUILOS
La población del valle de la Vansa i Fórnols no llega a los 200 habitantes. Sorribes de la Vansa es uno de los pequeños pueblos del valle.

LA VIDA TRANQUILA
Casas de piedra en el pequeño pueblo de Surp. EN LA OTRA PÁG.: Quesos Tarrau, Bagergue, Val d'Aran.

EL SABOR DE LA *desconexión* EN LOS *Pirineos*

VAL D'ARAN, ALTA RIBAGORÇA, PALLARS SOBIRÀ. ***Nos movemos en un mundo hiperconectado. Este recorrido por el norte de Cataluña nos propone olvidar la conexión a internet para disfrutar de sus paisajes y de su rica gastronomía.***

TEXTO DE RAFA PÉREZ. FOTOS DE FÉLIX LORENZO

PERDERSE ENTRE *burbujas*

TEXTO DE RAQUEL PARDO. FOTOS DE FÉLIX LORENZO

EL PENEDÈS Y EL GARRAF. ***Desde la costa del Garraf hacia el interior, las bodegas y, sobre todo, las cavas subterráneas de algunos productores del Penedès, además del encanto de los pequeños elaboradores, conforman una tierra donde hallar un vino para cada persona.***

IN VINO VERITAS

IZDA.: vides en El Penedès. DCHA.: mosaico en el que se representa un momento de la vendimia en Vinseum, el Museu de les Cultures del Vi de Catalunya, en Vilafranca del Penedès.

CAL CASAL, EN OSSERA, RECOLECTA SU PROPIA FRUTA PARA HACER MÁS DE 80 TIPOS DE MERMELADAS

EN LOS ALREDEDORES DE ÉLLER HAY PRADOS DE GRAN VALOR ECOLÓGICO, CON PLANTAS COMESTIBLES

MOSAICO CAMPESTRE
IZDA.: Núria Rosell elabora mermeladas, jaleas, *chutneys* y patés en Cal Casal, en el pueblo de Ossera. DCHA.: caballos en las inmediaciones del pueblo de Ger y detalle de la casa rural Hostal d'Éller, en La Cerdanya.

GRACIAS A VISIONARIOS QUE APOSTARON POR EL VINO, EL PRIORAT SE CONOCE EN TODO EL MUNDO

VINOS TELÚRICOS
Uno de los mayores atractivos del Priorat es su fuerza telúrica, la influencia de la llicorella (pizarra) y la arcilla en la expresión que muestran los vinos en la copa.

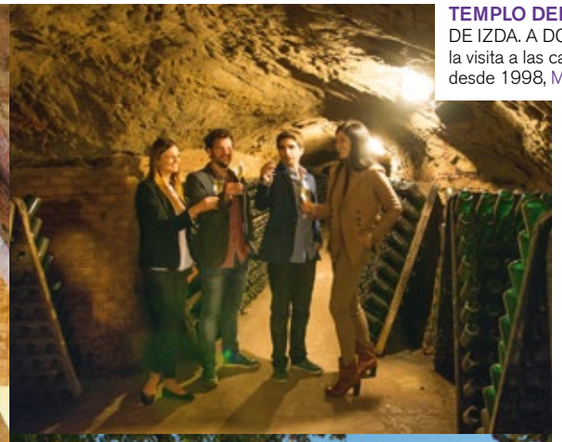
Muy personal

María del Mar Raventós, Codorníu

"El cava merece su protagonismo propio en la mesa".

Mar Raventós preside el grupo Codorníu, la empresa familiar más antigua del país y un conglomerado vitivinícola con bodegas repartidas por España, California y Argentina, además de declararse una gran defensora de su comarca, El Penedès, y de sus productos gastronómicos. No duda en admitir que le encanta la gastronomía catalana, entre cuyos platos destaca la escalivada o el bacalao ***a la llauna***, que, añade, se tomaría acompañados con cava, **Anna de Codorníu** para el primer plato y **Reina Mª Cristina** para el segundo. Mujer en un cargo directivo y miembro de una saga

"COMO MÍNIMO, UNA VEZ AL AÑO HAY QUE APROVECHAR LA TEMPORADA DE 'CALÇOTS' PARA PASAR UNA JORNADA AL AIRE LIBRE CON LOS AMIGOS."



TEMPLO DEL VINO
DE IZDA. A DCHA.: diferentes momentos de la visita a las cavas Codorníu y su presidenta desde 1998, María del Mar Raventós.

cavista que participó en los comienzos del cava como concepto, Mar tiene recuerdos inevitablemente ligados al mundo del vino: "Mi vida siempre ha estado ligada a la viña y el campo, desde pequeña pasé muchas vacaciones en la finca de Raimat en Lleida, rodeada de viñedos, siguiendo y disfrutando la vendimia con mis primos". Fue su padre quien le inculcó la pasión por el vino e inoculó en ella el empuje para iniciarse en el mundo empresarial, "una fusión (empresa y vino) que llevo marcada en los genes y de la que me es imposible desprenderme".
Es consciente de la importancia que tiene el cava en El Penedès, donde, afirma, se elabora el 90% de este vino espumoso, cuya denominación también acoge vinos elaborados fuera de Cataluña. La primera elaboración de espumoso en El Penedès se fecha en 1872, y fue, precisamente, "en nuestra casa, Can Codorníu". El cava ha ido convirtiéndose, comenta, en lo más representativo de la gastronomía de la zona y en uno de los sectores de mayor riqueza de la industria catalana.
Respecto a la gastronomía de la región, que también recomienda tomar, por supuesto, con algún tipo de cava, Raventós alude a los ***calçots***, plato indispensable para ella: "Como mínimo una vez al año se ha de aprovechar la temporada de ***calçots*** para pasar una jornada al aire libre con amigos", sentencia, y recuerda que en Codorníu se puede hacer en combinación con una visita a la bodega y rodeados de viñedos, una actividad que Raventós califica como "una experiencia maravillosa".
Además de los ***calçots***, Mar Raventós reivindica los postres y dulces de la comarca, entre los que le es difícil decidirse por uno solo: ***mel i mató, músic, catànies, carquinyolis, recuit de drap, panellets*** o los bombones rellenos de ***marc*** de cava.
La presidenta de Codorníu defiende el cava en la mesa como una bebida con protagonismo propio, "que bien se lo merece", porque "existe mucho trabajo detrás de una botella, sea cual sea su marca, y esto no se puede olvidar", pero confiesa que también le gusta cocinar con cava como ingrediente, realzando esta bebida, por ejemplo, un plato casero de pollo al cava, donde el espumoso se añade en la última fase de cocción y se deja otra media hora más , "hasta que se consuma del todo el caldo y se ligue la salsa", añade.
Al visitante del Penedès le recomienda descubrir las cavas Codorníu, aunque se le hace difícil recomendar solo un lugar porque "cada rincón tiene su magia".
Lugares como el **macizo del Garraf** o **Montserrat** se encuentran entre sus preferencias. Entre los restaurantes que recomienda al viajero figuran **Cal Blay Vinticinc** (cateringcalblay.com) en Sant Sadurní, **Cal Matias** (restaurantcalmatias.com) en Gelida, **Fonda Neus** (fondaneus.com) o la tienda **Cal Feru** (calferu.com), donde encontrar su vino más emblemático, Jaume Codorníu, cava gran reserva de añada, que se elabora con la mejor uva de sus viñedos más antiguos.

Cocina con nombre propio

El valor de lo autóctono

Descubrimos la labor de los colectivos de cocina

Un enfoque con personalidad

Los colectivos de cocina de las comarcas de Osona, El Ripollès y La Garrotxa se han erigido como embajadores de sus productos más típicos y aúnan creatividad y experiencia tras los fogones para defender el vínculo que los une con la tierra.

El compromiso de **Osona Cuina** (osonacuina.com) con los ingredientes de su comarca se refleja en las cartas, pero también en las actividades que impulsa este grupo de 15 restaurantes, como las cenas gastronómicas que giran en torno a los embutidos, la trufa, las patatas del bufet y las judías del Collsacabra. Una de las fiestas más populares que ha impulsado Osona Cuina es la celebración del Dijous Llarder de Vic, un jueves de febrero en el que se instala un gran asador en la plaza Major para disfrutar de la carne de cerdo a la brasa.

Nueve son los restaurantes agrupados en el colectivo **Cuina Volcànica** (cuinavolcanica.cat), que se centra en los productos autóctonos de La Garrotxa (setas, alubias de Santa Pau, patatas moradas, alforfón, maíz blanco, trufas, queso *serrat* de oveja, salsas a base de ratafía) y con frecuencia hace guiños a la singularidad de su paisaje volcánico en las presentaciones de sus platos. En octubre de 2015 el colectivo cumplió su 20º aniversario. Por este motivo, las cartas de los restaurantes han introducido algún plato especial a modo de homenaje, como el postre 'Volcán', con cúpula de chocolate y galleta de ratafía, elaborado en colaboración con el maestro chocolatero de la pastelería Ferrer, que se puede probar en los restaurantes del colectivo.

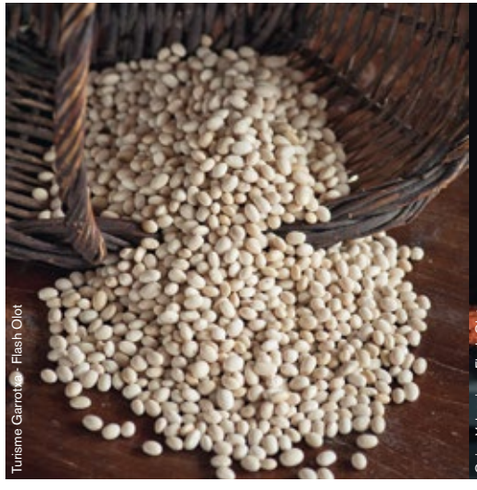
En El Ripollès, el colectivo **Cuines de la Vall de Camprodon** (cuinesvalldecamprodon.blogspot.com.es) reúne diez restaurantes y hoteles que celebran jornadas gastronómicas en torno a los productos esenciales de la zona: la matanza y la Cuaresma (en las tres semanas anteriores y posteriores a Carnaval), la temporada del potro (a mediados de mayo) y la de la patata (las dos últimas semanas de septiembre).

Osona Cuina

Osona Cuina

Osona Cuina

LOS ROSTROS DE LOS FOGONES
ARRIBA: los cocineros del colectivo Osona Cuina, el Dijous Llarder de Vic y ensalada Waldorf de Can Jubany. ABAJO: judías de La Garrotxa, *macaró* de alforfón con crema de ratafía y el colectivo Cuina Volcànica.


Turisme Garrotxa - Flash Olot

Cuina Volcanica - Flash Olot

Cuina Volcanica - Flash Olot

HECHO EN CASA
Pere Pujol es el responsable de los quesos Molí de Ger, en La Cerdanya. ABAJO: Caterina Solé elabora mermeladas caseras en Tupí de la Cerdanya. Cerveza artesana Pedraforca, de la localidad de Saldes.

'Trinxat' de la Cerdanya

El *trinxat* es un plato sencillo, de cocina de aprovechamiento. Antiguamente, el invierno era el momento del año en que el campo tenía menos que ofrecer. Las coles eran de las pocas verduras que aguantaban las heladas. Y esa es precisamente su virtud. Los payeses dicen que la buena col tiene que estar "tocada por el frío", pues parece ser que el almidón se convierte en azúcar y la col es más dulce. Con las hojas y unas patatas –conocidas aquí como *trumfes*– hervidas se cenaba; a las sobras se les añadían unos ajos y un poco de tocino –el invierno era tiempo de matanza– para preparar el *trinxat*. Por Cuaresma se sustituía la tira de tocino *(rosta)* por trucha o arenque. Era un plato contundente porque al escasear el aceite se cocinaba con la grasa del cerdo, pero el trabajo en el campo requería un buen aporte calórico. La tendencia actual es rebajar la cantidad de grasa de la elaboración. Es el plato más conocido de la gastronomía ceretana y tiene incluso su fiesta anual, que se celebra en Puigcerdà a finales de febrero.

mercadocalabajio.com / Carlos Dube

de los mejores productores. Cuando la carretera que sale de **La Nou de Berguedà** se acaba y empiezas a transitar por camino piensas que el GPS te ha jugado una mala pasada. Pero no, es al final de ese camino donde encontramos a Josep Venturós, de quesos **Cuirols** (formatgescuirols.com). Al hablarle de la dificultad del acceso, sonríe y mira a su alrededor: las impresionantes vistas responden por él. Josep había visto a su abuela elaborar quesos para casa, así que en 2008 se puso a ordeñar sus propias cabras, a experimentar con la cuajada láctea y el carbón vegetal. Hace visitas guiadas para dar a conocer todo el proceso, visitas que acaban con una degustación, un corte de cada uno de sus quesos y un vaso de vino. Otro de los que se maneja estupendamente con los quesos es Pere Pujol, del **Molí de Ger** (molideger.com) en **La Cerdanya**. En este antiguo molino de harina apostaron por la leche de vaca. Los pastos junto al río Segre y el clima de la zona se encargan de la calidad de la leche; el buen hacer en el obrador y el absoluto control de temperatura y humedad de la cámara para que hongos y bacterias trabajen a sus anchas, hacen el resto. Los quesos de Pere entran en el circuito de proximidad y, tras madurar por un periodo que oscila entre los quince días y los seis meses, se distribuyen por restaurantes y tiendas de la comarca. Una de sus especialidades es el queso de tupí. El tupí es una pequeña olla de barro, con una sola asa, en la que antiguamente se cocinaba. A Caterina Solé le pareció un buen nombre para su negocio y abrió **El Tupí de la Cerdanya** (tupidelacerdanya.cat) en la antigua escuela de **Bor**. Envasa lo que la naturaleza le ofrece: sus especialidades son las mermeladas, las setas secas, algunas salsas y los patés. También vende miel, quesos de la zona y funciona como restaurante, con unas pocas mesas –en verano añade algunas más en el jardín– donde sirve crepes, *fondues*, *raclettes*, quesos y

* Consulta el detalle de la **zona 3** en el mapa completo de la **página 14**.

Direcciones

HOTELES

Mas La Boella (Autovía T-11 Reus-Tarragona, km 12; La Canonja; Tarragona; tel. 977 771 515; laboella.com; HD: 150€). Hotel gastronómico de lujo ubicado en una histórica masía del siglo XII, con 13 suites rodeadas de jardines, olivos y viñedos. Cuenta con piscina y un entorno inmejorable para descansar, sin salir del complejo si se quiere, ya que tiene también un restaurante con una deliciosa terraza para las noches de primavera o verano.

Mas La Boella

Dispone de una tienda con más de 200 referencias vinícolas de la región y una almazara donde se elabora el aceite de la casa, un óleo de alta gama que se embotella en cuatro versiones: monovarietales de arbequina, arbosana y koroneiki y Premium, *coupage* de las tres variedades anteriores. Un complejo en el que perderse un fin de semana o donde alojarse para aventurarse y conocer un poco más la riqueza gastronómica de la región, a tan solo 10 minutos de Tarragona.

Hostal Sport (Miquel Barceló, 4-6; Falset; Tarragona; tel. 977 830 078; hotelpriorat-hostalsport.com; HD: 80-120€). Mejor Alojamiento 2015 en los premios Enoturismo y *hot spot* para el amante del vino que visite El Priorat, ya que, al abrir los 365 días del año, es un punto de encuentro de bodegueros, de reuniones para catar, comidas formales… Entorno agradable y acogedor para un hotel de cuatro estrellas decorado en estilo rústico. Tiene un restaurante donde se cuida la cocina de proximidad y se trata de respetar la armonía con los vinos, y cuenta con actividades organizadas como los paseos en bicicleta o las *calçotadas*.

Hotel Villa Engracia (Les Masies de Poblet; L'Espluga de Francolí; Tarragona; tel. 977 870 308; villaengracia.com; HD: 60-90€). Este complejo rural, con 11 habitaciones y 39 apartamentos, que en el siglo XIX fue un balneario, se halla muy cerca del monasterio de Poblet. En los apartamentos se pueden alojar desde una o dos personas en sus estudios, hasta ocho en los más espaciosos. Permite comer en su restaurante Font del Ferro, que cuenta con un menú diario de 18€, aunque en temporada realizan menús especiales, como los de *calçots*.

RESTAURANTES

AQ (Les Coques, 7; Tarragona; tel. 977 215 954; aq-restaurant.com; precio medio: 20-60€). Ana y Quintín son el alma de este restaurante de líneas puras, acogedor y moderno, donde importa el sabor de la temporada, cocinado a conciencia por ella y servido y acompañado de vinos de la zona por él. Además de la cocina de Ana, el AQ tiene el atractivo añadido de tener a la vista parte de lo que fue el recinto de culto de Tarraco. Historia en los muros y presente con toques atrevidos en la mesa, con un servicio eficiente y en un ambiente tranquilo, para deleitarse con los sabores.

Celler de l'Àspic (Miquel Barceló, 31; Falset; Tarragona; tel. 977 831 246; cellerdelaspic.com; precio medio: 40-50€). Si a uno le gusta el vino, tiene que pasarse por este restaurante, toda una referencia en la restauración prioratina gracias a la brillante labor de Antoni Bru, tarraconense criado gastronómicamente en el Delta de l'Ebre y experto en arroces, que ha hecho del Celler un local de referencia vinícola, traspasando las fronteras del Priorat. En la mesa, arroces deliciosos, pescados frescos y postres que son el mejor colofón de la velada, sobre todo si se acompaña de alguno (o varios) de los vinos de su carta. Es dificilísimo conformarse solo con uno, la lista de vinos nacionales e internacionales pone los dientes largos antes de pedir siquiera los platos. Bru acaba de abrir además una taberna en el pueblo para degustar por copas varias referencias escogidas por él.

La Cooperativa (Carrer Unió, 7; Porrera; Tarragona; tel. 977 828 378; restaurantlacooperativa.com; precio medio: 30-40€). En el antiguo edificio de la Cooperativa de Porrera se encuentra este local, regentado por Mía, en los fogones, y Litus, en la sala. Hacen sentir al comensal como en casa, en un local alegre y desenfadado con un divertido toque rústico. Mía, oriunda de Porrera, ha vuelto a casa para cocinar para otros y hacerles felices con platos caseros que saben a eso, a hogar. Atención a su cocina de aves y sus guisos de cuchara, pero también a sus ensaladas, sus cremas (de tomate con berenjena escalivada), o al conejo con pulpitos de L'Ametlla de Mar. Producto de proximidad donde prima lo sostenible y se cuida en la cocina para convertirlo en auténtica comida confortable y deliciosa. Y como estando en El Priorat lo que apetece es acompañar la velada con vinos, Litus se encarga de escoger entre lo bueno que tiene alrededor para ofrecer una trabajada carta de vinos con especial atención a los de la comarca, sin descuidar otras referencias foráneas.

Mas La Boella

D.R.

CON SABOR RÚSTICO
ARRIBA: suite de Mas La Boella, un hotel de lujo con encanto. ABAJO: sala del restaurante La Cooperativa, en una de las dependencias de la antigua cooperativa de la localidad de Porrera.