

**Propostes gastronòmiques inspiradores**  
Assaboreix la Ruta del Paisatge dels Genis



**Propuestas gastronómicas inspiradoras**  
Saborea la Ruta del Paisaje de los Genios



## **EDICIÓ/EDICIÓN**

EL PAISATGE DELS GENIS  
Oficina tècnica  
[www.elpaisatgedelsgenis.cat](http://www.elpaisatgedelsgenis.cat)

## **DISSENY GRÀFIC/DISEÑO GRÁFICO**

[www.gecko.cat](http://www.gecko.cat)

## **IMPRESSIÓ/IMPRESIÓN**

Imprenta BOU, Tarragona





## Índex/Índice

El geni i el paisatge  
El genio y el paisaje

6

El producte: els fruits de la terra  
El producto: los frutos de la tierra

10

Els productors: les mans que treballen  
Los productores: las manos que trabajan

18

La cuina: el gust és nostre  
La cocina: el gusto es nuestro

26

On trobar-los  
Dónde encontrarlos

46

Reus és coneguda com a capital del vermut i té vuit marques "Vermut de Reus" /  
Reus es conocida como la capital del vermut y tiene ocho marcas "Vermut de Reus"



Mont-roig celebra les Jornades Gastronòmiques del Pop el mes de juny /  
Mont-roig celebra las Jornadas Gastronómicas del Pulpo el mes de junio



© Agència Reus Promoció / Joan Capdevila

© El Paisatge dels Gens / Joan Capdevila

El Vendrell forma part de la Ruta del xató, un plat que es pot acompañar amb vins i cava de la DO Penedès / El Vendrell forma parte de la Ruta del xató, un plato que puede acompañarse con vinos y cavas de la DO Penedès

© El Paisatge dels Gens / Joan Capdevila



Horta de Sant Joan té gran vinculació amb el món culinari, on destaquen l'oli, el vi i les carns / Horta de Sant Joan tiene una gran vinculación con el mundo culinario, donde destacan el aceite, el vino y las carnes



### Picasso Horta de Sant Joan

Horta de Sant Joan - Mont-roig  
1h.10 min. (87 Kms)



Horta de Sant Joan - Barcelona  
1 h. 45 min. (143 Kms)

### Miró Mont-roig

Reus - Mont-roig  
19 min. (19 Kms)

El Paisatge dels Genis és una proposta turística per descobrir l'essència del paisatge de Costa Daurada i Terres de l'Ebre que va inspirar l'obra i la personalitat de quatre grans genis universals: Antoni Gaudí, Joan Miró, Pau Casals i Pablo Picasso.

La Ruta del Paisatge dels Genis proposa visites i activitats als municipis de Reus, el Vendrell, Mont-roig i Horta de Sant Joan en els que Gaudí i Pau Casals van néixer i Miró i Picasso hi van fer llargues estades.

La Cuina dels Genis ens convida, a través d'una experiència culinària i gastronòmica, a assaborir amb els cinc sentits el paisatge que aquests artistes van menjar, gaudir i plasmar a les seves obres.

### Casals El Vendrell

El Vendrell - Reus  
35 min. (45 Kms)

Barcelona  
Barcelona - Vendrell  
40 min. (55 Kms)

El Paisaje de los Genios es una propuesta turística para descubrir la esencia del paisaje de la Costa Dorada y las Tierras del Ebro que inspiró la obra y la personalidad de cuatro genios universales: Antonio Gaudí, Joan Miró, Pau Casals y Pablo Picasso.

La Ruta del Paisaje de los Genios propone visitas y actividades en los municipios de Reus, El Vendrell, Mont-roig y Horta de Sant Joan, en los que Gaudí y Pau Casals nacieron y Miró y Picasso pasaron largas temporadas.

La Cocina de los Genios nos invita, a través de una experiencia culinaria y gastronómica, a saborear con los cinco sentidos el paisaje donde estos artistas comieron, que disfrutaron y plasmaron en sus obras.



## Gaudí Reus

© Agència Reus Promoció / Carles Fargas



### EL GENI I EL PAISATGE

**“L'originalitat consisteix a tornar a l'origen”**

Antoni Gaudí va néixer a Reus l'any 1852. Va ser batejat a l'església prioral de Sant Pere i, durant setze anys, va viure a la casa familiar, on hi havia la caldereria que va ser clau en l'aprenentatge de Gaudí, sobretot per a la qualitat de veure i captar l'espai. En finalitzar el batxillerat a Reus se'n va anar a Barcelona a estudiar Arquitectura. Quan ja era un arquitecte reconegut va mantenir regularment el contacte amb els amics i col·legues de Reus.

**A Reus, és possible descobrir i aprofundir en aquest univers en el Gaudí Centre, l'espai on la ciutat li ret homenatge.**

### EL GENIO Y EL PAISAJE

**“La originalidad consiste en volver al origen”**

Antonio Gaudí nació en Reus en el año 1852. Fue bautizado en la iglesia prioral de Sant Pere y, durante dieciséis años, vivió en la casa familiar donde había la calderería que fue clave en el aprendizaje de Gaudí, sobre todo para la cualidad de ver y captar el espacio. Al finalizar el bachillerato en Reus, se trasladó a Barcelona para estudiar Arquitectura. Cuando ya era un arquitecto reconocido mantuvo regularmente el contacto con los amigos y colegas de Reus.

**En Reus es posible descubrir y profundizar en este universo en el Gaudí Centre, espacio donde la ciudad le rinde homenaje.**



## Miró Mont-roig

© Arxiu Fundació Miró



### EL GENI I EL PAISATGE “Tota la meva obra està concebuda a Mont-roig”

Joan Miró va arribar al Mas Miró de Mont-roig per primera vegada el 1911, per recuperar-se d'una malaltia. El Mas Miró és l'espai on Joan Miró va concebre i va crear el seu univers i on va pintar les obres que el van projectar internacionalment com un dels artistes més universals del moment. Miró, que durant 65 anys es va instal·lar al Mas a l'estiu, trobava a Mont-roig la inspiració necessària per crear.

**El Mas Miró pot visitar-se i permet endinsar-se en espais tan sagrats com el taller de Joan Miró, el seu temple creatiu.**

### EL GENIO Y EL PAISAJE “Toda mi obra está concebida en Mont-roig”

Joan Miró llegó al Mas Miró de Mont-roig por primera vez en 1911 para recuperarse de una enfermedad. Mas Miró es el espacio donde Joan Miró concibió y creó su universo y donde pintó las obras que lo proyectaron internacionalmente como uno de los artistas más universales del momento. Miró, que durante 65 años se instaló en el mas en verano, encontraba en Mont-roig la inspiración necesaria para crear.

**Mas Miró puede visitarse y permite adentrarse en espacios tan sagrados como el taller de Joan Miró, su templo creativo.**



## Casals El Vendrell

© Fundació Pau Casals



### EL GENI I EL PAISATGE

**“Afortunadament, durant els meus viatges per tants països estrangers, mai m'ha abandonat el nen del Vendrell”**

Nascut al Vendrell el 1876 Pau Casals va estar relacionat amb la música des de molt petit, ja que el seu pare era l'organista de l'església. Als 23 anys va començar la seva trajectòria professional actuant en els millors auditòris del món, tot i així Casals passava llargues temporades a la casa que es va construir a la platja de Sant Salvador, seu actual del Museu Pau Casals. Després de la seva mort, Pau Casals descansa al cementiri del Vendrell.

**A la seva vila nadiua, també es poden seguir les seves passes a la casa on va néixer.**

### EL GENIO Y EL PAISAJE

**“Afortunadamente, durante mis viajes por tantos países extranjeros, nunca me ha abandonado el niño de El Vendrell”**

Nacido en El Vendrell en 1876, Pau Casals tuvo relación con la música desde muy pequeño, ya que su padre era el organista de la iglesia. A los 23 años empezó su trayectoria profesional actuando en los mejores auditorios del mundo. A pesar de ello, Casals pasaba largas temporadas en la casa que se construyó en la playa de Sant Salvador, sede actual del Museo Pau Casals. Tras su muerte, Pau Casals descansa en el cementerio de El Vendrell.

**En su ciudad natal también se pueden seguir sus pasos en la casa donde nació.**



## Picasso Horta

© Centre Picasso d'Orta



### EL GENI I EL PAISATGE

**“Tot el que sé, ho vaig aprendre a Horta”**

Picasso va realitzar dues estades a Horta de Sant Joan, acompanyat del seu amic Manuel Pallarès, natiu del poble. A la primera (1898 - 1899) va arribar malalt, però les vivències en contacte amb la natura verge del massís dels Ports el van omplir d'energia. El 1909, coincidint amb l'inici del moviment cubista, va tornar a Horta amb Fernande Olivier. En aquesta època va pintar, inspirat pels paisatges d'Horta, *La bassa d'Horta* i *La fàbrica d'Horta d'Ebre*, entre d'altres.

**El poble compta amb un espai dedicat a Picasso, i encara són reconeixibles bona part dels espais de l'entorn natural que l'artista va pintar.**

### EL GENIO Y EL PAISAJE

**“Todo lo que sé, lo aprendí en Horta”**

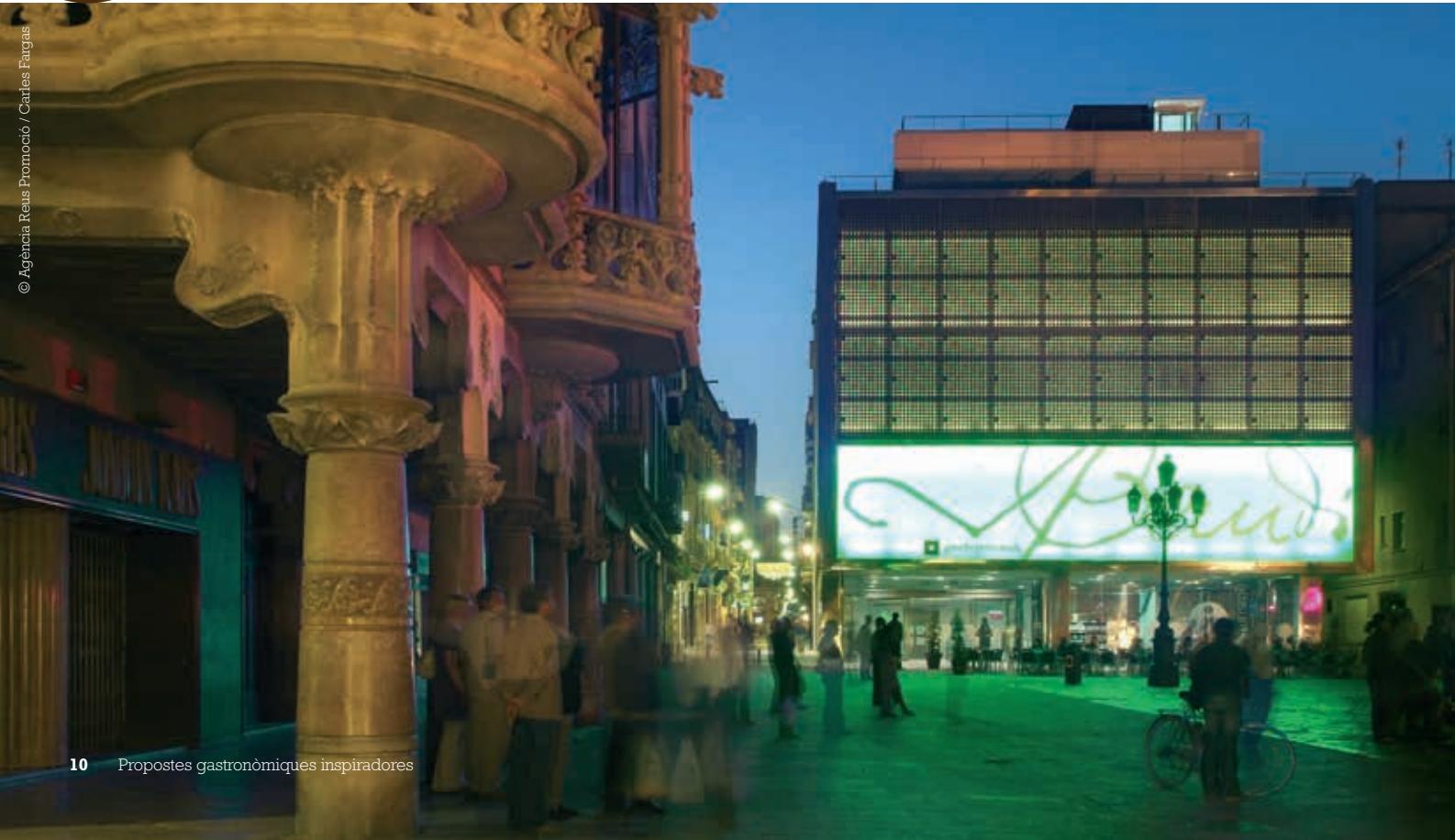
Picasso residió en Horta de Sant Joan dos temporadas acompañado de su amigo Manuel Pallarès, natural del pueblo. En la primera (1898 - 1899) llegó enfermo, pero las vivencias en contacto con la naturaleza virgen del macizo de Els Ports le llenaron de energía. En 1909, coincidiendo con el inicio del movimiento cubista, regresó a Horta con Fernande Olivier. En esta época pintó, inspirado por los paisajes de Horta, *La Balsa de Horta* y *La Fábrica de Horta d'Ebre*, entre otras.

**El pueblo cuenta con un centro dedicado a Picasso y aún son reconocibles gran parte de los espacios del entorno natural que pintó el artista.**



Gaudí  
Reus

© Agència Reus Promoció / Carles Fargas



## **EL PRODUCTE. ELS FRUITS DE LA TERRA**

### **Reus,**

una ciutat entre el mar i la muntanya

La ciutat de Reus està situada entre mar i muntanya, al Camp de Tarragona, una extensa plana que s'estén des del Penedès fins a l'inici de les terres de l'Ebre, delimitada per muntanyes. Aquesta situació privilegiada té les condicions necessàries per gaudir d'una excel·lent cuina mediterrània, elaborada amb els productes característics del territori. Reus, la ciutat bressol de Gaudí, és el centre comercial per excel·lència i mercat tradicional del Camp.

- Vermut de Reus.
- Avellana DOP Reus.
- Oli d'oliva verge extra DOP Siurana.
- El menjablanç, elaborat amb ametlla, és un dels postres més típics de Reus.
- Coca de cireres, que és tradició menjar durant els mesos de maig i juny.
- Coca de recapte.
- El pa de Mestral, una iniciativa del Gremi de Forners de Reus i comarca per impulsar els productes de proximitat.



## **EL PRODUCTO.**

### **LOS FRUTOS DE LA TIERRA**

### **Reus,**

una ciudad entre el mar y la montaña

La ciudad de Reus está situada entre el mar y la montaña, en el Campo de Tarragona, una extensa llanura que se extiende desde el Penedès hasta el inicio de las tierras del Ebro, delimitadas por montañas. Esta situación privilegiada tiene las condiciones necesarias para disfrutar de una excelente cocina mediterránea elaborada con los productos característicos del territorio. Reus, la ciudad natal de Gaudí, es el centro comercial por excelencia y mercado tradicional del Campo.

- Vermut de Reus.
- Avellana DOP Reus.
- Aceite de oliva virgen extra DOP Siurana.
- El *menjablanç* (*manjar blanco*), elaborado con almendra, es uno de los postres más típicos de Reus.
- Coca de cerezas, cuya comida es tradicional durante los meses de mayo y junio.
- Coca de recapte.
- El pan de Mestral, una iniciativa del Gremio de Panaderos de Reus y comarca para impulsar los productos de proximidad.





## Miró Mont-roig

© Mont-roig Miami Turisme



## **EL PRODUCTE. ELS FRUITS DE LA TERRA**

### **Els millors sabors i aromes de Mont-roig Miami**

La plana del Camp de Tarragona ha estat des de temps immemoriaus una terra fèrtil de la qual l'home ha sabut treure els millors fruits. Actualment aquesta agricultura ancestral arriba als nostres dies oferint-nos productes típics de la Mediterrània com l'oli, el calçot i la farina de garrofa. El clima, de temperatures suaus i marcat pel mestral, i la terra, rica en nutrients, resulten claus per donar-nos uns productes reconeguts per la seva qualitat.

- L'elixir daurat: L'oli d'oliva verge extra.
- L'horta i la garrofa: Les Mont-rogetes són les galetes típiques del municipi i estan elaborades amb un ingredient autòcton i distintiu del territori: la farina de garrofa.
- Jornades Gastronòmiques del Calçot, a l'hivern.
- Jornades Gastronòmiques del Pop, el mes de juny.
- Jornades Gastronòmiques de la cuina de l'Arròs de tardor, el mes d'octubre.



## **EL PRODUCTO. LOS FRUTOS DE LA TIERRA**

### **Los mejores sabores y aromas de Mont-roig Miami**

La llanura del Campo de Tarragona ha sido desde tiempos inmemoriales una tierra fértil de la que el hombre ha sabido obtener sus mejores frutos. Actualmente, esta agricultura ancestral llega a nuestros días ofreciéndonos productos típicos del Mediterráneo, como el aceite, el calçot y la harina de algarroba. El clima, de temperaturas suaves y marcado por el mestral, y la tierra, rica en nutrientes, resultan claves para ofrecernos unos productos reconocidos por su calidad.

- El elixir dorado: el aceite de oliva virgen extra.
- La huerta y la algarroba: las Mont-rogetes son las galletas típicas del municipio y están elaboradas con un ingrediente autóctono y distintivo del territorio: la harina de algarroba.
- Jornadas Gastronómicas del Calçot, en invierno.
- Jornadas Gastronómicas del Pulpo, el mes de junio.
- Jornadas Gastronómicas de la Cocina del Arroz de otoño, el mes de octubre.



## Casals El Vendrell

© Turisme del Vendrell / Joan Capdevila Valvè



## EL PRODUCTE. ELS FRUITS DE LA TERRA

### La ruta del Xató i altres llepolies del Vendrell

El Vendrell forma part de la Ruta del Xató, una proposta de turisme gastronòmic de les comarques de l'Alt Penedès, el Baix Penedès i el Garraf. Fer la Ruta és descobrir el territori del xató, a partir de les visites que es proposen a les escapades temàtiques: enoturisme, arquitectura, música, mar, cultura i gastronomia.

- La xatonada popular: Cada primer diumenge de febrer a la Rambla del Vendrell se celebra aquesta festa gastronòmica amb el Concurs de Mestres Xatonaires, l'Exhibició de Xatonaires Infantils i el repartiment d'unes 2.000 racioncs de xató.
- La coca enramada és una coca salada feta amb pasta de farina amb oli que porta espinacs, mongetes, pebrots vermells i ceba, acompanyada de salsitxa o arengada.
- Els bufats i els resolis mai poden faltar a la taula dels vendrellencs.
- Les orelletes es mengen per carnaval.
- A finals de tardor, l'oli nou se suca amb les rostes, pa torrat.
- Vins i caves de la DO Penedès.



## EL PRODUCTO.

### LOS FRUTOS DE LA TIERRA

### La ruta del Xató y otras delicias del Vendrell

El Vendrell forma parte de la Ruta del Xató, una propuesta de turismo gastronómico de las comarcas del Alt Penedès, el Baix Penedès y el Garraf. Hacer la Ruta es descubrir el territorio del xató, a partir de las visitas que se proponen en las escapadas temáticas: enoturismo, arquitectura, música, mar, cultura y gastronomía.

- La xatonada popular: cada primer domingo de febrero en la Rambla de El Vendrell se celebra esta fiesta gastronómica con el concurso de Maestros Xatonaires, la exhibición de *Xatonaires Infantiles* y el reparto de unas 2.000 raciones de xató.
- La coca enramada es una coca salada hecha con pasta de harina con aceite que lleva espinacas, judías, pimiento rojo y cebolla, acompañada de salchicha o sardina en salazón.
- Los *bufats* (dulces) y el *resolis* (licor) nunca pueden faltar en la mesa de los vendrellenses.
- Las *orelletes* se comen por carnaval.
- A finales de otoño, las rostas (pan tostado) se mojan en el aceite nuevo.
- Vinos y cavas de la DO Penedès.





## Picasso Horta

© Ajuntament d'Horta de Sant Joan



## EL PRODUCTE. ELS FRUITS DE LA TERRA

### Horta de Sant Joan, proximitat i tradició

Horta de Sant Joan sempre ha estat vinculada al món culinari. Hi trobareu una cuina amb un denominador comú: proximitat i tradició. A l'edat mitjana, el poble era conegut pel cultiu del safrà, que s'exportava a l'Europa central. També era molt apreciada la destilació d'espíglol i l'obtenció de l'aiguardent. Actualment cal destacar l'oli, el vi i les carns.

- A Horta hi trobareu carns de gran qualitat procedents de les ramaderies del poble alimentades de forma natural a les pastures de camps i muntanyes. Carns a la brasa, el cabrit arrebozzat, el crestó (cabra blanca que se serveix a taula guisada amb escabetx i herbes) i el civet de porc senglar, que ha estat caçat a les feréstegues muntanyes d'Horta, us faran llepar-vos els dits. No es poden deixar de tastar els embotits, que, afavorits pel clima a recer dels Ports, són molt rics i variats.
- A qualsevol hora o per postres les pastes típiques del poble són la millor elecció: panadons, ametllats i mantecats.
- Oli d'oliva verge extra DO Terra Alta.
- Vins de la DO Terra Alta.
- Aiguardents, mistela i vi ranci.



## EL PRODUCTO. LOS FRUTOS DE LA TIERRA

### Horta de Sant Joan, proximidad y tradición

Horta de Sant Joan siempre ha estado vinculada al mundo culinario. Aquí encontraréis una cocina con un denominador común: proximidad y tradición. En la Edad Media, el pueblo era conocido por el cultivo del azafrán, que se exportaba a Europa central. También era muy apreciada la destilación del espiego y la obtención del aguardiente. Actualmente destacan el aceite, el vino y las carnes.

- En Horta encontraréis carnes de gran calidad procedentes de las ganaderías del pueblo alimentadas de forma natural en los pastos de los campos y las montañas. Carnes a la brasa, cabrito rebozado, el castrón (cabra blanca que se sirve en la mesa guisada con escabeche y hierbas) y el civet de jabalí, cazado en las agrestes montañas de Horta, harán que os chupéis los dedos. Es imprescindible probar los embutidos que, favorecidos por el clima al abrigo de Els Ports, son muy ricos y variados.
- A cualquier hora o para postres, las pastas típicas del pueblo son la mejor elección: *panadons* (empanadas), *ametllats* (almendrados) y mantecados.
- Aceite de oliva virgen extra DOP Terra Alta.
- Vinos de la DO Terra Alta.
- Aguardientes, mistela y vino rancio.



© antonella.lombardi



## Els productors: Les mans que treballen

### **Reus.....20**

Vermut de Reus  
Avellana de Reus  
(Denominació d'Origen Protegida)  
Oli Siurana  
(Denominació d'Origen Protegida)  
Pa Mestral

### **Mont-roig.....21**

Comercial Garrofa  
Hawo Fruits  
Olis Solé

### **El Vendrell .....22**

Cellers Avgvstvs Forum  
Torclum Oli d'Oliva  
Cal Badejo  
Finca Mas Perdut  
Un Sol Cel  
Verol – Obrador ecològic  
La Trencadora

### **Horta de Sant Joan .....24**

Identitat Extra Virgin Olive Oil  
Montsagre, Alanterres SLU (Montsagre)  
Les Vinyes del Convent  
Forn "Cal Mariano"

# **Los productores:** Las manos que trabajan

## **Reus.....20**

Vermut de Reus  
Avellana de Reus  
(Denominación de Origen Protegida)  
Oli Siurana  
(Denominación de Origen Protegida)  
Pan Mestral

## **Mont-roig.....21**

Comercial Garrofa  
Hawo Fruits  
Olis Solé

## **El Vendrell .....**22

Cellers Avgvstvs Forum  
Torclum Oli d'Oliva  
Cal Badejo  
Finca Mas Perdut  
Un Sol Cel  
Verol – Obrador ecològic  
La Trencadora

## **Horta de Sant Joan .....**24

Identitat Extra Virgin Olive Oil  
Montsagre, Alanterres SLU (Montsagre)  
Les Vinyes del Convent  
Horno Cal Mariano



© nacho\_dominguez-argentina



## Vermut de Reus

Producte: vermut

Reus és coneguda com a capital del vermut, una beguda estretament lligada a la història de la ciutat. Al segle XIX, el vermut arriba a Reus i de seguida s'incorpora al catàleg de productes que elaboren els diversos cellers. El vermut de Reus es produeix a base de vi blanc, alcohol, sucre i diferents espècies botàniques que es barregen per conferir la seva aroma característica. Actualment vuit marques estan considerades amb la denominació 'Vermut de Reus': Yzaguirre, Rofes, Iris, Miró, Corí, Fot-li, Olave i Or del Camp.

## Vermut de Reus

Producto: vermut

Reus es conocida como capital del vermut, una bebida estrechamente vinculada a la historia de la ciudad. En el siglo XIX, el vermut llega a Reus y enseguida se incorpora al catálogo de productos que elaboran las distintas bodegas. El vermut de Reus se produce a base de vino blanco, alcohol, azúcar y distintas especies botánicas que se mezclan para conferirle su aroma característico. Actualmente ocho marcas están consideradas con la denominación 'Vermut de Reus': Yzaguirre, Rofes, Iris, Miró, Corí, Fot-li, Olave y Or del Camp.

## Avellana de Reus

Producte: avellanes

La Denominació d'Origen Protegida (DOP) Avellana de Reus protegeix les avellanes de les varietats negreta (la més comuna), paueteta, gironella, morella i culplana. Totes han estat conreades tradicionalment en una àmplia zona de les comarques tarragonines del Baix Camp, l'Alt Camp, el Tarragonès, el Priorat, la Conca de Barberà i la Terra Alta. L'avellana de Reus és un fruit sec de qualitats gastronòmiques i alimentàries excepcionals, ideals per consumir a qualsevol hora del dia.

## Avellana de Reus

Producto: avellanas

La Denominación de Origen Protegida (DOP) Avellana de Reus protege las avellanas de las variedades negreta (la más común), *paueteta*, *gironella*, *morella* y *culplana*. Todas han sido cultivadas tradicionalmente en una amplia zona de las comarcas tarraconenses del Baix Camp, el Alt Camp, el Tarragonès, el Priorat, la Conca de Barberà y la Terra Alta. La avellana de Reus es un fruto seco de cualidades gastronómicas y alimentarias excepcionales, ideales para consumir a cualquier hora del día.

## Oli d'oliva DOP Siurana

Producte: oli d'oliva verge extra

El riu Siurana dona nom a la DOP, que empara un territori amb 9.000 hectàrees, 123 municipis, 2,5 milions d'oliveres, 5.000 productors, 32 entitats inscrites i més de 140 marques autoritzades amb el distintiu DOP Siurana. L'oli d'oliva verge extra DOP Siurana s'elabora a les comarques del Baix Camp, el Tarragonès, el Baix Penedès, l'Alt Camp, la Conca de Barberà, la Ribera d'Ebre i el Priorat.

## Aceite de oliva DOP Siurana

Producto: aceite de oliva virgen extra

El río Siurana da nombre a la DOP que abarca un territorio de 9.000 hectáreas, 123 municipios, 2,5 millones de olivos, 5.000 productores, 32 entidades inscritas y más de 140 marcas autorizadas con el distintivo DOP Siurana. El aceite de oliva virgen extra DOP Siurana se elabora en las comarcas del Baix Camp, el Tarragonès, el Baix Penedès, l'Alt Camp, la Conca de Barberà, la Ribera d'Ebre y el Priorat.

## **Pa Mestral**

Producte: pa

El Gremi de Forners de Reus i Comarca es va fundar l'any 1910 i agrupa els fornells tradicionals del Baix Camp. El seu valor rau en l'experiència adquirida al llarg de generacions de fornells que, amb dedicació i treball artesanal, aconsegueixen una qualitat en els seus productes que els diferencia clarament dels productes industrials.

## **Pan Mestral**

Producto: pan

El Gremio de Panaderos de Reus y Comarca se fundó en el año 1910 y agrupa a los panaderos tradicionales del Baix Camp. Su valor reside en la experiencia adquirida a lo largo de generaciones de panaderos que, con dedicación y trabajo artesanal, consiguen una calidad en sus productos que los diferencia claramente de los productos industriales.

## **Comercial Garrofa**

Producte: farina de garrofa

Comercial Garrofa (Comgar) SCCL és una cooperativa agrícola de segon grau constituïda el 26 d'octubre de 1989. Ens dediquem exclusivament a la producció, processament i comercialització de la garrofa i els seus derivats. Està integrada per 21 cooperatives agrícoles de primer grau que aporten la producció de més de 1.300 agricultors associats de la província de Tarragona, la qual cosa representa el 20% de la producció de Catalunya.

## **Comercial Garrofa**

Producto: harina de algarroba

Comercial Garrofa (Comgar) SCCL es una cooperativa agrícola de segundo grado constituida el 26 de octubre de 1989. Nos dedicamos exclusivamente a la producción, el procesado y la comercialización de la algarroba y sus derivados. Está integrada por 21 cooperativas agrícolas de primer grado que aportan la producción de más de 1.300 agricultores asociados de la provincia de Tarragona, lo que representa el 20 % de la producción de Cataluña.

## **Hawo Fruits**

Producte: horta (al Mas Miró)

Especialistes en agricultura ecològica, produïm, recollim i distribuïm productes biològics utilitzant la millor tecnologia i complint les normatives ambientals i socials vigents. Tenim una gran varietat de productes a les nostres finques: coliflor, bròquil, fonoll, enciam, escarola, porro, pebrots picants, cabdells... Treballem per combinar el màxim rendiment amb una gran qualitat en la nostra producció, utilitzant tècniques agro-nòmiques innovadores i sempre respectant el medi ambient.

## **Hawo Fruits**

Producto: huerta (en Mas Miró)

Especialistas en agricultura ecológica, producimos, recogemos y distribuimos productos biológicos. Utilizamos la mejor tecnología y cumplimos las normativas ambientales y sociales vigentes. Tenemos una gran variedad de productos en nuestras fincas: coliflor, brócoli, hinojo, lechuga, escarola, puerro, pimientos picantes, cogollos... Trabajamos para combinar el máximo rendimiento con una gran calidad en nuestra producción, usamos técnicas agronómicas innovadoras y siempre respetamos el medio ambiente.

## Olis Solé

Producte: oli d'oliva verge extra

Olis Solé és una empresa oleícola familiar que des de 1824 i al llarg de 5 generacions ens hem dedicat al cultiu de les oliveres i a l'elaboració d'oli d'oliva verge extra d'alta qualitat al poble de Mont-roig del Camp. Olis Solé va ser un dels impulsors i fundadors del Consell Regulador DOP Siurana a través de l'emblemàtica figura del nostre avi, Anselm Solé Font, i és l'únic molí privat dins de la DOP Siurana.

## Olis Solé

Producto: aceite de oliva virgen extra

Olis Solé es una empresa oleícola familiar que desde 1824 a lo largo de cinco generaciones nos hemos dedicado al cultivo de los olivos y a la elaboración de aceite de oliva extra de alta calidad en el pueblo de Mont-roig del Camp. Olis Solé fue uno de los impulsores y fundadores del Consejo Regulador DOP Siurana a través de la emblemática figura de nuestro abuelo, Anselm Solé Font, y es el único molino privado en la DOP Siurana.

## Cellers Avgvstvs Forvm\*

Producte: vi

Cellers Avgvstvs Forvm som un petit celler familiar de tres generacions de viticultors on a mitjans dels 80 vam decidir treure fruit de les nostres vinyes i fer-ne vi. A partir d'aquí neix el nostre petit projecte a 3 km del mar, on hi creixen les nostres vinyes entre vestigis del que el seu dia va ser la Via Avgvsta.

\* **Terra i Taula:** és una unió de productors i cuiners del Baix Penedès.

## Torclum Oli d'Oliva\*

Producte: oli d'oliva verge extra

Som una petita empresa agrària familiar, amb una història de diverses generacions dedicades a l'agricultura dels conreus propis de la comarca del Baix Penedès. Torclum oli d'oliva és una aposta per la qualitat i la proximitat del producte. Tenim sempre present el nostre paisatge i intentem ser al màxim de respectuosos amb l'entorn gràcies a una agricultura ecològica.

## Cellers Avgvstvs Forvm\*

Producto: vino

Cellers Avgvstvs Forvm somos una pequeña bodega familiar de tres generaciones de viticultores que, a mediados de los ochenta, decidimos sacar partido de nuestros viñedos y elaborar vino. A partir de aquí, nace nuestro pequeño proyecto a 3 km del mar, donde crecen nuestros viñedos entre vestigios de lo que en su día fue la Vía Avgvsta.

\* **Terra i Taula:** es una unión de productores y cocineros del Baix Penedès.

## Torclum Oli d'Oliva\*

Producto: aceite de oliva virgen extra

Somos una pequeña empresa agraria familiar, con una historia de varias generaciones dedicadas a la agricultura de los cultivos propios de la comarca del Baix Penedès. Torclum Oli d'Oliva es una apuesta por la calidad y la proximidad del producto. Tenemos siempre presente nuestro paisaje y procuramos ser el máximo de respetuosos con el entorno gracias a una agricultura ecológica.

## **Cal Badejo\***

Producte: pa

Cal Badejo és un forn familiar amb més de 225 anys d'història. La senyora Teresina, cunyada de Pau Casals, sovint hi comprava un llonguet i ens tenia al dia de la vida del mestre a l'exili. Aquest llonguet que presentem, inspirat en la figura de Pau Casals, intenta recollir aquells valors que el mestre ens va transmetre tan bé, ja que és un llonguet senzill, humil, català i molt bo!, tal com era ell.

## **Cal Badejo\***

Producto: pan

Cal Badejo es un horno familiar con más de 225 años de historia. La señora Teresina, cuñada de Pau Casals, solía comprar allí un *llonguet* (panecillo) y nos ponía al corriente de la vida del Maestro en el exilio. Este llonguet que presentamos, inspirado en la figura de Pau Casals, intenta reunir aquellos valores que el Maestro tan bien nos transmitió, ya que es un panecillo sencillo, humilde, catalán y ¡muy bueno!, tal como era él.

## **Finca Mas Perdut\***

Producte: vi

Produïm vins d'autor amb caràcter i personalitat que expressin el lloc d'on provenen i la nostra manera d'entendre el món de la vinya i el vi. Utilitzem varietats autòctones per trobar la màxima expressió amb la mínima intervenció i obtenir vins amb caràcter i singularitat. El resultat són vins mediterranis i frescos.

## **Finca Mas Perdut\***

Producto: vino

Producimos vinos de autor con carácter y personalidad que expresen el lugar de donde provienen y nuestra forma de entender el mundo de la viña y el vino. Utilizamos variedades autóctonas para encontrar la máxima expresión con la mínima intervención y obtener vinos con carácter y singularidad. El resultado son vinos mediterráneos y frescos.

## **Celler Un Sol Cel\***

Producte: vi

Som un celler ecològic del Baix Penedès fruit d'un projecte personal que té com a lema l'equilibri i el respecte. Això es tradueix en una forma de treballar sostenible i artesana que cuida en tot moment el fruit des de la vinya fins a l'ampolla. Tot un treball personal que també es trasllada a la imatge perquè fem servir dissenys propis en les etiquetes dels nostres productes.

## **Celler Un Sol Cel\***

Producto: vino

Somos una bodega ecológica del Baix Penedès fruto de un proyecto personal que tiene como lema el equilibrio y el respeto. Esto se traduce en una forma de trabajar sostenible y artesana que cuida en todo momento el fruto, desde los viñedos hasta la botella. Todo un trabajo personal que también se traslada a la imagen, porque utilizamos diseños propios en las etiquetas de nuestros productos.

## **Verol- Obrador ecològic\***

Producte: olives i mermelades

A Verol - Obrador ecològic fem una aposta clara pel territori i per això els nostres productes provenen del treball de la terra al Baix Penedès i de l'aprofitament dels recursos naturals que ens ofereix l'entorn natural més proper. La serra del Montmell és la nostra font de matèries primeres. Mitjançant una recol·lecció silvestre i ecològica, plantes, flors i fruits de bosc i marges són els nostres aliats per a les elaboracions que duem a terme al nostre obrador ecològic certificat pel CCPAE.

## **Verol- Obrador ecològic\***

Producto: aceitunas y mermeladas

En Verol – Obrador ecológic apostamos claramente por el territorio y por ello nuestros productos provienen del trabajo de la tierra del Baix Penedès y del aprovechamiento de los recursos naturales que nos ofrece el entorno natural más cercano. La sierra del Montmell es nuestra fuente de materias primas. Mediante una recolección silvestre y ecológica, las plantas, las flores y los frutos del bosque y márgenes son nuestros aliados para las elaboraciones que llevamos a cabo en nuestro obrador ecológico certificado por el CCPAE.

## **La Trencadora\***

Producte: fruits secs

Som de cal Basora del Rourell. Ens dediquem al conreu d'avellaners i a la comercialització de fruita seca des de 1920. Amb l'experiència i la creença ferma que l'avellana és un producte tradicional i de qualitat de la nostra terra, estem compromesos a aconseguir que el nostre sector sigui competitiu, viable i sostenible.

## **La Trencadora\***

Producto: frutos secos

Somos de Cal Basora del Rourell. Nos dedicamos al cultivo de avellanos y a la comercialización de frutos secos desde 1920. Con la experiencia y el firme convencimiento de que la avellana es un producto tradicional y de calidad de nuestra tierra, estamos comprometidos en conseguir que nuestro sector sea competitivo, viable y sostenible.

## **Identitat Extra Virgin Olive Oil**

Producte: oli d'oliva verge extra

Identitat Extra Virgin Olive Oil és un projecte familiar encapçalat per l'Ariadna i el Toni amb la il·lusió d'elaborar un oli amb el màxim de components beneficiosos per a la salut i que pugui estar a l'abast de tothom. L'oli prové de les oliveres que la família gestiona mitjançant pràctiques de cultiu ecològic, que en la majoria dels casos són centenàries i algunes mil·lenàries i tot.

## **Identitat Extra Virgin Olive Oil**

Producto: aceite de oliva virgen extra

Identitat Extra Virgin Olive Oil es un proyecto familiar liderado por Ariadna y Toni con la ilusión de elaborar un aceite con el máximo de componentes beneficiosos para la salud y que puedan estar al alcance de todo el mundo. El aceite proviene de los olivos que la familia gestiona mediante prácticas de cultivo ecológico que, en la mayoría de los casos, son centenarios y algunos incluso milenarios.

## **Montsagre**

Producte: oli d'oliva verge extra

Montsagre és una marca de productes gourmet bolcada a crear experiències úniques per satisfer els gustos més exigents. Som una família d'agricultors dedicats al cultiu de l'olivera i a la producció d'oli. A les nostres finques treballem amb cura les varietats empeltre i picual, amb les quals elaborem un oli d'oliva verge extra ecològic.

## **Montsagre**

Producto: aceite de oliva virgen extra

Montsagre es una marca de productos gourmet dedicada a crear experiencias únicas para satisfacer los gustos más exigentes. Somos una familia de agricultores dedicados al cultivo de los olivos y a la producción de aceite. En nuestras fincas trabajamos con esmero las variedades empeltre y picual, con las que elaboramos un aceite de oliva virgen extra ecológico.

## **Les Vinyes del Convent**

Producte: vi

Les Vinyes del Convent va néixer per retre homenatge a una família dedicada durant més de dos segles al món del vi. L'Elies Gil és fill, net, besnet, rebesnet i quadriñet de viticultors arrelats a Horta i les seves vinyes. Després de dècades d'experiència i una gran passió per l'enologia, l'Elies crea a Horta el seu projecte més personal per retornar als orígens.

## **Les Vinyes del Convent**

Producto: vino

Les Vinyes del Convent nació para rendir homenaje a una familia dedicada durante más de dos siglos al mundo del vino. Elías Gil es hijo, nieto, bisnieto, tataranieto y chozno de viticultores arraigados en Horta y sus viñedos. Tras décadas de experiencia y una gran pasión por la enología, Elías crea en Horta su proyecto más personal para retornar a los orígenes.

## **Cal Mariano**

Producte: pa

Quan Picasso va visitar Horta un dels berenars habituals era el pa mullat amb oli que facilitaven les almàsseres. A Can Mariano treballem amb un forn de llenya del segle XIX i ho fem tot de forma artesana, per la qual cosa els nostres productes es poden assemblar molt als que Picasso es va trobar a Horta durant les seves estades.

## **Cal Mariano**

Producto: pan

Cuando Picasso visitó Horta, una de las meriendas habituales era el pan mojado con aceite que facilitaban las almazaras. En Cal Mariano trabajamos con un horno de leña del siglo XIX y lo hacemos de forma artesana, por lo que nuestros productos se pueden parecer mucho a los que Picasso encontró en Horta durante sus estancias.



## **La cuina: El gust és nostre**

### **Gaudí: L'origen de totes les coses ... 28**

Dutxa Freda (ostra amb granissat d'algues, te matcha i iuzu)  
Mar i horta passant pel bosc  
Tonyina Balfegó, brou de carn i verdures de temporada  
Gaudí, la família i els orígens

### **Miró: De Mont-roig al món .....32**

Kodai  
La Soledat de Miró  
Galtes entre garrofes i oliveres  
Pastís de garrofa amb la seva crema

### **Casals: El do de la creativitat .....36**

El Cant dels Ocells  
Sopa de farigola amb flor de carbassó farcida de bolets  
"Alcapurrias" de gall negre del Penedès  
Fricandó de vedella amb patates i cigrons de Cal Camat iuca i moresc

### **Picasso: El temps de Picasso .....40**

El vel de la Fernande  
Els orígens de l'amistat de Picasso i Pallarès  
Mirades als Ports en un mos  
Del bosc a la cassola  
Muntanyes de xocolata i olives  
Llepolia de cubisme

## **La cocina:** El gusto es nuestro

### **Gaudí: el origen de todas las cosas . 28**

Ducha Fría (ostra con granizado de algas, té matcha y yuzu)

Mar y huerta pasando por el bosque

Atún Balfegó, caldo de carne y verduras de temporada

Gaudí, la familia y los orígenes

### **Miró: de Mont-roig al mundo .....32**

Kodai

La Soledad de Miró

Carrillada entre algarrobas y olivos

Pastel de algarroba con su crema

### **Casals: el don de la creatividad ...36**

*El Cant dels Ocells*

Sopa de tomillo con flor de calabacín  
rellena de setas

"Alcapurrias" de gallo negro del  
Penedès

Fricandó de ternera con patatas  
y garbanzos de Cal Camat, yuca y maíz

### **Picasso: el tiempo de Picasso .....40**

El velo de Fernande

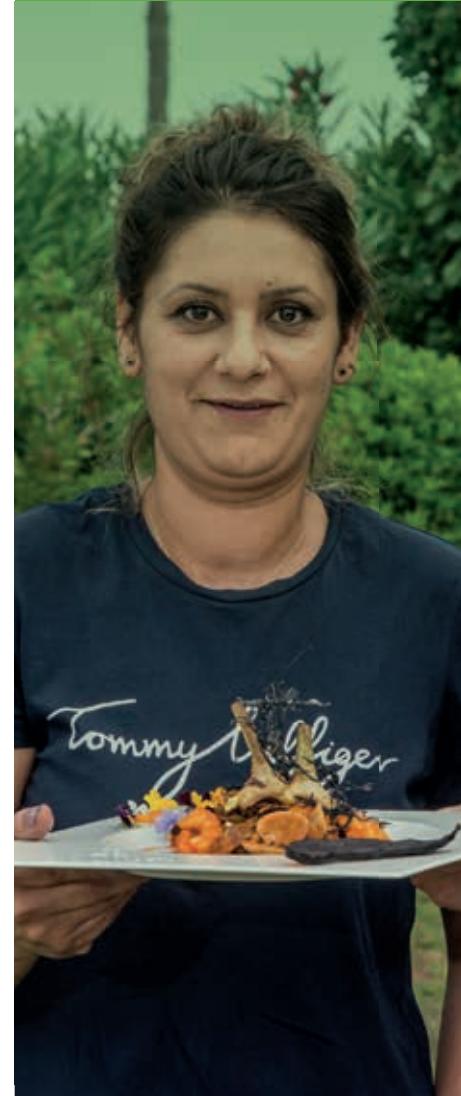
Los orígenes de la amistad de Picasso y  
Pallarès

Miradas a Els Ports en un bocado

Del bosque a la cazuela

Montañas de chocolate y aceitunas

Delicia de cubismo





## Gaudí



© Facultat de Turisme i Geografia de la URV / J. Manel Raigal

### Més que Tapes

Reus

👑 Roger Murtró

## L'origen de totes les coses

### Dutxa Freda (Ostra amb granissat d'algues, te matcha i iuzu)

Proposem aquest plat com a inici del menú i, per tant, necessitem preparar el comensal per al que vindrà després, és a dir, l'hem de despertar gustativament i emocionalment.

Com la dutxa d'aigua freda que prenia Gaudí per afrontar el dia, el plat desperta i estimula les papil·les gustatives amb una globada de gust de mar.

## El origen de todas las cosas

### Ducha Fría (ostra con granizado de algas, té matcha y yuzu)

Proponemos este plato como inicio del menú y, por lo tanto, necesitamos preparar al comensal para lo que vendrá después, es decir, hemos de despertarle gustativa y emocionalmente.

Como la ducha de agua fría que tomaba Gaudí para afrontar el día, el plato despierta y estimula las papilas gustativas con una bocanada de sabor de mar.



© Facultat de Turisme i Geografia de la URV / J. Manel Raigal

## Més que Tapes

Reus

👑 Roger Murtró

### Mar i horta passant pel bosc

Presentem un entrant fresc però alhora amb molts matisos que ens transporta a la naturalesa de la nostra zona en estat pur: el mar, l'horta, els camins plens de fonoll i el bosc de pi.

L'emplatat d'aquest entrant està inspirat en l'obra del genial arquitecte amb molts elements combinats i un toc oriental. Des de petit, envoltat d'horta i boscos, Gaudí s'inspira en l'observació de la natura i el mar del costat de casa. Una salut delicada el va obligar a fer una dieta vegetariana i passar moltes hores observant el seu entorn ja que no podia anar a l'escola. Tot això es plasma de forma directa en les seves obres i en el seu caràcter, austèr però alhora amb un gust molt refinat i amb una obsessió pels aliments saludables.

Utilitzem la tècnica del sunomono: forma de preparació de semiencurtits sense cocción que ens permet potenciar el gust dels ingredients mantenint-ne la frescor i aconseguint un equilibri crujixent.

### Mar y huerta pasando por el bosque

Presentamos un entrante fresco pero a la vez con muchos matices que nos transporta a la naturaleza de nuestra zona en estado puro: el mar, la huerta, los caminos llenos de hinojo y el bosque de pinos.

El emplatado de este entrante está inspirado en la obra del genial arquitecto con muchos elementos combinados y un toque oriental. Desde pequeño, rodeado de huertas y bosques, Gaudí se inspiró en la observación de la naturaleza y el mar al lado de casa. Una salud delicada le obligó a hacer una dieta vegetariana y pasar muchas horas observando su entorno ya que no podía ir a la escuela. Todo ello se plasma de forma directa en sus obras y en su carácter, austero pero a la vez con un gusto muy refinado y con una obsesión por los alimentos saludables.

Utilizamos la técnica del sunomono: forma de preparación de semiencurtidos sin cocción que nos permite potenciar el sabor de los ingredientes manteniendo su frescor y consiguiendo un equilibrio crujiente.



© Facultat de Turisme i Geografia de la URV / J. Manel Raigal

### La Muela

Reus

👑 Juan Diego Sánchez

#### **Tonyina Balfegó, brou de carn i verdures de temporada**

El plat transmet la puresa i la grandesa de les coses senzilles.

Gaudí era alhora un geni i una persona modesta: molt treballador i amb una capacitat extraordinària per crear edificis impossibles, innovant constantment a la recerca d'allò sublim.

Presentem un plat amb ingredients senzills però amb un punt d'atreviment, inspirat en la manera de treballar de Gaudí, molt artesanal i intuïtiva i amb aquell punt d'atreviment.

#### **Atún Balfegó, caldo de carne y verduras de temporada**

El plato transmite la pureza y la grandeza de las cosas sencillas.

Gaudí era al mismo tiempo un genio y una persona modesta: muy trabajador y con una capacidad extraordinaria para crear edificios imposibles, innovando constantemente en busca de lo sublime.

Presentamos un plato con ingredientes sencillos pero con un punto de atrevimiento, inspirado en la forma de trabajar de Gaudí, muy artesanal, intuitiva y con aquel punto de atrevimiento.



© Facultat de Turisme i Geografia de la URV / J. Manel Raigal

## Confiteria Poy

Reus

👑 Albert Poy i Ciurana

### Gaudí, la família i els orígens

Agafem com a idea central de les postres l'ofici del pare de Gaudí, calderer, i l'afició de l'arquitecte per la fruita seca, en aquest cas l'avellana.

Per tant, hem volgut recrear una caldera. Mitja esfera de xocolata amb tocs de color coure, amb mousse d'avellana a l'interior, uns fils de gianduia i crumble d'avellanes, cacau i taronja amb divertides notes explosives que evoquen el foc.

Per bé que es pot consumir tot l'any, pel seus tons encaixen com postres de tardor.

### Gaudí, la familia y los orígenes

Tomamos como idea central de los postres el oficio del padre de Gaudí, calderero, y la afición del arquitecto por los frutos secos, en este caso la avellana.

Por lo tanto, hemos querido recrear una caldera. Media esfera de chocolate con toques de color cobre, con mousse de avellana en el interior, unos hilos de gianduia y crumble de avellanas, cacao y naranja con divertidas notas explosivas que evocan el fuego.

Aunque puede consumirse todo el año, por sus tonalidades encajan como postres de otoño.



## Miró



© Facultat de Turisme i Geografia de la URV / J. Manel Raigal

### Fish

Miami Platja

Àngel Camacho

## De Mont-roig al món

### Kodai

L'atracció de Miró per l'art japonès es manifesta des dels inicis i es mantindrà al llarg de tota la vida, tot i que no serà fins al 1966 que viatjarà per primera vegada al Japó amb motiu d'una retrospectiva de la seva obra. A partir dels anys 60 l'artista aprofundeix en el tema del buit, i el color negre adquiereix força. Per Miró el gest de pintar és molt important, com ho és també en la cal·ligrafia japonesa.

Relacionem aquest plat tradicional i originari del Japó amb l'obra de Miró *Cheveu poursuivi par deux planètes* (1968). Una explosió de taronja sobre un verd brillant i, en un sol igualment taronja, dos petits punts i una ratlla negres.

El plat el presentem a l'estil de la cuina japonesa: l'orada filetejada amb el fons d'algues blanques i fulles de perill·la (*shiso*) damunt de la pròpia espina, que conserva el cap i la cua del peix.

## De Mont-roig al món

### Kodai

La atracción de Miró por el arte japonés se manifiesta desde los inicios y se mantendrá a lo largo de toda su vida, aunque no será hasta 1966 cuando viajará por primera vez a Japón con motivo de una retrospectiva de su obra. A partir de los años sesenta, el artista profundiza en el tema del vacío, y el color negro adquiere fuerza. Para Miró, el gesto de pintar es muy importante, como lo es también la caligrafía japonesa.

Relacionamos este plato tradicional y original de Japón con la obra de Miró *Cheveu poursuivi par deux planètes* (1968). Una explosión de naranja sobre un verde brillante y, en un sol igualmente naranja, dos pequeños puntos y una raya negros.

Presentamos el plato al estilo de la cocina japonesa: una dorada fileteada con el fondo de algas blancas y hojas de perilla (shiso) sobre su espina, que conserva la cabeza y la cola.



© Facultat de Turisme i Geografia de la URV / J. Manel Raigal

## Restaurant Eclipse

Mont-roig del Camp

Sergiu Morar

### La Soledat de Miró

Aquest plat s'inspira en els viatges de Miró, la seva afinitat amb el mar i el gust pel color.

El suquet mostra la seva connexió amb el mar. Els fideus xinesos reflecteixen la seva inquietud per conèixer altres cultures, especialment l'asiàtica.

En la preparació donem la màxima importància a la selecció dels productes. Els cuinem a baixa temperatura i convé fregir el fideu xinès amb la tinta del calamar. Els punts de cocción són la part fonamental per aconseguir un plat gustós, lleuger i equilibrat.

Per finalitzar, en cada plat, com a la butxaca de Miró, una garrofa de Mont-roig que ens connecta amb aquesta terra.

### La Soledad de Miró

Este plato se inspira en los viajes de Miró, su afinidad con el mar y el gusto por el color.

El suquet muestra su conexión con el mar. Los fideos chinos reflejan su inquietud por conocer otras culturas, especialmente la asiática.

En la preparación damos la máxima importancia a la selección de los productos. Los cocinamos a baja temperatura y freímos el fideo chino con la tinta del calamar. Los puntos de cocción son la parte fundamental para conseguir un plato sabroso, ligero y equilibrado.

Para finalizar, en cada plato, como en el bolsillo de Miró, una algarroba de Mont-roig que nos conecta con esta tierra.



© Restaurant La Cuina de l'Ermita

### La Cuina de l'Ermita

Mont-roig del Camp

✉ José Eguiluz

#### Galtes entre garrofes i oliveres

El plat vol ser una representació del quadre de Joan Miró *Vinyes i oliveres*. En l'elaboració destaquem la connexió que tenia Miró amb el seu entorn quan s'instal·lava a la masia i menjava i gaudia els productes de la terra. Presentem un conjunt de gustos i textures contrastades entre si fruit del paisatge que ens envolta.

Com Miró, que sempre duia una garrofa de Mont-roig a la butxaca, el plat es presenta sobre una base de farina de garrofa.

#### Carrillada entre algarrobos y olivos

El plato quiere ser una representación del cuadro de Joan Miró *Vinyes i oliveres* (Viñas y olivos). En la elaboración destacamos la conexión que tenía Miró con su entorno cuando se instalaba en la masía y comía y disfrutaba los productos de la tierra. Presentamos un conjunto de sabores y texturas contrastadas entre sí, fruto del paisaje que nos rodea.

Como Miró, que siempre llevaba una algarroba de Mont-roig en el bolsillo, el plato se presenta sobre una base de harina de algarroba.



© Restaurant La Cuina de l'Ermita

## La Cuina de l'Ermita

Mont-roig del Camp

 José Eguiluz

### Pastís de garrofa amb la seva crema

És sabut que Joan Miró sempre portava en una butxaqueta una garrofa que l'acompanyava arreu del món per recordar la seva terra.

En l'elaboració del nostre pastís la garrofa substitueix totalment el cacau, que en boca té el mateix gust però és un producte km 0 de molta qualitat i fins fa poc desconegut.

En servir-lo el decorrem amb una reducció de nata líquida amb la mateixa farina de garrofa. És un pastís que es pot fer tot l'any.

### Pastel de algarroba con su crema

Es sabido que Joan Miró siempre llevaba en un bolsillo una algarroba que lo acompañaba por todo el mundo para recordar su tierra.

En la elaboración de nuestro pastel la algarroba sustituye totalmente al cacao, que en boca tiene el mismo sabor pero es un producto de km 0 de mucha calidad y hasta hace poco desconocido.

Al servirlo lo decoramos con una reducción de nata líquida con la misma harina de algarroba. Es un pastel que puede hacerse todo el año.



## Casals



© Facultat de Turisme i Geografia de la URV / J. Manel Raigal

### Vell Papiol

Calafell

✉ David Vernet Navarro

## El do de la creativitat

### El Cant dels Ocells

"El cant dels ocells" és una peça que Casals tocava en tots als seus concerts a l'exili com a record enyorat de la seva terra. La cançó és una peça amb una melodia senzilla i per aquesta raó hem escollit ingredients també senzills com la sardina per fer la base. Aquesta melodia suau, tranquil·la i captivadora ens ha inspirat en la cerca de les textures adients, i així hem elaborat aquesta mousse salada d'ametlles.

Hi hem incorporat una base de biscuit molt esponjós de garrofa i ceba per remarcar la dolçor. Així mateix, sobre la sardina hi afegim el paisatge d'interior de la vinya i l'olivera, amb la pansa de xarel·lo i el caviar d'oli per aportar aquesta melositat que ens recorda els temps de notes persistents. Pau Casals era un enamorat de la natura, ben present a la cançó i simbolitzada aquí amb un ventall de fulles silvestres, flors i brots.

Ho presentarem sobre un plat creat per a l'ocasió en forma de violoncel on els ingredients es disposen de forma longitudinal com si fossin les cordes de l'instrument.

## El don de la creatividad

### El Cant dels Ocells

*El Cant dels Ocells* (*El Canto de los Pájaros*) es una pieza que Casals tocaba en todos sus conciertos en el exilio como recuerdo de añoranza de su tierra. La canción es una pieza de melodía sencilla y, por esta razón, hemos elegido ingredientes también sencillos como la sardina para hacer la base. Esta melodía suave, tranquila y cautivadora nos ha inspirado en la búsqueda de las texturas adecuadas y así hemos elaborado esta mousse salada de almendras.

Le hemos incorporado una base de biscuit muy esponjoso de algarroba y cebolla para destacar la dulzura. Asimismo, sobre la sardina le añadimos el paisaje de interior de la viña y el olivo, con la pasa de xarel·lo y el caviar de aceite para aportar esta melosidad que nos recuerda los tempos de notas persistentes. Pau Casals era un enamorado de la naturaleza, aquí simbolizada con un abanico de hojas silvestres, flores y brotes.

Lo presentamos en un plato creado para la ocasión en forma de violoncelo, donde los ingredientes se disponen de forma longitudinal como si fuesen las cuerdas del instrumento.



© Facultat de Turisme i Geografia de la URV / J. Manel Raigal

## Petit Bistrò Segur

Segur de Calafell

Mary Herrera

### Sopa de farigola amb flor de carbassó farcida de bolets

Recreem un dels plats més senzills de la gastronomia Mediterrània i un dels plats favorits de Pau Casals. Defensor de la classe treballadora i de la llibertat, aquesta sopa tan de casa, d'ingredients modestos, és clarament un referent al pensament que tenia el mestre.

Es tracta d'un homenatge a la forma de vida i de ser del geni per això utilitzem ingredients senzills que en fusionar-los es tornen sublims com la música del Mestre. De la mateixa manera el cuinarem sense cap mena de maquinaria moderna, olla de ferro antiga, forn, paella i foc.

Depenen de l'època de l'any en la qual estiguem haurem d'adaptar la recepta. Sobretot amb la flor de carbassó que podem fer un mocador de pasta filo i pel que fa els rossinyols, qualsevol bolet ens podrà venir bé.

L'emplatarem sense cap ostentació en un bol de ceràmica o de fang.

### Sopa de tornillo con flor de calabacín rellena de setas

Recreamos uno de los platos más sencillos de la gastronomía mediterránea y uno de los platos preferidos de Pau Casals. Defensor de la clase trabajadora y de la libertad, esta sopa tan casera de ingredientes modestos es claramente un referente a la forma de pensar del Maestro.

Se trata de un homenaje a la forma de vida y de ser del genio, por ello utilizamos ingredientes sencillos que al fusionarlos se vuelven sublimes como la música del Maestro. Con la misma filosofía, lo cocinamos sin ningún utensilio moderno, en una olla de hierro antigua, horno, paella y fuego.

Dependiendo de la época del año en la que estemos se adapta la receta. Sobre todo, la flor de calabacín que en su lugar podemos hacerla con un pañuelo de pasta filo y por lo que se refiere a los rebozuelos, cualquier seta será apropiada.

Lo emplataremos sin ninguna ostentación en un bol de cerámica o barro.



© Facultat de Turisme i Geografia de la URV / J. Manel Raigal

## Lo Mam (Le Meridien Ra Beach Hotel & Spa 5\* GL)

El Vendrell - Sant Salvador

Jordi Guillem

### **“Alcapurrias“ de gall negre del Penedès**

Aquest plat és un viatge per les ciutats on va viure Pau Casals: Puerto Rico, Nova York, París i la seva vila nadiua, el Vendrell. El Mestre era persona amb una gran consciència històrica, ordenada i meticulosa i anotava tots els seus moviments en una agenda. Per això el nostre plat està fet de paper i és una còpia d'un plat original de la vaixella que el Mestre tenia a la casa de Sant Salvador. El plat incorpora flors de mostassa, habituals en la cuina parisena, i l'esperit “per emportar” ens endinsa en la cuina novaiorquesa. Relacionant-lo amb la música, hem creat una caràtula de disc de vinil de paper dins del qual es guarda el plat. A la part davantera hi trobem una aquarel·la ambientada en la figura de Pau Casals i a la part del darrere tots els detalls de com cuinar un plat d'origen porto-riqueny, les “alcapurrias”.

Per tancar el viatge proposem la utilització d'ingredients autòctons del Baix Penedès com el gall negre.

### **“Alcapurrias“ de gallo negro del Penedès**

Este plato es un viaje por las ciudades donde vivió Pau Casals: Puerto Rico, Nueva York, París y su ciudad natal, El Vendrell. El Maestro era una persona con una gran conciencia histórica, ordenada y meticolosa y anotaba todos sus movimientos en una agenda. Por ello, nuestro plato está hecho de papel y es una copia de un plato original de la vajilla que el Maestro tenía en su casa de Sant Salvador. El plato incorpora semillas de mostaza, habituales en la cocina parisina, y el espíritu “para llevar” nos introduce en la cocina neoyorquina. Relacionándolo con la música, hemos creado una carátula de disco de vinilo de papel en la que se guarda el plato. En el anverso encontramos una acuarela ambientada en la figura de Pau Casals y en el reverso todos los detalles de cómo cocinar un plato de origen puertorriqueño, las “alcapurrias”.

Para concluir el viaje proponemos el uso de ingredientes autóctonos del Baix Penedès, como el gallo negro.



© Facultat de Turisme i Geografia de la URV / J. Manel Raigal

### Ull de Llebre

La Bisbal del Penedès

✉ Josep Pascual Mateu

### Fricandó de vedella amb patates i cigrons de Cal Camat iuca i moresc

És un plat típic de la cuina catalana que utilitzava ingredients de proximitat i alhora ingredients propis de la cuina de Puerto Rico.

A part d'un reconegut violoncel·lista, Pau Casals va ser sempre un defensor de la pau, la justícia i la llibertat, així com de la identitat catalana. Estimava la seva terra, amb la seva cultura i les seves tradicions. Aquest sentiment el va dur a l'exili, primer a Prada de Conflent (França) i uns anys més tard a Puerto Rico, on va establir la seva residència i finalment va morir.

Pau Casals era de gustos senzills, no era de molt menjar ni beure, i sembla que sovint demanava bistec amb patates. Inspirats en aquest fet, hem creat aquest plat que combina ingredients de la cuina catalana com la galta de vedella amb patates i els cigrons de Cal Camat, amb dos ingredients de la gastronomia de Puerto Rico: la iuca i el moresc.

### Fricandó de ternera con patatas y garbanzos de Cal Camat, yuca y maíz

Es un plato típico de la cocina catalana que utiliza ingredientes de proximidad y, al mismo tiempo, ingredientes propios de la cocina de Puerto Rico.

Aparte de un reconocido violoncelista, Pau Casals siempre fue un defensor de la paz, la justicia y la libertad, así como de la identidad catalana. Quería a su tierra, con su cultura y sus tradiciones. Este sentimiento lo llevó al exilio, primero en Prada de Conflent (Francia) y unos años más tarde a Puerto Rico, donde estableció su residencia y finalmente murió.

Pau Casals era de gustos sencillos, no era de comer ni beber mucho y al parecer solía pedir bistec con patatas. Inspirados en ello, hemos creado este plato que combina ingredientes de la cocina catalana, como la carrillera de ternera con patatas y los garbanzos de Cal Camat, con dos ingredientes de la gastronomía de Puerto Rico: la yuca y el maíz.



## Picasso



© Facultat de Turisme i Geografia de la URV / J. Manel Raigal

### Fonda Miralles

Horta de Sant Joan

Francesc Adell Omella

## El temps de Picasso

### El vel de la Fernande

Si una cosa va revolucionar Horta de Sant Joan en la segona estada de Picasso va ser la companyia de la Fernande Olivier, que mantenía correspondència amb Gertrude Stein. A les cartes li parla del menú de l'Hostal del Trompet, on s'allotjaven, i relata que molt sovint els servien sopa de safrà.

Els ingredients de la sopa fan referència també a Manuel Pallarès quan li diu a Picasso: "Vine al meu poble, que el caldo de gallina que fa ma mare et refará".

## El tiempo de Picasso

### El velo de Fernande

Si algo revolucionó Horta de Sant Joan en la segunda estancia de Picasso fue la compañía de Fernande Olivier, que mantenía correspondencia con Gertrude Stein. En las cartas le habla del menú del Hostal del Trompet donde se alojaban, y relata que les solían servir sopa de azafrán.

Los ingredientes de la sopa hacen referencia también a Manuel Pallarès cuando le dice a Picasso: "Ven a mi pueblo, que el caldo de gallina que hace mi madre te restablecerá".



© Facultat de Turisme i Geografia de la URV / J. Manel Raigal

### Can Joan

Horta de Sant Joan

Tere Malràs

### Els orígens de l'amistat de Picasso i Pallarés

Com en molts llocs de llarg a llarg de Catalunya i de tota la península, en cada regió, comarca o poble, la gastronomia popular i tradicional oferia guisats semblants, però amb característiques i ingredients propis de les seves terres. Bàsicament llegums cuits amb verdures, trossos de carn i embotits.

Aquest guisat tradicional d'Horta és un dels recursos amb què Pallarés es va proposar que el jove Picasso recuperés la salut quan va portar-lo al poble l'any 1898. Es prepara amb mongetes o cigrons, col o tiges de carxofa, cansalada, os de porc, botifarra , all i oli d'oliva de la varietat empeltre, autòctona de la Terra Alta.

Com les amistats, es cuina a foc lent, preferentment amb un tupí.

### Los orígenes de la amistad de Picasso y Pallarès

Como en muchos lugares a lo largo y ancho de Cataluña y de toda la península, en cada región, comarca o pueblo, la gastronomía popular y tradicional ofrecía guisos parecidos, pero con características e ingredientes propios de sus tierras. Básicamente legumbres hervidas con verduras, trozos de carne y embutidos.

Este guiso tradicional de Horta es uno de los recursos que Pallarès propuso para que el joven Picasso recuperase la salud cuando lo llevó al pueblo en el año 1898. Se prepara con judías o garbanzos, col o tallos de alcachofa, tocino, hueso de cerdo, butifarra, ajo y aceite de oliva de la variedad empeltre, autóctona de la Terra Alta.

Como las amistades, se cocina a fuego lento, preferentemente en un puchero.



© Facultat de Turisme i Geografia de la URV / J. Manel Raigal

### Fonda Miralles

Horta de Sant Joan

Francesc Adell Omella

### Mirades als Ports en un mos

El plat s'inspira en les referències gastronòmiques de les cartes de Fernande Olivier a Gertrude Stein, en les quals parla del menú de l'Hostal del Trompet, on s'allotjaven, i relata que molt sovint els servien corder.

Per altra banda Picasso es va esplaiar en el dibuix d'ovelles i cabres. Hi ha exemplars d'aquests dibuixos realitzats durant la seva primera estada a Horta de Sant Joan on va conviure amb pastors i pagesos i amb el seu amic Pallarès.

El corder era, en bona part, la poca carn que va menjar durant el temps que va viure als Ports. Picasso mateix ho recordava a la gent d'Horta que el visità al setembre de 1969. Aquest plat evoca la paleta d'un pintor i, amb les volumetries cubistes, aquests records.

### Miradas a Els Ports en un bocado

El plato se inspira en las referencias gastronómicas de las cartas de Fernande Olivier a Gertrude Stein, en las que habla del menú del Hostal del Trompet, donde se alojaban, y relata que con frecuencia les servían cordero.

Por otra parte, Picasso se explayó en el dibujo de ovejas y cabras. Hay ejemplares de estos dibujos realizados durante su primera temporada en Horta de Sant Joan donde convivió con pastores y payeses y con su amigo Pallarès.

La poca carne que comió durante el tiempo que vivió en Els Ports en gran parte era cordero. El propio Picasso lo recordaba a la gente de Horta que lo visitó en septiembre de 1969. Este plato evoca la paleta de un pintor y, con las volumetrías cubistas, estos recuerdos.



© Facultat de Turisme i Geografia de la URV / J. Manel Raigal

### Lo Racó de la Fontcalda

Horta de Sant Joan

Fontcalda Niella Alcoverro

### Del bosc a la cassola

Durant els vuit mesos de la primera estada a Horta, Picasso va tenir un intens contacte amb la natura. Del temps passat als Ports neixen les mencions que va fer de la rusticitat de l'ambient i de la senzilla gastronomia dels pagesos amb els quals va conviure. Algunes vegades, tal com explica Fernande a les seves cartes, Picasso sortia a caçar amb els seus amics: llebres i conills silvestres van formar part dels menjars que recorda com festes.

Presentem aquí un plat a base de conill guisat a la cassola amb els ingredients que han estat tradicionals de la cuina d'aquestes terres: oli d'oliva de la varietat empeltre, ceba, all, timó, orenga i vi.

### Del bosque a la cazuela

Durante los ocho meses de la primera temporada en Horta, Picasso estuvo en intenso contacto con la naturaleza. Del tiempo pasado en Els Ports nacen las menciones que hizo de la rusticidad del ambiente y de la sencilla gastronomía de los payeses con los que convivió. Algunas veces, tal como explica Fernande en sus cartas, Picasso salía a cazar con sus amigos. Liebres y conejos silvestres formaron parte de las comidas que recuerda como fiestas.

Aquí presentamos un plato a base de conejo guisado a la cazuela con los ingredientes que han sido tradicionales de la cocina de estas tierras: aceite de oliva de la variedad empeltre, cebolla, ajo, tomillo, orégano y vino.



© Facultat de Turisme i Geografia de la URV / J. Manel Raigal

### Fonda Miralles

Horta de Sant Joan

Francesc Adell Omella

### Muntanyes de xocolata i olives

Aquesta original composició evoca la parella composta per Picasso i Fernande Olivier. La xocolata blanca recorda Fernande i París, on es practicava una refinada rebosteria.

Les olives remeten al mateix cognom de Fernande i també a Picasso, a qui les olives i les oliveres li feien recordar Horta d'Ebre, que és com ell anomenava Horta de Sant Joan.

La qualitat de les olives de la varietat empeltre, autòctones d'aquestes terres, les fan particularment apreciades per a la taula i adequada per a aquests postres.

### Montañas de chocolate y aceitunas

Esta original composición evoca la pareja compuesta por Picasso y Fernande Olivier. El chocolate blanco recuerda a Fernande y París, donde se practicaba una refinada repostería.

Las aceitunas remiten al propio apellido de Fernande y también a Picasso, a quien las aceitunas le recordaban Horta de Ebro, que es como él llamaba a Horta de Sant Joan.

La calidad de las aceitunas de la variedad empeltre, autóctonas de estas tierras, las hacen particularmente apreciadas para la mesa y adecuadas para estos postres.



© Restaurant Can Joan

## Can Joan

Horta de Sant Joan

Tere Malràs

### Llepolia de cubisme

A l'època que Picasso visità Horta de Sant Joan, les menges eren molt senzilles i fruit de l'aprofitament. En aquell temps no es llençava res. Un dels berenars més habituals era el pa amb oli d'oliva, un entreteniment de la gana que sempre estava assegurat si es visitava una almàssera del poble.

Manuel Pallarès explica a les seves memòries que Picasso i ell, durant la primera estada, a la tarda anaven al molí de la família i allí sucaven llesques de pa amb oli: era el seu berenar. Aquestes postres són una evocació d'aquell pa mullat amb oli amb uns afegits de la rebosteria típica d'aquestes terres.

### Delicia de cubismo

En la época en que Picasso visitó Horta de Sant Joan, los manjares eran muy sencillos y fruto del aprovechamiento. En aquellos tiempos no se tiraba nada. Una de las meriendas más habituales era el pan con aceite de oliva, para entretener el hambre, que siempre estaba asegurado si se visitaba una almazara del pueblo.

Manuel Pallarès explica en sus memorias que Picasso y él, durante la primera temporada, por la tarde iban al molino de la familia y allí mojaban rebanadas de pan con aceite: era su merienda.

Estos postres son una evocación de aquel pan mojado con aceite con unos añadidos de la repostería típica de estas tierras.

## On trobar-los/ Dónde encontrarlos\*

### Reus

#### Museus i centres d'interpretació/Museos y centros de interpretación

Gaudí Centre  
Pl. Mercadal, 3  
00 34 977 010 670  
[www.gaudicentre.cat](http://www.gaudicentre.cat)

#### Productors/Productores

Vermut de Reus  
Carrer de Sant Joan, 34 A, Reus  
00 34 977 010 670  
[www.reusturisme.cat/historia-ruta-del-vermut](http://www.reusturisme.cat/historia-ruta-del-vermut)

#### Avellana de Reus (Denominació d'Origen Protegida)

Consell Regulador DOP  
Avellana de Reus  
Passeig Sunyer, 4-6 1r pis, Reus  
00 34 977 328 103  
[www.avellanadereus.cat](http://www.avellanadereus.cat)

#### Oli Siurana (Denominació d'Origen Protegida)

Denominació d'Origen  
Protegida Siurana  
Passeig Sunyer, 4-6, Reus  
00 34 977 331 937  
[www.dopsiurana.com](http://www.dopsiurana.com)

#### Forn/Hornos

Cremi de Forners de Reus i  
Comarca  
00 34 977 316 866  
[www.fornerscomarques-tarragona.com/](http://www.fornerscomarques-tarragona.com/)

#### Pastisseria/Pastelerías

Confiteria Poy  
Raval de Jesús, 8, Reus  
00 34 977 312 475  
[confiteriapoy.com](http://confiteriapoy.com)

#### Restaurants/Restaurantes

Més que Tapes  
Carrer de Santa Anna, 20, Reus  
00 34 977 340 224  
[www.facebook.com/mesquetapes/](http://www.facebook.com/mesquetapes/)

#### La Muela

Carrer Pubill i Oriol, 8, Reus  
00 34 977 785 989  
[lamuelareus.com](http://lamuelareus.com)

#### Ferran Cerro Restaurant

Carrer de Sant Joan, 22, Reus  
00 34 977 945 142  
[fcrestaurant.cat](http://fcrestaurant.cat)

#### Mont-roig del Camp

#### Museus i centres d'interpretació/Museos y centros de interpretación

Mas Miró  
Finca Mas Miró, s/n,  
Mont-roig del Camp  
00 34 977 179 158  
[www.masmiro.com](http://www.masmiro.com)

#### Productors/Productores

Comercial Garrofa  
Carrer d'Agustí Sardà, 4,  
Mont-roig del Camp  
00 34 977 837 528  
[www.com-gar.com](http://www.com-gar.com)

#### Hawo Fruits

Horta de Mas Miró  
Finca Mas Miró, s/n, Mont-roig  
00 34 977 820 156  
[//hawofruits-spain.es/](http:////hawofruits-spain.es/)

#### Olis Solé

Carrer Vinyols, 12-14,  
Mont-roig del Camp  
00 34 977 837 031  
[www.olissele.com](http://www.olissele.com)

#### Restaurants/Restaurantes

Fish  
Carrer Vall d'Aran, 21,  
Miami Platja, Montroig  
669 943 050  
[www.facebook.com/fishplayacristal/](http://www.facebook.com/fishplayacristal/)

#### Eclipse

Urb. Pino Alto, carrer Vall d'Aran,  
4, Miami Platja, Mont-roig  
00 34 977 810 440  
[www.facebook.com/eclipseplayacristal](http://www.facebook.com/eclipseplayacristal)

#### La Cuina de l'Ermita

Ctra. de Colldejou, s/n, Mont-roig  
00 34 977 837 760  
[www.ermitatadelaroca.com/hospedatge-i-restaurant/](http://www.ermitatadelaroca.com/hospedatge-i-restaurant/)

## El Vendrell

#### Museus i centres d'interpretació/Museos y centros de interpretación

Museu Pau Casals  
Av. Palfuriana, 67,  
Sant Salvador, El Vendrell  
00 34 977 684 276  
[www.paucasals.org](http://www.paucasals.org)

#### Casa Nadiua de Pau Casals

Carrer Santa Anna, 4, El Vendrell  
00 34 977 181 819  
[www.elvendrell.net](http://www.elvendrell.net)

#### Productors/Productores

Terra i Taula, Unió de  
Productors i Cuiners del Baix  
Penedès  
620 148 362  
[www.terraitaula.cat](http://www.terraitaula.cat)

#### Cellers Avgvstvs Forum

Ctra. Sant Vicenç, s/n, El Vendrell  
618 003 704  
[www.avgvstvsforvm.com/ca/](http://www.avgvstvsforvm.com/ca/)

#### Jané Ventura

Ctra. Calafell, 3, El Vendrell  
00 34 977 660 118  
[www.janeventura.com](http://www.janeventura.com)

#### Torclum Oli d'Oliva

Pl. Pau Casals, 5,  
La Bisbal del Penedès  
615 602 582  
[www.torclum.com](http://www.torclum.com)

**Finca Mas Perdut**  
Masia Mas Perdut, s/n  
Santa Oliva  
616 190 887  
[www.fincamasperdut.com](http://www.fincamasperdut.com)

**Un Sol Cel**  
Ctra. Albinyana, 16, Albinyana  
662 009 348

**Verol – Obrador ecològic**  
Carrer Torres i Bages, 14,  
Llorenç del Penedès  
699 570 118  
[www.oliverol.com](http://www.oliverol.com)

**La Trencadora**  
Carrer Antoni Gaudí, 11,  
El Rouell  
00 34 977 841 038  
[latrencadora.com](http://latrencadora.com)

**Forns i pastisseries/Hornos y pastelerías**  
**Cal Badejo**  
Carrer Peix, 7, El Vendrell  
00 34 977 660 671  
[www.calbadejo.com](http://www.calbadejo.com)

**Restaurants/Restaurantes**  
**Vell Papiol**  
Carreter Vilamar, 30, Calafell  
00 34 977 691 349  
[www.vellpapiol.com](http://www.vellpapiol.com)

**Petit Bistrô Segur**  
Ctra. de Barcelona, 59-65,  
Segur de Calafell  
659 556 555  
[www.petitbistrosegur.es](http://www.petitbistrosegur.es)

**Lo Mam (Le Meridien Ra Beach Hotel & Spa 5\* GL)**  
Av. Sanatori, 1, El Vendrell  
00 34 977 694 200  
[www.lemeridienra.cat](http://www.lemeridienra.cat)

**Ull de Llebre**  
Carrer Santa Cristina, 15,  
La Bisbal del Penedès  
00 34 977 688 888  
[www.restaurantulldelebre.com](http://www.restaurantulldelebre.com)

### **Horta de Sant Joan**

**Museus i centres d'interpretació/Museos y centros de interpretación**

**Centre Picasso**  
Antic Hospital.  
Horta de Sant Joan  
00 34 977 435 330  
[www.centrepicasso.cat](http://www.centrepicasso.cat)

**Productors/Productores**  
**Identitat Extra Virgin Olive Oil**  
Passeig Manel Pallarès, 21A,  
Horta de Sant Joan  
[www.identitatoliveoil.com](http://www.identitatoliveoil.com)

**Alanterres SLU (Montsagre)**  
Avinguda dels Ports, 46,  
Horta de Sant Joan  
00 34 977 435 675  
[www.montsagre.com](http://www.montsagre.com)

**Les Vinyes del Convent**  
Ctra. T-334 Km. 0,5,  
Horta de Sant Joan  
00 34 977 435 412  
[www.lesvinyesdelconvent.com](http://www.lesvinyesdelconvent.com)

**Forns i pastisseries/Hornos y pastelerías**  
**Forn "Cal Mariano"**  
Carrer Bonaire, 27  
Horta de Sant Joan

**Restaurants/Restaurantes**

**Fonda Miralles**  
Av. Generalitat, 19-21  
Horta de Sant Joan  
00 34 977 435 555  
[hotelmiralles.com](http://hotelmiralles.com)

**Can Joan**  
Av. dels Ports, 41,  
Horta de Sant Joan  
00 34 977 435 714  
[www.hortadesantjoan.cat/restaurants-bars/restaurant-can-johan/](http://www.hortadesantjoan.cat/restaurants-bars/restaurant-can-johan/)

**Lo Racó de la Fontcalda**  
Av. de la Generalitat, 32,  
Horta de Sant Joan  
00 34 977 435 843

## **Oficines de turisme / Oficinas de turismo**

**Reus**  
Edifici Gaudí Centre.  
Pl. Mercadal, 3  
00 34 977 010 670  
[www.reusturisme.cat](http://www.reusturisme.cat)

**Mont-roig del Camp**  
Ctra. N-340, km. 1.139,  
Mont-roig  
00 34 977 810 978  
[www.mont-roigmiami.cat](http://www.mont-roigmiami.cat)

**Miami Platja**  
Pl. Tarragona, s/n (Miami Platja)

**El Vendrell**  
Av. Brisamar, 1,  
Coma-ruga, El Vendrell  
00 34 977 680 010  
[www.elvendrellturistic.com](http://www.elvendrellturistic.com)

**Horta de Sant Joan**  
Carrer Picasso, 18  
00 34 977 435 686  
[www.hortadesantjoan.cat](http://www.hortadesantjoan.cat)

\* Participants a La Cuina dels Genis (2019)/Participantes en La Cocina de los Genios (2019)



gaudí · reus  
miró · mont-roig  
casals · el vendrell  
picasso · horta

## OFICINA TÈCNICA LA RUTA DEL PAISATGE DELS GENIS

Departament d'Innovació Turística d'Eurecat  
Edifici Parc Científic i Tecnològic de Turisme i Oci  
Joanot Martorell, 15, Vila-seca  
00 34 977 394 871

[www.elpaisatgedelsgenis.cat](http://www.elpaisatgedelsgenis.cat)  
[info@elpaisatgedelsgenis.cat](mailto:info@elpaisatgedelsgenis.cat)

- @elpaisatgedelsgenis
- [facebook.com/ElPaisatgedelsGenis](https://facebook.com/ElPaisatgedelsGenis)
- Paisatge dels Genis
- @paisatgegenis



Arts i Cultura

## REUS

Edifici Gaudí Centre  
Pl. Mercadal, 3  
00 34 977 010 670  
[reusturisme.cat](http://reusturisme.cat)

## MONT-ROIG DEL CAMP

Oficina de Turisme de Miami Platja  
Pl. Tarragona, s/n  
(Miami Platja)  
00 34 977 810 978  
[www.mont-roigmiami.cat](http://www.mont-roigmiami.cat)

## EL VENDRELL

Oficina Municipal de Turisme  
Av. Brisamar, 1 (Coma-ruga)  
00 34 977 680 010  
[www.elvendrellturistic.com](http://www.elvendrellturistic.com)

## HORTA DE SANT JOAN

Punt d'informació a l'Ecomuseu dels Ports  
Carrer Picasso, 18  
00 34 977 435 686  
[www.hortadesantjoan.cat](http://www.hortadesantjoan.cat)

## AGRAÏMENTS



FACULTAT DE TURISME  
i GEOGRAFIA  
Universitat Rovira i Virgili



Camp de Tarragona

Tercer  
Congrés  
Català  
de la Cuina  
2018.2019