CATALUNYA

la Catalogna **è** gastronomia

Catalogo del Club Turismo Gastronomico
2010

CATALUNYA
CLUB DE TURISME
GASTRONOMIA

«La cucina è il
paesaggio messo in pentola»
Josep Pla

© Agència Catalana de Turisme 2010
© Generalitat de Catalunya 2010

GASTRONOMIA

La Catalogna è un paese dalla storia millenaria, con una propria identità culturale e linguistica, un clima mite e mediterraneo e una varietà di paesaggi fuori dal comune. Il suo patrimonio architettonico è ricco di contrasti e la storia ha conferito una personalità del tutto particolare ai suoi usi e costumi, tradizioni e abitanti.

Scoprire il paesaggio catalano è un'immersione in un mare di possibilità: potrete visitare borghi incantevoli, immergervi nella natura, scoprire la musica e le tradizioni più antiche del territorio e il suo patrimonio architettonico, organizzare un soggiorno di lavoro o, semplicemente, rilassarvi in riva al mare.

Gli spiccati tratti della personalità catalana contraddistinguono anche la sua cultura gastronomica, felice connubio di mare e montagna, di tradizione e innovazione, ricca di prodotti autoctoni di qualità. In queste pagine potrete trovare tutte le informazioni sulla **Catalogna Gastronomica** e sul **Club del Turismo Gastronomico** della Agenzia Catalana del Turismo che riunisce grandi cuochi e cuoche e una rete di aziende che promuovono la buona cucina attraverso corsi, brunch, degustazioni di vini e itinerari enogastronomici oltre a una grande offerta di iniziative legate alla cucina, veri e propri eventi culturali che schiudono tutti i sensi.

Scoprire la Catalogna può rivelarsi un'esperienza straordinaria, indescrivibile a parole: lasciatevi emozionare!

catal

Val d'Aran
Andorra
Francia
Pirineus
Costa Brava
Girona
Terres de Lleida
Lleida
Catalunya Central
Costa de Barcelona - Maresme
Costa del Garraf
Barcelona
Costa Daurada
Tarragona
Terres de l'Ebre
Mare Mediterraneo
Catalogna

ogna

è gastronomia

indice

Turismo gastronomico per tutti i gusti 6

La cucina in Catalogna, una storia del gusto che rivela chi siamo 10

I frutti della terra. Paesaggi da assaporare 14

L'enoturismo: le strade del vino 18

Club Turismo Gastronomico
Rubrica dei membri del Club Turismo gastronomico 24

Turismo gastronomico per tutti i gusti

La cucina è geografia, storia e cultura. Scoprire e gustare i prodotti di un paese vuol dire entrare nell'anima dei suoi usi e costumi. Venite a fare turismo gastronomico in Catalogna!

Scoprire la gastronomia, curiosare tra i banchi di un **mercato**, comprare, assaggiare, parlare con i protagonisti della cucina, percorrere le **strade del vino**: questo e molto altro è il turismo gastronomico. In Catalogna potrete scegliere tra un ricco assortimento di proposte, molte delle quali offerte dalle *oltre diciannove associazioni di ristoratori della Catalogna*, gruppi culinarie e strutture gastronomiche locali, che vi faranno conoscere da vicino la cucina di ogni territorio.

L'industria alimentare e il settore della ristorazione catalani hanno ideato nuovi modi per farvi gustare i piaceri della tavola, modi già adottati da alcuni ristoranti. Ne costituiscono un buon esempio le cosiddette **"cene alla cieca"**, un viaggio sensoriale che permette di scoprire i cibi con tutti i sensi eccetto quello della vista. Per chi invece preferisce vedere e annotare tutto, sono molti i **ristoranti** e le **scuole di cucina** che propongono corsi in cui i professionisti dei fornelli svelano alcuni dei loro segreti. Si possono inoltre seguire itinerari gastronomico-letterari, come ad esempio la **Strada Carvalho**, a Barcellona, in ricordo dello scrittore Manuel Vázquez Montalbán, o la campagna **"Pla, da un piatto all'altro"**, nell'Empordà, omaggio allo scrittore Josep Pla.

Le vetrine della gastronomia

Uno degli eventi gastronomici più noti a livello internazionale è la **Fiera Alimentària di Barcellona**. Immancabile appuntamento per i professionisti del settore di tutto il mondo, accoglie ogni due anni oltre 150.000 visitatori. Nella capitale catalana si svolge anche **Barcelona Degusta**, la prima fiera alimentare della Spagna. Aperta a tutti, è un'occasione unica per degustare, comprare e scoprire tutto ciò che appartiene al mondo dell'alimentazione, della cucina e della gastronomia. Rinomato anche (e soprattutto) per la qualità dei suoi partecipanti e per la sua proposta innovativa è il **Forum gastronomico di Girona**. Vi prendono parte 200 espositori e 250 giornalisti accreditati e vi si organizzano conferenze, degustazioni e sessioni di cucina dal vivo tenute dai più grandi chef del mondo. Altro evento da non perdere è il Forum del Mare di Cambrils, incontro internazionale di esperti della cucina mediterranea e dei suoi prodotti.

PROPOSTA

Per non perdersi niente

Da anni, la Agenzia Catalana del Turismo pubblica un Calendario Gastronomico contenente oltre 300 appuntamenti e fiere gastronomiche che si svolgono sul territorio catalano. È scaricabile dal sito web specializzato in turismo gastronomico dell'Agenzia Catalana del Turismo.

Per maggiori informazioni
www.gastronomia.catalunya.com

Piatti da gustare in ogni stagione

In autunno arrivano i funghi, durante l'inverno le calçotades e le xatonades, la primavera si risveglia con i frutti più gustosi e l'estate esplode con le più belle feste in riva al mare.

Le quattro stagioni culinarie

La fantasia dei ristoratori e la tradizione culinaria la fanno da padrone nelle fiere e nelle sagre che si svolgono in diverse parti del territorio. Difficile attraversare la Catalogna senza imbattersi in uno degli eventi gastronomici che vi si tengono durante l'anno e che hanno come principale obiettivo il piacere dei sensi.

In **autunno**, la maggior parte delle specie di funghi commestibili sono pronte per essere colte e con esse arrivano le **fiere e i concorsi** che le vedono protagoniste. La Fiera dell'igroforo a Cardona, nel Bages, le feste del fungo nel Berguedà, con i famosi concorsi di raccoglitori di funghi a Puigventós o a Setcases, nel Ripollès, ne costituiscono ottimi esempi.

Anche l'**inverno** è una stagione ricca di manifestazioni, come la grande ***calçotada*** (degustazione di *calçot*, cipolle novelle cotte alla brace) di **Valls**, che vanta oltre cento anni di storia; le feste e le fiere dell'olio d'oliva nelle Terres de l'Ebre e nella regione di Lleida; le ***xatonades***, ossia degustazioni di *xató* (insalata a base di baccalà e una salsa particolare) sulla Costa del Garraf e nel Penedès; le originali "mense dei poveri" con il **riso** come ingrediente principale. All'inizio della primavera abbiamo i *ranxos* di Carnevale con le *botifarres* (tipo di insaccato) all'uovo e le degustazioni di tortilla o quelle di **baccalà**, uno degli ingredienti principi della cucina catalana preparato con centinaia di ricette diverse.

L'arrivo della **primavera** porta la frutta più saporita: in particolare le **fragole** del Maresme, vera primizia, e, quando l'estate è alle porte, le **ciliegie** che tin-

gono i campi di rosso nel Baix Llobregat, ma anche nella Ribera d'Ebre, nel Segrià, nella Terra Alta, nell'Alt Camp e nell'Empordà. In questa stagione si celebrano anche le grandi feste e degustazioni della cucina catalana, come la **sagra della lumaca** (*Aplec del caragol*) a Lleida o le **feste del pesce** nell'Empordà.

Con l'arrivo dell'**estate**, molti paesi della Catalogna organizzano le tradizionali **feste della mietitura e della battitura**, come quella di Fuliola (Urgell), Avià e Gósol (Berguedà), Sant Climent de Peralta (Baix Empordà) e Sudanell (Segrià), dove il lavoro nei campi si combina con gli incontri gastronomici.

È una buona occasione per bere il vino dal **tradizionale *porró***, recipiente di vetro dalla base larga e rotonda, dotato di un becco più lungo e stretto per bere a canna e un altro più grosso per riempirlo. Queste feste sono, inoltre, un'ottima occasione per assaggiare i migliori insaccati della zona, come il tradizionale **concorso di *llonganissa de pagès*** (tipo di insaccato) a Bellver de Cerdanya. Senza dimenticare le serate d'estate in riva al mare, dove si può gustare un delizioso *suquet de peix* (fricassea di pesce), una **paella** o una grigliata di frutti di mare in uno dei porti catalani come Vilanova i la Geltrú, Sant Carles de la Ràpita o la Barceloneta a Barcellona.

PROPOSTA

Mare e monti

Che la Catalogna abbia dalla sua i tesori del mare ce lo ricordano le degustazioni di **ricci di mare** (*garoinades*) **della Costa Brava**, la giornata della canocchia a Sant Carles de la Ràpita e Cambrils oppure i gamberi, le ostriche e le cozze del delta dell'Ebro. In montagna si tengono, invece, le **feste del *trinxat*** (piatto a base di cavolo) della Cerdanya, delle *olles araneses* (lesso dell'Aran) e le giornate di cucina della Vall de Camprodon.

Scoprire i segreti dei migliori piatti della tradizione culinaria catalana, immergersi in un rilassante bagno al vino o camminare tra le vigne sono solo alcune delle proposte di turismo gastronomico in Catalogna.

Funghi e lumache, ingredienti tradizionali della gastronomia catalana

La cucina in Catalogna, una storia del gusto che rivela chi siamo

Dall'antichità ai nostri giorni, la cucina catalana ha ricevuto influenze che l'hanno arricchita e diversificata dando origine alla sua tradizione gastronomica.

La cultura gastronomica catalana è erede di quella greca e di quella romana, le due culture da cui è nata la trilogia culinaria mediterranea – **olio, grano e vino** – prodotti dai quali la raffinata cucina delle classi benestanti è partita per gettare le basi dei pasti strutturati.
La cucina catalana deve molto anche agli Arabi, portatori di nuove tecniche agricole e di prodotti come **il riso, lo zucchero e le melanzane**. Sono medievali i primi ricettari e trattati di cucina come il ***Sent Soví***, una delle più antiche opere culinarie pubblicate in Catalogna e in lingua romanza. In questo percorso storico, non si può non menzionare il cambiamento prodotto dalla scoperta dell'America e dall'introduzione di prodotti quali il pomodoro, ad esempio, usato in gran parte dei piatti catalani, soprattutto sotto forma dell'onnipresente sofregit, un trito di **pomodoro**, cipolla e peperone che si fa rosolare a fuoco lento con olio d'oliva.
Tutte queste influenze storiche hanno conferito alla cucina catalana uno spiccato **carattere mediterraneo**, arricchendola di nuovi prodotti che hanno dato origine a combinazioni sorprendenti: la **carne con il pesce, la frutta con il pollame, il cioccolato con le *picades*** (un battuto al mortaio di aglio, prezzemolo, pane tostato, nocciole e mandorle tostate), **aglio e olio con la frutta**... Senza dimenticare l'influenza delle diverse correnti migratorie di altre popolazioni iberiche della penisola e, ovviamente, l'influenza della cucina italiana e quella dell'alta cucina francese, che hanno portato in Catalogna dei piatti divenuti ormai tradizionali, come i **cannelloni**, presenti in ogni casa per le feste di Natale.

La cucina *fusion*, che esiste da sempre in Catalogna, ha creato un ricettario della stessa ricchezza e varietà del paesaggio che riflette. Ma è anche la qualità dei prodotti del territorio che rende possibile questa gastronomia. E qui si chiude il cerchio, perché la nostra cucina è lo specchio del nostro paesaggio, vario, ricco e audace, con un desiderio mai sopito di evolversi.

PROPOSTA

Il libro di *Sent Soví*

Scritto a metà del XIV secolo è una raccolta di 220 ricette dell'epoca. Si tratta del ricettario medievale, in catalano e di autore anonimo, più antico. Tra i piatti descritti ci sono alcune delle portate più apprezzate durante il medioevo, come il tacchino al forno servito con la testa e la coda intere e complete di piume. Una versione aggiornata di questo libro è stata realizzata in spagnolo e in inglese.

La saggezza culinaria

In tutta la Catalogna, chef di grido vi invitano a gustare la gioia di un buon pasto. Gran parte di questi professionisti dei fornelli si sono riuniti nelle **Associazioni culinarie della Catalogna**, che raggruppano ristoratori e a volte produttori, allo scopo di offrire proposte gastronomiche basate su una cucina del territorio, di prossimità e di qualità. A questo si aggiunge l'importante opera portata avanti dalle **corporazioni di ristoratori** di ogni regione catalana impegnati a migliorare la qualità delle prestazioni offerte dai ristoranti e dalle locande. Segnaliamo la **Fundació Alícia**, nella regione del Bages (60 km da Barcellona), un centro di ricerca sulla gastronomia dell'eccellenza, un organismo innovatore che intende fare opera di sensibilizzazione sull'importanza dell'alimentazione come fatto culturale ed educativo. Nella sua sede, nel complesso **Món Sant Benet**, a pochi passi dal monastero millenario, viene proposta al visitatore un'ampia offerta di laboratori ed esperienze sensoriali.

PROPOSTA

Le Associazioni Culinarie della Catalogna

Le proposte gastronomiche delle oltre 19 Associazioni culinarie presenti in Catalogna si basano sulla cucina del territorio, locale e di qualità. Per maggiori informazioni e per scaricare la Guida delle **Associazioni Culinarie della Catalogna** visitate il sito:
www.gastronomia.catalunya.com

I maghi dei fornelli

Innovazione, qualità e creatività sono alcuni dei fattori che hanno dato un posto di primo piano alla cucina catalana. Non si sarebbe potuti arrivare a questo senza la fantasia di un intero territorio e la presenza di uno chef che molti considerano il più grande al mondo, Ferran Adrià, con il suo ristorante El Bulli di Roses. Tecniche e concetti come sferificazione, decostruzione, spume, mousse ed elaborazioni con nitrogeno liquido fanno ormai parte del nostro vocabolario e della nostra cultura gastronomica grazie a questo alchimista culinario. Una creatività d'avanguardia assoluta che ha reso la cucina catalana una delle più prestigiose a livello internazionale e ha portato nel nostro territorio visitatori da tutto il mondo con l'unico obiettivo di conoscerla. Nomi come Carme Ruscalleda e il suo ristorante Sant Pau a Sant Pol de Mar, Santi Santamaria e il Racó de Can Fabes a Sant Celoni, Joan Roca al Celler de Can Roca e tanti altri chef fregiati di stelle Michelin o lodati in altre guide famose sono gli illustri esponenti di questa cucina catalana la cui modernità è nota in tutto il mondo.

Una creatività d'avanguardia assoluta ha reso la cucina catalana una delle più prestigiose a livello internazionale e ha portato nel nostro territorio visitatori da tutto il mondo con l'unico obiettivo di conoscerla.

Da sinistra a destra, Ferran Adrià, Carme Ruscalleda, Santi Santamaria e Joan Roca

Le tapas e gli spuntini rappresentano un modo originale di mangiare

Tapas, spuntini e vermut

La Catalogna possiede una rete di **ristoranti e locande** tale da permettere di scoprire la cucina di tutti i tempi, dalla più creativa e fantasiosa a quella **"di casa"**. Negli hotel di qualità si trovano in genere ottimi ristoranti, alcuni dei quali diretti da chef prestigiosi. Meritano una menzione a parte le **locande**, sparse ovunque in Catalogna, che offrono servizi di alloggio e di ristorazione, con menù della casa sempre legati al patrimonio naturale e culturale della zona.
Attività molto legata alla cucina tradizionale, nonché esperienza preziosa per il turista gastronomico, è la visita ai **mercati storici**, valgano per tutti quello della Boqueria, di Santa Caterina e della Barceloneta a Barcellona, il mercato Central di Sabadell o quello di Granollers, dove è anche possibile gustare un eccellente ***esmorzar de forquilla*** (antenato del brunch).

Una menzione speciale meritano i bar e ristoranti che propongono **spuntini** e **tapas**, un modo di mangiare divertente, informale e originale, e i bar che servono l'aperitivo ai tavoli all'aperto, consuetudine profondamente radicata dove non manca mai il tradizionale **vermut**, un vino che si consuma di solito prima del pranzo.

PROPOSTA

Marchio cucina catalana

L'istituto Catalano della Cucina che si occupa di custodire e salvaguardare il ricco patrimonio gastronomico della territorio ha creato il marchio Cucina Catalana, strumento per preservare le tradizioni culinarie e promuovere l'uso di prodotti di qualità. Attraverso il *Corpus della cucina catalana*, che raccoglie una serie di ricette tradizionali, si è voluto inoltre catalogare il patrimonio gastronomico catalano.

Per maggiori informazioni

www.cuinacatalana.eu

I frutti della terra. Paesaggi da assaporare

Seguire la pista dei prodotti che definiscono la gastronomia catalana è un ottimo pretesto per svelarne i segreti e scoprire il territorio.

Larga parte di questi prodotti, per la loro eccellente qualità, hanno meritato i due marchi ufficiali: la **Denominazione di Origine Protetta (DOP)** e l'**Indicazione Geografica Protetta (IGP)**. Entrambi i marchi sono riservati a prodotti tipici di una regione in riconoscimento della loro specificità e del loro sapore inimitabile, risultato dello stretto rapporto esistente tra il prodotto, l'ambiente e il talento umano.

Sono DOP il riso del delta dell'Ebro, la nocciola di Reus, il formaggio dell'Alt Urgell e della Cerdanya, l'olio di Les Garrigues, dell'Empordà, della Terra Alta e del Baix Ebre-Montsià, il burro dell'Alt Urgell e della Cerdanya, il fagiolo del *ganxet* del Vallès e del Maresme, la pera di Lleida e l'olio Siurana. Sono IGP il *calçot* di Valls, le clementine delle Terres de l'Ebre, la *llonganissa* di Vic, le patate di Prades, il pollo e il cappone di El Prat, la mela di Girona, il torrone di Agramunt e il vitello dei Pirenei catalani. Percorrere il territorio alla ricerca di ognuno di questi deliziosi prodotti permette di scoprire la grande varietà di paesaggi che li creano.

PROPOSTA

Il patrimonio gastronomico in rete

Gastroteca.cat è il portale di promozione e valorizzazione dei prodotti agroalimentari locali. Offre informazioni sempre aggiornate sui prodotti, su chi li produce, sui punti vendita, sulle ricette, i ristoranti, i percorsi gastronomici, le sagre e i mercati, le notizie del settore… Tutto sulle cose più buone della nostra terra. È un canale interattivo e dinamico al servizio di produttori, operatori, distributori, cuochi, gastronomi, promotori del turismo gastronomico, esperti e consumatori.

www.gastroteca.cat

PROPOSTA

Artigianato catalano

La Catalogna è famosa anche per il suo artigianato tradizionale. I prodotti artigianali legati alla gastronomia fanno parte del nostro patrimonio e della nostra identità; sono espressione della sua idiosincrasia e sono il frutto della sua storia, della sua cultura e delle sue tradizioni. Durante tutto l'anno, nelle fiere e nei mercati delle varie regioni della Catalogna, si possono trovare utensili per la cucina e altri prodotti legati alla cultura culinaria. L'ente Artesania Catalunya lavora perché questo patrimonio si mantenga vivo e per diffonderlo attraverso la realizzazione di attività, laboratori e pubblicazioni.

Per maggiori informazioni:
www.artesania-catalunya.com

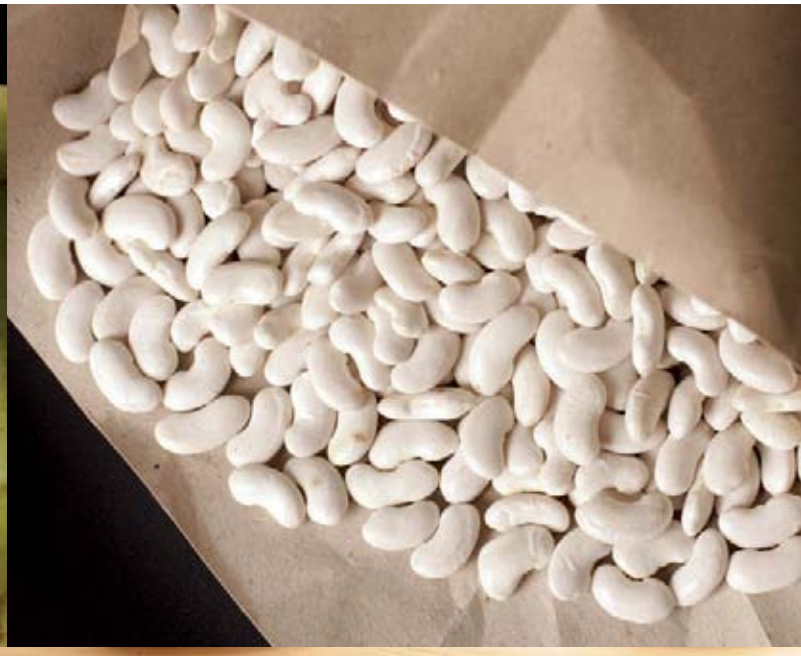
CCAM Consorci de Comerç, Artesania i Moda de Catalunya

Generalitat de Catalunya

Grande varietà dei prodotti catalani

Dalla fusione delle acque dolci con quelle salate la Catalogna ha saputo ricavare un **riso** di altissima qualità, quello del **delta dell'Ebro**, da gustare al forno, in *paella*, *rossejat* (con frutti di mare), come contorno o preparato secondo l'estro dello chef che lo può declinare in mille modi diversi. Uno dei prodotti della terra che hanno reso più famoso il territorio del **Camp de Tarragona** è il ***calçot* di Valls**, assaggiato dapprima con circospezione, poi gustato con avidità; o la **patata di Prades** e il **fagiolo del *ganxet* del Vallès**, buoni da soli o insieme alle migliori specialità. Anche la frutta partecipa a pieno titolo alla cucina catalana, sia come dessert che come parte integrante dei più gustosi piatti tradizionali: la **pera di Lleida**, la **mela di Girona** o le **vitaminiche clementine delle Terres de l'Ebre** che riempiono i paesaggi del sud della Catalogna di odore e colore; le **nocciole di Reus**, ideali per le salse preparate al mortaio o come ingrediente nei dolci più delicati, il **torrone di Agramunt**, per esempio, a base di mandorle e nocciole.

La qualità e il sapore eccezionale dei gustosi formaggi dei Pirenei ci riportano all'antico metodo di stagionatura del latte, in mezzo all'odore dei pascoli di montagna sui quali si alimentano le vacche frisoni che offrono l'elemento base per questa trasformazione. Frutto del lavoro di allevatori e avicoltori è il pollo e il cappone di El Prat, ma anche la *llonganissa* di Vic o il vitello dei Pirenei catalani, carne saporita e di prima qualità che si serve accompagnata da vari tipi di funghi o da lumache, due squisiti prodotti tradizionali. Si possono gustare nei ristoranti e nelle locande o acquistare nei negozi o nelle agrobotteghe.



Dolci e torte, come i *bunyols*, legati ai banchetti delle tradizioni festive.

Il calendario ha scandito la tradizione gastronomica della Catalogna. Intorno a una tavola imbandita, i commensali gustano i prodotti propri di ogni stagione.

I dolci, i re delle feste

Non c'è pasto che non si concluda con un magnifico **dessert**, in genere rappresentato dai dolci catalani che con il passare del tempo sono diventati veri e propri gioielli culinari. I più conosciuti sono la **crema catalana** e il ***mel i mató*** (una sorta di ricotta cosparsa di miele), ma ci sono anche i *bunyols* (frittelle), il *pa de pessic* (pan di Spagna), i biscotti, le *coques* (pizze dolci), i cantucci e i tradizionali ***panellets***, fatti di marzapane, che si preparano a Ognissanti.

Ogni zona, ogni paese ha il suo dolce tipico che costituisce un ulteriore richiamo turistico. È il caso dei **biscotti e dei dolci delle Terres de l'Ebre**, dei **pasticcini di Rasquera e Tortosa**, delle "orecchiette" e dei biscotti della valle di Camprodon o di Vilada, solo per citarne alcuni. Per Pasqua, immancabile è la ***mona***, tradizionale dolce che in origine veniva decorato con uova di gallina; oggi le uova sono di cioccolato o sostituite da figurine dolci che rappresentano gli idoli del momento dei piccoli di casa. Per le feste di Natale, non c'è che l'imbarazzo della scelta: ***neules*** (biscotti secchi e friabili), il ***tortell de Reis*** (la torta dell'Epifania) e i vari tipi di ***torrone***, i dolci tipici di Natale, duri o morbidi, a base di mandorle e nocciole. Accanto ai dolci tradizionali, si sono fatti largo dessert di nuova concezione in cui si fondono armoniosamente creatività e rispetto per i tradizionali prodotti di base. Durante le festività natalizie, vengono organizzate fiere e mostre in varie zone della Catalogna che vedono il dessert protagonista incontrastato.

PROPOSTA

Il piacere di mangiare bene, equo e responsabile

Vivere e mangiare senza fretta. Questa la filosofia di Slow food, organizzazione fondata da Carlo Petrini nel 1986 inizialmente come associazione enogastronomica. Slow food promuove il piacere del buon vino e di alimenti sani, tutela la cucina di qualità, la diversità di ricette e di sapori, il rispetto dei ritmi delle stagioni e la salvaguardia dell'ambiente. La filosofia dell'azienda si traduce in attività volte a proteggere gli alimenti di qualità e le coltivazioni con metodi tradizionali e sostenibili. Viene inoltre promossa la difesa della biodiversità e delle differenze culturali, territoriali e regionali legate alla tradizione gastronomica e la promozione dei prodotti locali e regionali.

www.slowfood.es

Slow Food®

Prodotti tipici del territorio: pera di Lleida, mela di Girona, fagioli del ganxet del Vallès, olio di Les Garrigues e formaggi dei Pirenei

L'enoturismo: le strade del vino

La storia della Catalogna, il suo passato, presente e futuro, hanno l'odore e il sapore del vino. L'enoturismo ci permette di conoscere da vicino questa magica trasformazione dell'uva.

Camminare fra le vigne, sentirne l'odore, ammirarne i colori nelle diverse stagioni e al momento in cui i frutti giungono a maturazione, visitare le cantine in cui si crea e si conserva questo liquido tanto amato e prezioso, infine **degustarlo** nel suo stesso luogo di produzione. Questo genere di turismo, l'**enoturismo**, è sempre più diffuso in Catalogna e molte sono le cantine che organizzano **visite guidate e altre attività**. Scegliere un itinerario fra tutti quelli possibili non è un'impresa facile se il tempo a disposizione non è molto.

I proprietari delle tredici cantine della **DO Montsant** e della **DOQ Priorat** hanno sempre a cuore di spiegare ai visitatori i motivi della grande reputazione di cui godono in tutto il mondo i loro vini. La storia dei loro 1500 ettari di vigneti inizia nel 1162, quando i monaci della certosa di Scala Dei, ai piedi del Montsant, cominciarono a produrre vini che conobbero ben presto fama e riconoscimento pubblico. La Strada del vino in queste due regioni offre la possibilità di visitare 46 cantine in tutto e di gustarne i vini.

La **DO Penedès** è una delle più antiche. È qui che è ambientato il romanzo *Il signore delle vigne*, di Noah Gordon, che dice di aver scoperto in questo angolo del Penedès "le glorie di un buon vino". Come spiega lo stesso autore, il libro è "una lettera d'amore a un paese". Il Consorzio di promozione turistica dell'Alt Penedès ha realizzato un affascinante programma enoturistico che comprende visite alle cantine, passeggiate nei vigneti, corsi di degustazione, avvicinamento al patrimonio culturale, possibilità di incantevoli soggiorni e visite al VINSEUM (*il Museo della Cultura del Vino della Catalogna*) a Vilafranca del Penedès per conoscere da vicino la cultura del vino.

PROPOSTA

Un viaggio appassionante

L'Istituto Catalano della Vigna e del Vino (INCAVI) promuove la cultura dei vini di qualità prodotti in Catalogna. Tramite il sito web invita i suoi visitatori a conoscere la storia vitivinicola del territorio e ad imparare a riconoscere le 11 Denominazioni d'origine del vino catalano, una garanzia che non solo indica la zona di produzione, ma anche la qualità del vino e del processo di elaborazione. Offre inoltre informazioni su mostre, fiere, giornate di formazione e corsi di degustazione dei vini e dei cava (spumanti) catalani.

www.incavi.cat

Tra le denominazioni d'origine controllata più giovani, la **DOC Pla de Bages** ha in poco tempo conquistato diversi premi internazionali. Alcune delle cantine della zona offrono visite e organizzano degustazioni e corsi di degustazione. Se la DOC Pla de Bages è una delle più recenti, pur vantando una lunga storia, la **DOC Alella**, nel Maresme, è quella con la superficie più piccola. Se non lo era già, il visitatore rimarrà stregato dalla cultura del vino non appena avrà varcato la soglia del Museo del Vino situato nell'antica **fattoria Can Magarola**, sede di questa denominazione.

Per scoprire i vini delle Terres de Ponent bisogna andare nella regione della **DO Costers del Segre**. È divisa in sette sottozone che occupano una vasta superficie movimentata da una grande varietà di paesaggi da cui provengono diversi vini di eccellente qualità. Da non perdere sono la festa della vendemmia che si svolge ogni anno a Verdú, la festa del vino di Lleida e le visite alle cantine della strada del vino di Lleida per intraprendere un viaggio enologico nel quale i vini tradizionali e quelli di nuova elaborazione disegnano un percorso in cui passato, presente e futuro si mescolano.
Vinyes verdes vora el mar [vigne verdi in riva al mare]: questo famoso verso del poeta e scrittore Josep Maria de Sagarra non potrebbe descrivere meglio il paesaggio pieno di contrasti che caratterizza la **DOC Empordà**, dove la terra si sposa col mare e conferisce un carattere fortemente connotato ai suoi vini, dai bianchi ai vini dolci come i *misteles*.

Molte sono le aziende che offrono speciali percorsi per conoscere i segreti del cava attraverso una rigorosa selezione delle cantine, dei ristoranti, degli alberghi, dei negozi specializzati e dei servizi turistici.

PROPOSTA

I monumenti al vino

Una tappa da non perdere è la cosiddetta "Cattedrale del Vino", la cantina cooperativa e museo del vino di Pinell de Brai, nella regione della Terra Alta, nel sud, dove gli appassionati potranno scoprire anche il resto delle denominazioni delle terre tarragonesi quali Priorat, Montsant, Conca de Barberà e Tarragona. Sono vini che hanno una lunga storia, iniziata all'epoca dei Romani e che godono da allora di un grande prestigio. Ancora oggi si possono visitare le cantine moderniste della zona, nelle regioni dell'Alt Camp e della Conca de Barberà, un patrimonio monumentale concentrato nelle cooperative agricole più importanti della Catalogna, costruite da architetti illustri come Pere Domènech i Roura e Cèsar Martinell i Brunet, autori emeriti di queste "cattedrali del vino". Ma una Strada del vino non sarebbe completa se non coniugasse la passione per il vino del territorio con le squisite specialità proposte dai ristoranti della zona...

La Catalogna vi invita a passeggiare tra i vigneti o a godervi una piacevole conversazione tra un bicchiere e l'altro. E anche a sperimentare le virtù terapeutiche del vino in un wine spa.

Vigneti e cantine, cultura vitivinicola in tutta la Catalogna

PROPOSTA

La cultura del vino

Per conoscere meglio la cultura del vino si possono seguire alcuni dei percorsi enologici proposti dalle cantine e dai negozi specializzati del nostro territorio. Le visite teatralizzate, le passeggiate nei vigneti o i percorsi con i mezzi di trasporto più innovativi come il segway, sono alcune possibilità per conoscere e vivere il mondo delle cantine.

Il successo del cava, lo spumante catalano

Le bollicine dell'allegria… quale miglior modo per concludere una festa riuscita o aprire un lauto pasto? Ancora una volta, la passione dei catalani per la ricerca e l'innovazione ha dato un nuovo frutto, **il *cava***, un vino spumante particolare e di qualità che ha saputo conquistarsi negli anni uno stuolo di ammiratori. L'origine del cava è strettamente legata allo splendore della cultura vitivinicola catalana di metà '800. In quel tempo, diverse famiglie di **Sant Sadurní d'Anoia** avviarono un'intensa ricerca sotto l'egida dell'***Institut Agrícola Català Sant Isidre***, che ha prodotto questo delizioso e originale spumante.

Le prime tremila bottiglie prodotte nel 1872 da **Joan Raventós**, delle cantine Codorniu, sono diventate oggi 200 milioni e, nate dal silenzio e dall'oscurità delle ancestrali grotte di questa località, vengono ora esportate in tutto il mondo. In questi anni Sant Sadurní ha consolidato la sua posizione di centro nevralgico del *cava*. È il cava ovviamente che apre e chiude la grande festa organizzata dalla **Confraternita del *cava*** di questo borgo del Penedès, la prima del genere a essere creata in Spagna e la seconda nel mondo, dopo quella della Champagne.

Le varietà di uva bianca usate per produrre il *cava* sono la *macabeu*, che conferisce dolcezza e profumo, la *xarel·lo*, che dona corpo e struttura, e la *parellada*, che dà raffinatezza, freschezza e aroma.

Nel solo Penedès si contano ottanta cantine produttrici di *cava*

Degustazioni di vini per tutti, esperti e neofiti

Nel solo Penedès, questo piccolo angolo della Catalogna, ci sono oltre ottanta cantine produttrici di *cava*, gran parte delle quali offrono servizi ai visitatori. Con gli anni la produzione di *cava* si è estesa ad altre regioni catalane come l'Alt Penedès, il Bages, l'Anoia, l'Empordà, la Selva, Tarragona... Diverse agenzie offrono proposte alla scoperta dei segreti del *cava* in tutto il territorio catalano, che includono un'accurata selezione di cantine da visitare, ristoranti, sistemazioni, negozi specializzati e servizi turistici. Tutto con la finalità ultima di far scoprire un mondo, una tradizione e un modo di essere che prendono le mosse da un'identità vitivinicola affermata.

Inoltre l'uva e, più specificatamente, il vino sono prodotti della nostra tavola che vengono impiegati anche per il nostro relax. Sono ormai molte le aziende che offrono una novità allettante a tutti coloro che cercano nuove sensazioni: immergersi in una vasca piena di questo delizioso liquido; stiamo parlando degli ***wine spa***.

PROPOSTA

Turismo della Salute e del Benessere

In Catalogna la tradizione della salute e del benessere è millenaria. Oltre agli wine spa potrete scoprire le località termali e balneari, i centri *wellness*, curativi e di benessere, un'offerta di alta qualità accompagnata dai menù più adatti per la vostra salute. Per maggiori informazioni e per scaricare il Catalogo Salute e Benessere:

www.salutibenestar.catalunya.com

Club Turismo Gastronomico

Rubrica

L'Agenzia Catalana del Turismo ha riunito nel **Club Turismo Gastronomico** gran parte delle aziende, agenzie e organismi che contribuiscono a far conoscere e apprezzare la cucina catalana.
In questo catalogo troverete tutte le informazioni necessarie sui membri di questo club, **dalle sistemazioni e i ristoranti, ai produttori,** alle **scuole di cucina,** passando per le **società di servizi**, le **associazioni culinarie**, le **corporazioni di ristoratori**, le strutture turistiche e tutti quelli che ci aiutano a far conoscere il territorio e i paesaggi attraverso **esperienze gastronomiche**.
Vi auguriamo fin d'ora buon Appetito!

Indice della Rubrica dei membri del Club Turismo Gastronomico

AZIENDE E STRUTTURE FORNITRICI DI SERVIZI

28 Arròs Molí de Rafelet
28 Associació d'Amics de la Gastronomia del Montserrat
28 Associació d'Empresaris del Montseny
29 Associació de Comerciants Mercat de la Boqueria
29 Aula Gastronòmica de l'Empordà
29 Buil & Giné
30 Catacurian
30 Catalunya Bus Turístic
30 Cuina de l'Horta del Baix Llobregat
31 Empordàlia de Vins i Olis
31 Freixenet
31 Grup Gavina
32 Hostaleria i Turisme del Berguedà
32 La Boella
32 La Llavor dels Orígens
33 La Ruta del Xató
33 Miguel Torres, S. A.
33 Món Sant Benet
34 Restaurant ABaC Barcelona
34 Restaurant Botiga Matamala
34 Restaurant Cal Sastre
35 Restaurant El Cingle
35 Restaurant Terrabacus
35 Segura Viudas
36 Vallformosa Winery Convention Center

Associazioni di culinarie

37 Club de Tast del Gremi d'Hostaleria de Sitges
37 Col·lectiu de Cuina la Ràpita – Delta de l'Ebre
37 Cuina de l'Empordanet
38 Cuina del Vent
38 Cuina Pirinenca de Cerdanya
38 Cuina Vallès
39 Cuina Volcànica
39 Cuines del Vendrell
39 Fogons de la Vall de Ribes
40 Grup Gastronòmic del Pla de l'Estany
40 Joves Cuiners
40 La Xicoia
41 Noguera Cuina
41 Osona Cuina
41 Penedès Fogons

Strutture ricettive

42 Associació de Cases Fonda de Catalunya
42 Derby Hotels Collection
42 Grup Soteras Hotels & Restaurants
43 Hostal de la Gavina*****
43 Hostal del Senglar**
43 Hostal Sport****
44 Hotel Class Valls***
44 Hotel Estela Barcelona****
44 Hotel Termes Montbrió****
45 Hotel Riberies****
45 Hotel SixtyTwo
45 Hotel Xalet La Coromina – Rest. Salvador Casaseca***
46 Mas de Torrent Hotel & Spa*****

Operatori turistici e altri servizi

47 CostaVision Incoming Services
47 Food Wine Tours – Ocio Vital
47 Gourmand Breaks Culinary Tours
48 Grup Natura
48 Pep Palau, von Arend & Associats
48 The Wine Colours
49 Winebreak

ENTI PER LA PROMOZIONE TURISTICA

Locali

50 Agència de Promoció Turisme de Sitges
50 Ajuntament d'Alcanar
50 Ajuntament d'Alp
51 Ajuntament d'Empuriabrava - Castelló d'Empúries
51 Ajuntament de Vilanova i la Geltrú
51 Consell Comarcal del Baix Empordà
52 Consell Comarcal del Pallars Jussà
52 Enoturisme Penedès
52 Oficina de Turisme de Vic
53 Patronat Municipal de Turisme de Calafell
53 Patronat Municipal de Turisme de Salou
53 Patronat Municipal de Turisme de Tarragona
54 Patronat Municipal de Turisme del Vendrell
54 Regidoria de Turisme i Comerç de Deltebre
54 Thermalia. Museu i oficina de Turisme de Caldes de Montbui
55 Turisme de Cambrils
55 Turisme de la comarca del Priorat
55 Turisme de Lleida
56 Turisme de Roses

Per zone

57 Patronat de Turisme Costa Brava Girona
57 Patronat de Turisme Diputació de Barcelona
57 Patronat de Turisme Diputació de Lleida
58 Patronat de Turisme Diputació de Tarragona Terres de l'Ebre
58 Torisme Val d'Aran
58 Turisme de Barcelona

PARTNERS

60 Gastroteca
61 Marca Cuina Catalana
61 Palau Robert
61 Universitat Oberta de Catalunya, UOC

Arròs Molí de Rafelet

Il riso Molí de Rafelet viene prodotto nel delta dell'Ebro, in un antico mulino familiare del 1935, con metodi tradizionali e artigianali. Questo mulino di legno è l'unico rimasto in funzione in Catalogna. La nostra esperienza nell'elaborazione artigianale del riso si è unita ad un'accurata selezione delle varietà che più si adattano a ciascun piatto per offrire ai palati più raffinati il massimo piacere e rispondere alle esigenze dei ristoranti più rappresentativi e di alto livello.

- Le varietà dei nostri risi artigianali, integrali e bianchi: bomba, marisma, carnaroli, gran riserva Molí de Rafelet ed ecologico.
- Visite guidate.
- Illustrazione del procedimento di elaborazione artigianale del riso.

—
Museu de l'Arròs Molí de Rafelet
Av. Goles de l'Ebre, 309
43580 Deltebre (la Cava)
Tel. + 34 977 480 055
+ 34 977 482 642
Fax +34 977 480 055
Molins 606 790 454
679 629 547
Info@moliderafelet.com
teremargalef@hotmail.com
www.moliderafelet.com

Associació d'Amics de la Gastronomia del Montserrat

Quando si visita Montserrat e il suo paesaggio, liberando i nostri sensi, si può scoprire il segreto più intimo della montagna: le sue caratteristiche , i suoi colori e sapori a portata del nostro palato. Gli Amics de la Gastronomia del Montserrat sono dei professionisti della ristorazione che fanno del proprio mestiere un'arte al servizio del cliente. La gentilezza rappresenta per loro anche una responsabilità verso il territorio, la natura e i suoi prodotti.

- La cucina di Portals.
- Degustazione di *llenega* (funghi, novembre a Marganell).
- Fiera della Coca e del Mató (ottobre a Monistrol de Montserrat).

Ristoranti membri: La Barca, Braseria El Racó, Hostal Guilleumes, Hostal Abat Cisneros i Montserrat, El Casot i El Cingle.

—
Seu (Restaurant La Barca)
Ctra. Abrera-Manresa, km. 13
08691 Monistrol de Montserrat
Tel. +34 938 350 259
info@gastronomiadelmontserrat.cat
www.gastronomiadelmontserrat.cat

Associació d'Empresaris del Montseny

La nostra associazione mira a offrire al visitatore del parco naturale del Montseny un soggiorno accogliente e rispettoso dell'ambiente, che gli faccia scoprire tutta la ricchezza naturale, culturale e umana del Montseny. Tra i nostri soci figurano molti ristoranti e hotel, che propongono una cucina variegata, da quella più tradizionale a quella più innovativa, e produttori e artigiani della zona che ci riforniscono delle materie prime come le castagne di Viladrau, gli insaccati e i vini del Montseny tra molti altri prodotti artigianali della zona. Le sistemazioni sono in piccoli hotel, agriturismo, appartamenti e campeggi. Fanno parte della nostra associazione anche alcune agenzie che organizzano escursioni a piedi o a cavallo e attività di multiavventura.

- Degustazioni estive a Sant Celoni.
- Fiera gastronomica di Sant Esteve de Palautordera.

—
Ctra. de Montseny, s/n
08461 Sant Esteve de Palautordera
Tel. / Fax +34 938 482 008
info@turisme-montseny.com
www.turisme-montseny.com

Associació de Comerciants Mercat de la Boqueria

Il Mercato della Boqueria è uno dei migliori mercati d'Europa e un paradiso per i nostri sensi che vengono risvegliati dagli odori e dai colori di una grande varietà di prodotti. La Boqueria dispone di oltre 300 banchi che offrono una grande diversità di prodotti sia ai singoli clienti che ai grandi ristoratori. Oltre ad offrire ogni tipo di prodotto alimentare, questo mercato attira molti turisti che, incantati, si fanno strada tra una moltitudine di sensazioni e il caotico viavai delle persone impegnate nel comprare o vendere.

- Lezioni di cucina nell'Aula Gastronòmica (adulti e bambini).
- Visite guidate con degustazione di prodotti del mercato.

—
Rambles, 91. Edifici, 2a planta
08001 Barcelona
Tel. +34 933 040 270
Fax +34 934 121 315
oscar@boqueria.info
www.boqueria.info

Aula Gastronòmica de l'Empordà

Questo centro, le cui attività sono imperniate sulla ricerca e la formazione permanente degli operatori del settore, costituisce un'esperienza innovativa e pionieristica in Spagna.
Fornisce una formazione di alto livello per cuochi e responsabili di sala di ristoranti, ma anche dei corsi per appassionati di cucina interessati alla gastronomia della zona. Dispone di cucine modernissime e completamente attrezzate con tecnologie e apparecchiature di ultima generazione.

- Formazione permanente per cuochi e personale di sala.
- Cucina d'autore: stage per responsabili di cucina e professionisti della ristorazione con lezioni magistrali impartite da cuochi di prim'ordine.
- 12+1: dodici appassionati di gastronomia degustano un menù preparato insieme, con l'aiuto e la supervisione di uno chef.
- Oggi... cucino io!: per chi desidera imparare facendo pratica ai fornelli.
- Vacanze e gastronomia: lezioni di cucina su misura per conoscere la gastronomia dell'Empordà.

—
Ctra. Palamós-Palafrugell, km. 328
17253 Vall-llobrega
Tel. +34 972 312 091
Fax +34 972 312 092
aula@grupcostabravacentre.com
www.aulagastronomicadelemporda.com

Buil & Giné

La cantina Buil & Giné è l'unica di tutto il Priorat aperta al pubblico sette giorni su sette, dal lunedì alla domenica (eccetto il 1° e 6 gennaio, il 25 e 26 dicembre). È stata progettata e costruita per coniugare il processo di lavorazione del vino con le visite del pubblico, chiamato a partecipare alle diverse attività proposte. La struttura, accessibile a persone con mobilità ridotta, offre numerose attività adatte ad ogni tipo di pubblico e svolte nel massimo confort e sicurezza. La cantina si trova immersa in una cornica unica: il suggestivo paesaggio del Priorat.

- Visita alle cantine e degustazione di vini.
- Passeggiata tra le vigne, visita alle cantine e degustazione di vini.
- Visita, degustazione e pranzo in loco.
- L'avventura del vino (attività ludica per tutta la famiglia).

—
Ctra. Gratallops – la Vilella Baixa, km. 11,5
43736 Gratallops
Tel. +34 977 839 810
Fax +34 977 839 811
info@builgine.com
www.builgine.com

Catacurian

Vacanze per gourmet nel Priorat con sistemazione in un “boutique hotel” che può accogliere fino a 6 persone. Si organizzano corsi di cucina catalana del territorio, degustazioni di vini e oli d’oliva DO Priorat, Montsant e Siurana. Vengono inoltre organizzate visite private alle cantine più prestigiose della regione; degustazioni di “cava” nella zona del Penedès; incontri con i produttori di riso del delta dell’Ebro e soggiorni di 1, 3 e 6 giorni. Possiede il diploma turistico della Catalogna. Aperto tutto l’anno tranne in agosto.

- Corsi di cucina.
- Degustazioni di vini.
- Degustazioni di cava.
- Degustazioni di oli d’oliva.
- Visite culturali.
- Visite gastronomiche.

—
C. Progrés, 2
43736 el Masroig
Tel. + 34 977 825 341
+34 938 022 660
Fax +34 977 270 561
info@catacurian.com
www.catacurian.com
www.catacurian.net

Catalunya Bus Turístic

Catalunya Bus Turístic propone escursioni di un giorno e mezzo, con partenza da Barcellona percorrendo la strada del Vino e del Cava che include una visita guidata e una degustazione vini nella cantina Jean Leon; una visita guidata e degustazione di vini e formaggi tipici catalani nelle Cantine Torres e una visita guidata e degustazione di cava con spuntini presso le Caves Freixenet. Possibilità di tour privati personalizzati ed escursioni di gruppo. Le escursioni sono garantite, previa prenotazione, il mercoledì, giovedì, venerdì e domenica a partire dal mese di marzo.

- Partenza da Barcellona: Plaça Catalunya alle 8.30
- Ritorno a Barcellona: Plaça Catalunya alle 16.00

—
Tel. + 34 932 853 832
Fax + 34 932 853 831
info@barcelonaturisme.cat
turisme@barcelonaturisme.cat
www.barcelonaturisme.cat/cbt
www.barcelonabusturistic.cat

Cuina de l’Horta del Baix Llobregat

Il Baix Llobregat conserva le sue origini agricole e ancora oggi offre una vasta gamma di prodotti autoctoni: carciofi, bietola, zucchine, porri e pomodori; il pollo della razza Prat, a cui è stata riconosciuta la IGP, o la coltivazione della vite e con i sotterranei e le cantine della zona DO Penedès. Gli chef più esperti della regione trasformano questi prodotti in piatti squisiti apprezzati dai palati più esigenti.

- Campagne gastronomiche “Els Sabors de l’Horta” e “El Pota Blava a la Carta”.
- Guida Gastronomica del Baix Llobregat.
- Assaggi, attività gastronomiche durante fiere.
- Fiera della Candelera di Molins de Rei.
- *Carxofada* de Sant Boi.
- Fiera dell’Asparagio e Rassegna della Cucina di Gavà.
- Fiera di Sant Isidre di Viladecans.
- Festa delle Ciliegie di Sant Climent, Santa Coloma de Cervelló, el Papiol i Torrelles.
- Rassegna della Cucina di Castelldefels.
- Fiera della Puríssima de Sant Boi.
- Fiera Avicola della razza Prat.

—
CN-340, Parc Torreblanca
08980 Sant Feliu de Llobregat
Tel. +34 936 852 400
Fax +34 936 851 868
turisme@elbaixllobregat.cat
www.turismebaixllobregat.com

Empordàlia de Vins i Olis

Empordàlia è l'Empordà che si fa vino e olio! Questa regione catalana che possiede una forte personalità naturale, culturale e storica, unisce passato e presente attraverso i suoi migliori prodotti: il frutto della vigna e l'oliva. Siamo il presente di una tradizione secolare che guarda al futuro, l'unione delle antiche cantine cooperative di Pau, Roses e Vilajuïga, tre incantevoli cittadine, territori generosi e un raccolto unico.

- Visita guidata ai vigneti e agli oliveti, alle cantine e al frantoio.
- Degustazione di vini e olio.
- Degustazioni e abbinamenti di prodotti de l'Empordà.
- Facciamo il mosto (settembre) e Festa di Sant Martí (novembre).
- Visite tutto l'anno e tutti i giorni della settimana.

—
Ctra. de Roses, s/n
17494 Pau (Alt Empordà)
Tel. +34 972 530 140
Fax +34 972 530 528
info@empordalia.com
www.empordalia.com

Freixenet

Le cantine Freixent si trovano ad appena 45 minuti da Barcellona ed offrono visite guidate per tutti i tipi di pubblico. Durante il percorso i visitatori scopriranno i metodi di produzione del cava, quelli del passato e quelli moderni che utilizzano la più sofisticata tecnologia. La visita alle nuove installazioni dell'azienda viene effettuata a bordo di un trenino e si possono degustare i vari tipi di cava. Le visite vengono fatte in varie lingue (catalano, spagnolo, inglese, francese, tedesco e italiano) tutti i giorni della settimana (da lunedì a giovedì, mattina e pomeriggio; sabato e la domenica, solo la mattina).

- Visite guidate alle cantine.
- Degustazione di mosto per minori di 18 anni.
- Si accettano prenotazioni per singoli e gruppi e si fanno visite personalizzate.
- Visite per le scuole.
- Negozio specializzato.
- Affitto locali.
- Parcheggio.

—
Joan Sala, 2
08770 Sant Sadurní d'Anoia
Tel. +34 938 917 096
Fax +34 938 917 077
www.freixenet.es

Grup Gavina

Dal 1930 il Grup Gavina si dedica alla gastronomia. È possibile assaporare le migliori specialità di pesce, frutti di mare e risotti nei ristoranti del Gruppo situati nel Port Vell di Barcellona. Tutti gli ingredienti e il servizio sono di ottima qualità. Disponibilità all'elaborazione di menù per gruppi. Apertura dalle ore 12 alle 23.30.

Restaurant La Gavina
- Specialità di pesce e frutti di mare.
- Capacità fino a 400 persone all'esterno.
- Sala da pranzo interna.
- Attrezzatura completa per riunioni, presentazioni ed eventi.

Restaurant L'Arròs
- Specializzato in oltre 25 diversi piatti di riso.
- Locale moderno nella cornice degli antichi "merenderos" della Barceloneta.

—
Paredes, 6
08003 Barcelona
Tel. +34 933 104 095
Fax +34 933 103 288
info@grupgavina.es
www.grupgavina.es

Hostaleria i Turisme del Berguedà

Hostaleria i Turisme del Berguedà è un'associazione che riunisce strutture ricettive, ristoranti e fornitori di servizi. A livello gastronomico, promuove la cucina e i prodotti autoctoni.
La cucina del Berguedà ha saputo coniugare nel corso degli anni modernità e tradizione, offrendo sempre prodotti di alta qualità. Tra i suoi piatti tradizionali figurano il lesso con il mais *escairat* (sbucciato), le patate *emmascarades* (cotte con il sanguinaccio nero) o i piselli neri con la pancetta. Il Berguedà è anche la regione per eccellenza di funghi e cacciagione. Le sue campagne gastronomiche, la Cucina del fungo e la Cucina della cacciagione, presentano la grande creatività dei ristoratori nel realizzare deliziose ricette con questi ingredienti principi della zona.

- Cucina del fungo.
- Cucina della cacciagione.
- Cucina del Berguedà.

—
Passatge Arquitecte Porta, 2 bis
08600 Berga
Tel. +34 938 222 495
berguedaturisme@berguedaturisme.com
www.berguedaturisme.com

La Boella

Situato in un casale del XII secolo finemente ristrutturato, immerso in 150 ettari di giardini e uliveti, il complesso di La Boella è composto da un ristorante gastronomico, un piccolo e incantevole hotel, una cantina con un negozio specializzato in cui è possibile acquistare i vini e gli oli prodotti in loco oltre a una selezione di vini delle più prestigiose zone vitivinicole del mondo, un frantoio e un grande centro congressi. La varietà di servizi proposti è pensata per soddisfare i clienti più esigenti e i palati più raffinati. La struttura è attrezzata per accogliere persone con mobilità ridotta.

- Degustazioni di vini e oli d'oliva.
- Abbinamenti piatti-vini, menù gastronomici.
- Corsi di degustazione.
- Visite guidate al complesso (vigneti, uliveti, frantoio, cantina...).
- Presentazioni di vini e di delicatessen.

—
Autovia Reus-Tarragona T-11, km. 12
43110 la Canonja
Tel. +34 977 771 515
Fax +34 977 774 993
info@laboella.com
www.laboella.com

La Llavor dels Orígens

Complesso gastronomico catalano, con ristoranti e negozio specializzato. Pubblica una rivista contenente proposte culinarie e turistiche. I ristoranti del Carrer de Ramón y Cajal e del Carrer d'Enric Granados sono accessibili a ospiti con mobilità ridotta, propongono un menù giornaliero e accettano prenotazioni. Menù per gruppi in tutti i ristoranti.

Ristoranti a Barcellona:
- C. Ramón y Cajal, 12. Tel. +34 932 136 031
- C. Enric Granados, 9. Tel. +34 934 531 120
- Pg. del Born, 4. Tel. +34 932 956 690
- C. Vidrieria, 6-8. Tel. +34 933 107 531

—
Ctra. de Montseny, s/n
08461 Sant Esteve de Palautordera
Tel. / Fax +34 938 482 008
lallavordelsorigens@lallavordelsorigens.com
www.lallavordelsorigens.com

La Ruta del Xató

La Ruta del Xató è una stagione gastronomica (da novembre ad aprile) che, da più di un decennio, le regioni dell'Alt Penedès, il Baix Penedès e il Garraf dedicano a uno dei piatti tipici della propria gastronomia: il *xató*. In questa stagione, è possibile degustare il *xató* accompagnato da altri piatti elaborati con ingredienti tipici di queste zone in più di cento ristoranti che fanno parte della Ruta del Xató. Inoltre, i visitatori possono usufruire dell'ampia offerta culturale, architettonica, paesaggistica, di svago ed enoturistica di queste zone.

- *Xatonades* popolari nei comuni di Vilanova i la Geltrú, Vilafranca del Penedès, el Vendrell, Cubelles, Calafell, Canyelles i Cunit (inizio a novembre).
- Concorsi de *xatonaires* per elaborare la migliore salsa di *xató*. Si possono comprare gli ingredienti crudi, la salsa pronta o il piatto completo.
- Fiere e feste gastronomiche.

—
Gremi d'Hoteleria i Restauració de Vilanova
C. Manuel Tomàs, 26, baixos
08800 Vilanova i la Geltrú
Tel. +34 938 148 686
ghrvng@telefonica.net
Parenthesis
Tel. +34 938 172 762
info@rutadelxato.com
www.rutadelxato.com

Miguel Torres, S. A.

Il cognome Torres è legato al mondo del vino da oltre tre secoli. Grazie a questa tradizione familiare, è considerata una delle cantine di maggior prestigio internazionale. Torres accoglie da sempre gli amanti del vino nelle sue cantine e partecipa così alla divulgazione della cultura del vino. A tale scopo, nel 2000 è stato realizzato un Centro per i visitatori gestito dall'ufficio Enoturismo ed Eventi della cantina. Torres ha ricevuto vari riconoscimenti negli ultimi anni: Cantina europea dell'anno, secondo la rivista americana *Wine Enthusiast* (2006) e Medaglia d'onore del Turismo, la massima onorificenza del governo catalano, consegnata a Miquel Torres nel 2003.

- Visite guidate alla cantina.
- Degustazione di vini.
- Corsi pratici.
- Ristorante privato.
- Affitto di sale.

—
C. Miquel Torres, 6
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 938 177 487
Fax +34 938 177 567
visitatorres@torres.es
www.torres.es
Centre de Visites
Finca el Maset, s/n
08796 Pacs del Penedès
Dades GPS: N 41, 20 51º i E 01, 39 58º

Món Sant Benet

Un progetto culturale, turistico e di svago unico che integra in forma armonica diverse usanze e nuovi progetti, il tutto in un ambiente naturale impareggiabile. Il complesso realizzato nella cornice del magnifico monastero di Sant Benet de Bages fonde l'intensa esperienza storica con una delle proposte più all'avanguardia nel campo dell'alimentazione: la Fundació Alícia, centro di ricerca tecnologica alimentare e promozione delle buone abitudini alimentari, presieduta dallo chef Ferran Adrià. Inoltre, l'Hort de la cuina (L'orto della cucina) permette di conoscere da vicino le coltivazioni di ortaggi e frutta ecologici della nostra terra.
I servizi offerti comprendono, tra gli altri, tre ristoranti tra cui L'Angle, sotto la guida dell'acclamato cuoco Jordi Cruz (una stella Michelin), oltre all'Hotel Món**** e un centro congressi e convegni.

- Visita alla Fundació Alícia. Il senso dei sensi.
- Visita guidata all'Hort de la cuina.
- Laboratori gastronomici e familiari.
- Visite guidate al monastero.

—
Món Sant Benet
Camí de Sant Benet, s/n
08272 Sant Fruitós de Bages
Tel. +34 902 875 353
info@monstbenet.com
www.monstbenet.com

Restaurant ABaC Barcelona

ABaC Restaurant & Hotel, Monument 5GL, si trova all'inizio del Viale del Tibidabo, a pochi minuti dalle zone più importanti di Barcellona. L'hotel dispone di camere de luxe, completamente insonorizzate, dall'arredamento minimalista e le maggiori innovazioni tecnologiche e del confort.
La gastronomia dello chef Jordi Cruz è l'asse portante di questo luogo unico, il cui ristorante è stato premiato con due stelle Michelin. La cucina, di 200 m^2, può essere visitata, così come la cantina che offre più di 900 marche dei migliori vini. Nel Lounge Bar la musica e le luci cambiano colore. Sale per eventi e riunioni e una spa con due cabine per il trattamento completano i servizi offerti.

- 15 camere.
- Spa.
- Visite alla cucina e alla cantina.

—
Av. Tibidabo, 1
08022 Barcelona
Tel. +34 933 196 600
info@abacbarcelona.com
www.restaurantabac.com

Restaurant Botiga Matamala

Un ritorno ai sapori della cucina catalana di una volta, una cucina elaborata con materie prime di grande qualità e con i prodotti della terra come protagonisti: perché vogliamo sostenere la gastronomia sostenibile. Offriamo inoltre:

- Servizio di tapas al bancone.
- Catering.
- Attività di svago (laboratori, assaggi guidati…).
- Sale per gruppi.
- Una squadra di professionisti al vostro servizio.

—
Rambla Catalunya, 13
08007 Barcelona
Tel. +34 933 026 631
Fax +34 933 186 948
reserves@sensusgrup.net
www.matamalarestaurant.com

Restaurant Cal Sastre

La cornice senza pari, l'essenza che conserva delle locande di paese di una volta, i prodotti rigorosamente naturali rendono il Cal Sastre il luogo ideale per gustare i piaceri della buona tavola. La sua specialità sono i fagioli di Santa Pau, coltivati nei campi intorno ai vulcani. Tutti i piatti sono preparati con i prodotti del territorio, che diventano un'autentica prelibatezza fra le mani sapienti dello chef. Ristorante consigliato dalla Guida Michelin, da *Gourmetour, España parada y fonda, Guía de la buena vida* del quotidiano *El País*. Ristorante associato a Turisme Garrotxa, l'ufficio per il turismo della Garrotxa.

- Cene con musica dal vivo (habaneras, musica classica...) nei mesi estivi.
- Cene speciali con abbinamenti piatti-vini.
- Cene incontro con personaggi noti (politici, campioni sportivi...).
- Menú degustazione (tutto l'anno).

—
Placeta dels Valls, 6
17800 Santa Pau
Tel. +34 972 680 421
Fax +34 972 680 481a
calsastre@calsastre.com
www.calsastre.com

Restaurant El Cingle

Il ristorante El Cingle propone un menù ricco di sfumature. I prodotti vengono scelti con cura, poi trasformati magistralmente e valorizzati per essere sublimi. Dispone di un'ampia gamma di menù e di proposte gastronomiche in grado di rispondere a ogni esigenza, per ogni occasione. Che sia un evento privato (festa, compleanno...) o ufficiale (aziende, istituzioni, organismi...), un pranzo in famiglia o una cena sociale, El Cingle ha una soluzione adatta ad ogni tipo di richiesta.

- Presente al Masters Food & Wine South America (da 3 anni), Mendoza, Buenos Aires, São Paulo e Punta del Este.
- Presente al Barcelona Degusta, Alimentaria i Madrid Fusión.
- Dimostrazioni culinarie nel mondo, Santiago del Cile, Messico e Brasile.
- Eventi gastronomici in Brasile, Messico, in Tirolo, Svizzera, Austria, Grecia e Italia.
- Cocktails, degustazioni, aperitivi, inaugurazioni, cene…

—
Pl. Major, s/n
08233 Vacarisses
Tel. +34 938 280 233
Fax +34 938 359 642
montse@elcingle.com
www.elcingle.com

Restaurant Terrabacus

Luogo di incontro per godere del buon vino e della buona tavola. Offerta gastronomica e di attività complementari, dinamica, fresca e legata al territorio: al Mediterraneo e alla sua gente, alla città e alle nuove tendenze. Si trova nella zona più dinamica e rappresentativa di Barcellona, l'Eixample Esquerra, pochi metri al di sotto della Diagonal, in quello che durante il giorno è il centro finanziario, e, durante la notte, la zona del divertimento. Ambiente accogliente e sofisticato con una cucina curata e alla portata di tutti.

- La carta dei vini e dei cava conta più di 350 etichette selezionate. Servizio di sommelier.
- Sala per piccoli eventi, presentazioni o celebrazioni. Servizi speciali per le imprese.
- Spazio libero da barriere architettoniche.
- Menú degustazione e menú per gruppi.
- Programma di attività gastronomiche (assaggi, degustazioni, teambuilding, premi…).
- Agenda delle attività culturali.

—
C. Muntaner, 185
08036 Barcelona
Tel. +34 934 108 633
+34 666 536 819
Fax +34 934 108 157
muntaner185.bcn@terrabacus.com
www.terrabacus.com

Segura Viudas

Noi di Segura Viudas puntiamo sull'essenza delle nostre vigne e delle migliori uve autoctone, così come sulla qualità grazie all'innovazione e a una tecnologia d'avanguardia. A 5 km da Sant Sadurní d'Anoia, potrete visitare le cantine della Segura Viudas e assistere ad una spiegazione del processo di elaborazione del cava che, dal 1954, riversa in ogni bottiglia il carattere e l'identità di questa terra e delle sue uve. Per finire il percorso, nella sala principale del casolare del XII secolo, verrà offerta una degustazione di due tipi di cava.

- Visite enoturistiche (dal lunedì al giovedì, mattina e sera; venerdì, mattina; chiuso durante fine settimana e festivi).
- Visite personalizzate con aperitivo, degustazioni, omaggi.
- Richiesta la prenotazione. Consultare i prezzi. Lingue: catalano, spagnolo, inglese e francese.
- Negozio di vini, cava e materiale pubblicitario.

—
Ctra. de Sant Pere de Riudebitlles, km.12,5
(carretera BP-2151)
08777 Torrelavit
Tel. +34 938 917 070
Fax +34 938 917 064
relaciones.publicas@seguraviudas.es
www.seguraviudas.com
Dades GPS: N 41, 43608º i E 01, 74218º

Vallformosa Winery Convention Center

Vallformosa offre la possibilità di conoscere la cultura del vino attraverso la visita guidata alle sue cantine dove il visitatore potrà degustare vini e cava e scoprire il modo in cui vengono prodotti. Vallformosa dispone di diverse sale per banchetti, riunioni e congressi, con i servizi necessari per realizzare attività ricreative e di team building. Il Vallformosa Winery Convention Center è una struttura socialmente responsabile che collabora in azioni concrete per la lotta contro il cancro, mediante un accordo con l'Istituto Catalano di Oncologia.

- Visite guidate alle cantine per scoprire il processo di elaborazione di vini e cava.
- Degustazioni e assaggi tecnici.
- Conferenze, laboratori, attività di team-building sul vino e la gastronomia.

—

Masia Vallformosa
La Sala, 45
08735 Vilobí del Penedès
Tel. +34 938 978 286
Fax +34 938 978 355
wcc@vallformosa.es
www.vallformosa.com

Club de Tast del Gremi d'Hostaleria de Sitges

Il Club de Tast è un club gastronomico composto da diversi ristoranti della città che si sono associati più di 25 anni fa per offrire il meglio della gastronomia locale. In questo club, in cui i principi indiscussi sono la qualità dei prodotti e la professionalità dei suoi membri e collaboratori, la buona cucina non è un lusso ma un lavoro quotidiano. Formano il club i ristoranti Hidalgo, El Cau del Vinyet, El Mascarón, El Velero, Esmarris, Iris Gallery, La Masia, La Nansa, Los Vikingos, Mare Nostrum, Maricel, Noray, Pic Nic e Pizzeria Cap de la Vila.

- XXIII incontro culinario del Club de Tast.
- Menù Feste della vendemmia.
- Menù del *xató*.
- I sapori dell'autunno nelle scuole.
- Concorso Casseruola di riso alla maniera di Sitges.

—
Centre Comercial Oasis
C. Salvador Olivella, local 73
08870 Sitges
Tel. +34 938 941 290
Fax +34 938 947 331
info@clubdetast-sitges.com
www.clubdetast-sitges.com

Col·lectiu de Cuina la Ràpita – Delta de l'Ebre

El Col·lectiu de Cuina la Ràpita - Delta de l'Ebre vuole trasformare questo settore economico migliorando la qualità dei servizi offerti attraverso la creatività e l'innovazione, per conferire al turismo e alla gastronomia il valore che meritano come elementi di diffusione della nostra storia, della nostra cultura e della nostra terra nel resto del mondo. Con questo preciso obiettivo, abbiamo ritenuto opportuno promuovere e partecipare alla piattaforma gastronomica "Col·lectius de Cuina de Catalunya" che vede la collaborazione di 15 ristoratori di Sant Carles de la Ràpita e 15 produttori agroalimentari delle Terres de l'Ebre e di altre reti gastronomiche globali.

- Festa della Canocchia (febbraio).
- Festa Tastamar (giugno).
- Giornate del Gusto (giugno).
- Festa del Gambero (novembre).

—
Pl. Carles III, 13
46540 Sant Carles de la Ràpita
Tel. +34 977 744 624
Fax +34 977 744 624
turisme@stcrapita.altanet.org
www.turismelarapita.net

Cuina de l'Empordanet

La Cuina de l'Empordanet è il nome di un'associazione di professionisti della ristorazione che opera per la diffusione della cucina del Baix Empordà. Attualmente è composta da 18 ristoranti che sostengono la cultura, i prodotti e la qualità gastronomica del territorio tra i consumatori, i media e i tour operator internazionali, allo scopo di promuovere l'Empordà come destinazione gastronomica di primaria grandezza. I ristoranti dell'associazione aderiscono al Piano di qualità delle destinazioni turistiche del Baix Empordà e cinque di loro possiedono la certificazione di Qualità turistica.

- Organizzazione del torneo Costa Brava – Catalogna cucina e golf.
- Campagne di promozione della sana dieta mediterranea.
- Campagne "Arte e Gastronomia" (omaggio a Salvador Dalí) e "Pla, da un piatto all'altro" (omaggio a Josep Pla).
- Campagna "L'Orto dell'Empordà" per promuovere gli ortaggi locali.

—
Ctra. de Palamós, km. 328
17253 Vall-llobrega
Tel. +34 972 600 069
Fax +34 972 600 112
empordanet@grupcostabravacentre.com
www.cuinadelempordanet.net

Cuina del Vent

Cuina del Vent nasce dall'associazione di albergatori e ristoratori dell'Alt Empordà e raggruppa professionisti che considerano la gastronomia uno strumento di espressione, portatore di una sapienza popolare, forgiato da una storia, un clima e un paesaggio comuni, quelli dell'Alt Empordà. La cucina dell'Alt Empordà è un fedele riflesso della generosità di un paese fatto di contrasti: una costa scoscesa e selvaggia e una costa sinuosa e morbida, che ci regalano pesce e frutti di mare; una pianura sterminata che vede rinascere in continuazione orti e campi; una montagna fertile, di un verde intenso, e una montagna arida e incontaminata dove abbondano selvaggina e frutti del bosco.

- Organizzazione di fiere gastronomiche, incontri e seminari gastronomici.

—
Pol. Empordà Internacional, s/n
17469 Vilamalla
Tel. +34 972 525 103
info@cuinadelvent.com
www.cuinadelvent.com

Cuina Pirinenca de Cerdanya

L'associazione gastronomica Cuina Pirinenca de la Cerdanya è nata dalla volontà di un gruppo di ristoratori di riunire sotto un'unica insegna i ristoranti che puntano in maniera decisa sulla qualità, sui prodotti locali e sulla promozione del turismo culinario in Cerdanya. La Cerdanya, valle pirenaica che vanta una ricca tradizione gastronomica e turistica, dispone di un grande patrimonio storico e architettonico e di paesaggi di grande bellezza.

- Giornate della Cucina di Primavera: la *xicoia* (dente di leone) e i funghi di primavera (maggio-giugno).
- Campionato di golf e Cucina Pirenaica della Cerdanya.
- Giornate della Cucina autunnale. Cucina autunnale della Cerdanya (settembre-ottobre).
- Catering per eventi.
- Turismo gastronomico.

—
Cruïlla N-152 amb N-260
17520 Puigcerdà
Tel. +34 972 141 100
cuinapirinenca@gmail.com
www.cuinapirinenca.org

Cuina Vallès

Cuina Vallès è un'associazione composta da dodici grandi chef del Vallès Occidental, uniti dall'obiettivo comune di promuovere la regione attraverso la gastronomia. Con il fagiolo *del ganxet*, prodotto autoctono del Vallès Occidental e vessillo di Cuina Vallès, questi dodici ristoratori coniugano i prodotti della terra tipici della cucina tradizionale catalana con la cucina più innovativa. Una vera delizia per i sensi.

- Settimana Cucina Vallès (gennaio).
- Cucina a base di *mongeta del ganxet* (fagioli).
- Cucina con altri prodotti di artigianato alimentare locale.
- Turismo gastronomico.
- Catering per eventi.

—
Ctra. N-150, km. 15
08227 Terrassa
Tel. +34 937 273 534
Fax +34 937 271 969
info@cuinavalles.cat
www.cuinavalles.cat

Cuina Volcànica

Cuina Volcànica è un'associazione di 15 ristoratori uniti dall'obiettivo di conservare e incorporare nelle loro cucine i prodotti autoctoni di questa fortunata regione che è la Garrotxa, terra di vulcani: tra gli altri, fagioli, patate rosse, grano saraceno, mais bianco, tartufi, polenta, *piumoc* (sanguinaccio tradizionale), *serrat d'ovella* (formaggio di pecora) e ottime qualità di carne. Cuina Volcànica propone alla propria gente, al territorio e ai visitatori una cucina di qualità, autoctona, con una personalità creativa e originale.

- Fiera gastronomica della Garrotxa (novembre-dicembre a Olot).
- Fiera del *Farro*, una specie di polenta, (febbraio nella Vall de Bianya).
- Fiera del Grano saraceno (febbraio a Batet de la Serra).
- Fiera degli Insaccati (febbraio-marzo a Olot).
- Festa della Patata (ottobre nella Vall d'en Bas).
- Fiera di Sant Lluc (octobre a Olot).
- Mostra dei Presepi (dicembre a Olot).
- Calendario delle giornate gastronomiche durante tutto l'anno: Festa Gastronomica dei Fagioli della Garrotxa, delle Erbe dei boschi, come la fiera Herbesalú di Besalú, tra le altre.

—
Av. Onze de Setembre, 22, 2a planta
17800 Olot
Tel. +34 607 401 947 (Tècnica)
Tel. +34 618 495 183 (Gerent)
info@cuinavolcanica.cat
www.cuinavolcanica.com

Cuines del Vendrell

L'associazione Cuines del Vendrell, fondata nell'estate del 2001, rispecchia fedelmente l'essenza plurale del territorio formato da Coma-ruga, Sant Salvador e El Francàs e, al tempo stesso, ci svela, grazie allo slogan "Mare, uliveti e vigneti" la convivenza indispensabile, positiva e gratificante tra coloro che lavorano la terra e coloro che si occupano della cucina.
I piatti più famosi sono il *pastís de garrofa*, torta di carrube, e le *tastarrofes*, dolcetti di carrube, presentati quest'anno, oltre ai vini, cava, aceto (Forvm) e olio (Mil·liari) delle cantine associate. Participazione a fiere ed eventi gastronomici locali e al Forum Gastronomico di Santiago.

Ristoranti membri:
Casa Victor, Joila, Molí de Cal Tof, Xaloquell, La Cuina de la Marga, Marmaris, Seifer, Escola de Turisme del Baix Penedès i La Taberna del Passeig.

Cantine associate:
Licors Jané – Expo Licor, Mil·liari Selecció i Avgvstvs – Forvm.

—
Av. Brisamar, 1
43880 Coma-ruga (el Vendrell)
Tel. +34 977 680 010
Fax +34 977 683 654
lescuinesdelvendrell@elvendrellturistic.com
www.elvendrellturistic.com

Fogons de la Vall de Ribes

Questa associazione si propone di divulgare i fondamenti, le origini e le caratteristiche che definiscono la cucina tradizionale pirenaica, raccogliendo antiche ricette e vecchie tecniche di preparazione dei piatti e tentando di rimettere in uso gli utensili e i prodotti che hanno sempre accompagnato questa cucina. Un retaggio storico e un insieme di tradizioni hanno a poco a poco dato forma all'ottima cucina della valle, che si basa sulla vita di campagna, la coltivazione della terra, l'allevamento del bestiame, la qualità dell'acqua, la mattanza del maiale tutt'ora praticata, l'abbondanza di prodotti naturali, il lavoro artigianale e la conservazione dei prodotti del territorio.

- Campagne gastronomiche.
- Azioni promozionali e di fidelizzazione.
- Menù tematici durante le fiere d'artigianato.
- Degustazione dei prodotti tipici del territorio.

—
Pl. Ajuntament, 3, baixos
17534 Ribes de Freser
Tel. / Fax +34 972 727 728
turisme@vallderibes.cat
www.vallderibes.cat

Grup Gastronòmic del Pla de l'Estany

Il Grup Gastronòmic del Pla de l'Estany nasce nel febbraio 2004 per iniziativa di un gruppo di ristoratori che desideravano ottenere prodotti di prima qualità per poter offrire una gastronomia particolare che rispecchiasse la regione. La filosofia del gruppo si basa sulla scelta, da una parte, di proporre ai clienti una serie di piatti preparati con prodotti di eccellente qualità e realizzate in modo ecologico, artigianale o con criteri di qualità e controllo di altissimo profilo; dall'altra, di recuperare materie prime cadute in disuso o addirittura dimenticate.

- Baccalà x Pasqua.
- Pla (tillo) de l'Estany, assaggi vari, durante il giugno gastronomico di Pla de l'Estany.
- Festa Gastronomica della Zucca e dell'Aglio (juny).
- Fiera del Miele (febbraio).

—
CCPE - Banyoles
Tel. +34 972 583 258
turisme@plaestany.org
www.plaestany.cat/grupgastronomic

Joves Cuiners

Joves Cuiners è stato il gruppo pioniere che ha inaugurato le associazioni di cuochi. Riunisce una nuova generazione di professionisti, figli di ristoratori, originari per lo più di Girona e dintorni. I membri di Joves Cuiners, di cui molti stellati Michelin, fondono tradizione e innovazione nel loro modo di utilizzare i prodotti locali e condividono uno stesso modo di concepire la gastronomia e di lavorare. Intendono dare alla cucina catalana il posto che le compete e aggiornarne i concetti. Tutti sono proprietari dei ristoranti in cui lavorano: gli scambi di conoscenze ed esperienze all'interno del gruppo arricchiscono la personalità e la cucina di ognuno.

- Incontri e concorsi gastronomici, nazionali e internazionali.

—
info@jovescuiners.com
www.jovescuiners.com

La Xicoia

L'associazione gastronomica la Xicoia è nata nel 2003 dalla volontà di alcuni giovani cuochi di promuovere la gastronomia del Pallars Sobirà e i prodotti della regione. L'obiettivo finale è quello di far diventare la cucina del Pallars Sobirà sinonimo di qualità, contribuire al recupero della tradizione culinaria della regione e agire come motore turistico. La Xicoia si è presentata ufficialmente nel maggio 2003 con una cena degustazione offerta dai membri dell'associazione, con due padrini d'eccezione, lo chef Sergi Arola e l'attore Carles Canut.

- Rally Gastronomico del Pallars Sobirà (dal 15 al 30 aprile).
- Assegnazione annuale della Xicoia d'Or (maggio).
- Giovedì Grasso (festa del maiale e dell'agnello) e concorso del migliore xolís (salsiccia secca, specialità della regione).

—
Av. Comtes del Pallars, 29
25560 Sort
Tel. +34 669 905 266
Fax +34 973 62 08 19
laxicoia@hotmail.com
www.laxicoia.com

Noguera Cuina

Dal 1994, in occasione del Secondo Congresso Catalano di Cucina, in cui la regione della Noguera era responsabile della sezione Cucina dell'Orto, una serie di ristoranti della zona hanno organizzato diverse giornate gastronomiche. Per rispondere alla necessità di dare continuità a queste azioni, nell'estate del 2007 si è costituita l'associazione Noguera Cuina che si propone, con la sua attività, di consolidare l'ottima reputazione che si è conquistata la cucina della regione e di affermarsi come gruppo attivo nel recupero di prodotti autoctoni e nella promozione della qualità gastronomica sotto tutti i suoi aspetti.

- Campagna "Dal paesaggio alla cucina" (primavera).
- Fiera di Balaguer, presentazione di un video di ricette più assaggi per tutti i partecipanti (maggio).

Ristoranti membri:
Cal Farré, Cal Pepito, Cal Xirricló, Casa Mercé, Del Monasteir de les Avellanes, Els Celler de l'Arnau, El Dien, Espígol, La Solana, Lo Ponts, Rialb, Roma e Santuari del Sant Crist.

—
C. Àngel Guimerà, 28
25600 Balaguer (Lleida)
Tel. + 34 973 400 709
restaurants@nogueracuina.com
www.nogueracuina.com

Osona Cuina

Osona Cuina è un'associazione di cuochi della regione di Osona. Riunisce 12 ristoranti che hanno in comune l'obiettivo di proporre una cucina basata sui prodotti autoctoni, con campagne di grande originalità, come quella del tartufo. Parallelamente al lavoro di ogni singolo ristorante, Osona Cuina partecipa a differenti attività gastronomiche e turistiche della regione.

- Festa del Giovedì Grasso.
- Voli in mongolfiera e gastronomia.
- Attività gastronomiche: dimostrazioni, laboratori e degustazioni.

—
C. de Gurb, 17, entl. 2a
08500 Vic
Tel. +34 938 814 314
Fax +34 938 814 358
info@osonacuina.com
www.osonacuina.com

Penedès Fogons

L'associazione Penedès Fogons è nata nel giugno 2006 con l'obiettivo di diffondere i valori enogastronomici legati al Penedès. Si tratta di un gruppo di cinque ristoranti con sede sul territorio della Denominazione di Origine Penedès, che hanno in comune la volontà di realizzare una cucina di alta qualità e promuovere i prodotti del territorio. Penedès Fogons è stato concepito nell'estate 2005 per iniziativa dell'Unione degli imprenditori del Penedès (UEP) e di un gruppo di ristoratori decisi a creare un'associazione gastronomica di qualità del Penedès.

- Serate di Penedès Fogons (tutto l'anno).
- Attività di promozione enogastronomica (tutto l'anno).
- Ciclo Cucina al mercato (tutto l'anno).

—
Av. de Barcelona, 89, 3a
08270 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 938 925 405
Fax +34 938 925 405
penedesfogons@uepenedes.com
www.uepenedes.com

Associació de Cases Fonda de Catalunya

Le *Cases Fonda* (locande) sono strutture particolari, con un carattere peculiare che, oltre ai servizi di alloggio e ristorazione che offrono, creano una stretta unione con l'ambiente naturale e culturale in cui sono immerse. Tutti i proprietari sono grandi professionisti che si impegnano con devozione nel loro lavoro, e offrono ai clienti un servizio personalizzato di alta qualità. Propongono un'offerta gastronomica accurata, che si basa sulla cucina catalana, tradizionale o creativa, legata ai prodotti del territorio. Le locande sono presenti su tutto il territorio catalano: Catalunya Central (6), Costa Brava (11), Costa Daurada (2), Costa del Garraf (1), Costa del Maresme (1), Pirineus-Prepirineus (13), Terres de l'Ebre (1) e Terres de Lleida (1).

- Servizio di ristorazione e alloggio su tutto il territorio catalano.
- Informazioni sulla regione: servizi, fiere, mercati, feste...
- Promozione della gastronomia catalana del territorio.
- Offerta gastronomica di alta qualità.
- Menù gastronomici e attività legati al territorio.

—

C. Ramon Turró, 63-65, local 2
08005 Barcelona
Tel. +34 933 001 626
Fax +34 933 001 658
info@casafonda.com
www.casafonda.com

Derby Hotels Collection

Derby Hotels Collection è un gruppo di hotel unici nel loro genere, dalla personalità inconfondibile. Spazi che si distinguono per le importanti opere d'arte che espongono e che conferiscono a questi hotel un'atmosfera speciale. Situati nel centro di Barcellona, Madrid, Londra e Parigi, nel cuore di quartieri famosi per la loro architettura, cultura e attività finanziarie, sono il luogo ideale per un soggiorno di piacere, di lavoro o di shopping. I sei hotel di Derby Hotels Collection di Barcellona offrono proposte gastronomiche suggestive nei rispettivi ristoranti: La Terrassa del Claris e il cocktail-bar East 47 dell'Hotel Claris 5*G.L., il ristorante «3» dell'Hotel Granados 83 4*S e i ristoranti Astoria e Balmes, nei rispettivi hotels. Cucina e arte per voi.

—

Hotel Claris. Tel. +34 934 876 262
Hotel Granados 83. Tel. +34 934 929 670
Hotel Gran Derby. Tel. +34 934 452 544
Hotel Derby. Tel. +34 933 223 215
Hotel Astoria. Tel. +34 932 098 311
Hotel Balmes. Tel. +34 934 511 914
www.derbyhotels.com

Grup Soteras Hotels & Restaurants

I ristoranti del Grup Sotera sono perfetti per pranzi, cene, celebrazioni familiari, matrimoni e banchetti.
Gustate la cucina catalana in un ristorante tradizionale fondato nel 1917 come il Diagonal Can Soteras, o godetevi il magnifico panorama di Barcellona e il Mediterraneo dal Ristorante Masía Tibidabo, in cima al Tibidabo.
Elegante e tradizionale è anche il Ristorante Tres Molinos, la nostra proposta a Espluges de Llobregat, specializzato in cene di lavoro e banchetti, capienza 400 persone.
A Castelldefels troviamo il Gran Hotel Rey Don Jaime con il Palazzo dei Congressi e il suo Ristorante Torre Barona accanto ad un torrione centenario con una splendida vista sul Mediterraneo. O, se preferite, potete provare la cucina d'autore in riva al mare nel Ristorante Dom dell'Hotel Bel Air. Ogni volta che vorrete e nella forma che preferite, potrete passare momenti speciali nei nostri ristoranti.

—

Platja Ribera Sant Pere, 1-9
08860 Castelldefels
Tel. +34 936 350 247
Fax +34 936 641 001
comercial@grup-soteras.com
www.grup-soteras.com

Hostal de la Gavina*****

La luce e il mare sono l'essenza della cultura mediterranea. Una cultura sana la cui tradizione marinaresca è parte fondamentale della nostra cucina e dalla quale provengono i prodotti freschi di prima qualità che il nostro chef sceglie per preparare un menù fantasioso e fedele ai sapori locali. Una proposta gastronomica diversa per godere dell'essenza del mare.
In ognuno dei nostri ristoranti proponiamo la carta dei vini della nostra cantina che comprende un'accurata selezioni di vini da tutto il mondo.
Presentiamo differenti proposte tra le quali scegliere la più adatta ad ogni situazione o momento della giornata.

—
Plaça del Roser, s/n
17248 s'Agaró
Tel. +34 972 321 100
Fax +34 972 321 573
reservas@lagavina.com
restaurant@lagavina.com
www.lagavina.com

Hostal del Senglar**

L'Hostal del Senglar, molto caratteristico, è situato nel cuore della Ruta del Cister, strada che collega alcuni monasteri cistercensi, in un ambiente esclusivo circondato da rigogliosi giardini mediterranei, e vanta oltre tre decenni d'esperienza nell'organizzazione di banchetti. Senza dubbio sono il servizio, la cucina e l'ambiente circostante a fare la differenza. A 2 km dal Monastero di Poblet dichiarato Patrimonio dell'Umanità.

—
Plaça Montserrat Canals, 1
43440 l'Espluga de Francolí (Tarragona)
Tel. +34 977 870 121
Fax +34 977 870 127
recepcio@hostaldelsenglar.com
www.hostaldelsenglar.com

Hostal Sport****

Dal Natale del 1923, l'hotel Hostal Sport **** ha seguito un percorso costante a servizio dei propri clienti. Di generazione in generazione, questo piccolo hotel familiare nel cuore del Priorat, una delle regioni meno conosciute ma più interessanti della geografia catalana, garantisce confort e tranquillità ai propri clienti.

- 28 camere e 3 sale riunioni.
- Cucina tradizionale con specialità del Priorat.
- 2 premi alla miglior carta dei vini della Catalogna.

—
Miquel Barceló, 4-6
43730 Falset
Tel. +34 977 830 078
Fax +34 977 830 063
marta@hostalsport.com
info@hostalsport.com
www.hostalsport.com

Hotel Class Valls***

L'Hotel Class Valls è un hotel cittadino, situato vicino ad una delle zone economiche più importanti e più attive del Camp di Tarragona, e, allo stesso tempo, al centro della Ruta del Cister e di un'importante zona vitivinicola che comprende due rinomate denominazioni d'origine: la DO Tarragona e la DO Conca de Barberà.
Il ristorante El Tast de l'Àngel, tranquillo e accogliente, ha reinventato il concetto tradizionale di ristorante, personalizzando al massimo i propri menù per offrire ai propri clienti una cucina mediterranea con un tocco internazionale.
Facile accesso dalle principali strade, N-240, AP-2 i AP-7.
Collegamento con la stazione dell'AVE di Camp de Tarragona e con l'aeroporto internazionale di Reus.

—
Passeig President Tarradellas (cantonada C. Eladi Homs, s/n)
43800 Valls
Tel. +34 977 608 090
Fax +34 977 608 009
info@hotelclassvalls.com
www.hotelclassvalls.com

Hotel Estela Barcelona****

Presso l'Hotel Estela il cliente può usufruire di servizi di alloggio e ristorazione di grande qualità, oltre alla possibilità di apprezzare opere d'arte contemporanea, dipinti e sculture di artisti famosi, grazie alle esposizioni permanenti o temporanee organizzate periodicamente. È possibile inoltre acquistare le opere. L'hotel ha 64 camere, sale riunioni, ristorante gastronomico e 2 piscine.

—
Av. Port d'Aiguadolç, 8
08870 Sitges
Tel. +34 938 114 545
Fax +34 938 114 546
info@hotelestela.com
www.hotelestela.com

Hotel Termes Montbrió****

L'hotel resort & spa Termes Montbrió è stato classificato come migliore hotel spa d'Europa ed è certificato ISO 9001/2000. Oltre a quattro ettari di giardino botanico e un centro termale con programmi completi per la salute, la bellezza e il benessere, offre anche uno spazio ludico termale, l'Aquatonic, di 1.000 m², in cui godere di tutti i benefici dell'acqua termale naturale (cascate, correnti, getti, grotte termali…). La struttura dispone di due ristoranti, Goya e Grill Miro (aperto d'estate), di 12 sale riunioni che possono ospitare da 10 a 400 persone, di due parcheggi, uno scoperto e uno coperto.

- Degustazioni di vini.
- Degustazioni di *calçot*.
- Degustazioni di oli d'oliva.
- *Ruta del xató*.

—
C. Nou, 38
43340 Montbrió del Camp
Tel. +34 977 814 000
Fax +34 977 826 969
hoteltermes@rocblanchotels.com
www.rocblanchotels.com

Hotel Riberies****

Accogliente e moderno hotel di montagna situato nel villaggio di Llavorsí, nella regione del Pallars Sobirà, a 20 minuti dal parco nazionale di Aigüestortes e dalle stazioni sciistiche di Port-Ainé, Espot Esquí e Tavascan, a 30 minuti da Baqueira Beret. Scenario incantevole per gli amanti della natura e dei paesaggi incontaminati di alta montagna, è anche il punto di partenza perfetto per scoprire le meravigliose opere architettoniche romaniche della zona. L'hotel dispone di spa con jacuzzi, sauna, bagno turco, docce di contrasto, lettini riscaldati. Il suo centro wellness di bellezza e salute offre relax e benessere, chiromassaggi, trattamenti per il corpo e il viso, solarium. Zona di pesca ecologica e centro d'equitazione nelle vicinanze.

- Menù à la carte con prodotti locali e di stagione.
- Menù gastronomico.
- Stage di abbinamenti bevande-alimenti.
- Ricco assortimento di vini e cava.
- Menù speciali: dietetici, vegetariani, per celiaci...

—
Camí de Riberies, s/n
25595 Llavorsí
Tel. +34 973 622 051
Fax +34 973 622 231
booking@riberies.com
www.riberies.com

Hotel SixtyTwo

Situato nel Passeig de Gràcia, il viale più prestigioso di Barcellona e paradiso dello shopping, a pochi metri dalla Casa Batlló e dalla Pedrera, il SixtyTwo è un hotel boutique per gli amanti dell'esclusività, dell'intimità di un piccolo hotel e del servizio personalizzato. Tutte le camere dispongono di varie amenities: Etro, macchina del caffé Nespresso, TV Bang & Olufsen, impianto stereo iPod e iPhone, impianti domotici e Wi-Fi. Camere Executive e camere Privilege con terrazza privata. Internet gratuito presso il business center, Wi-Fi, sala riunioni e Honesty Bar aperto dalle ore 7.30 all'1 di notte.

- Attività gratuita per i clienti: degustazione vini (venerdì).

—
Passeig de Gràcia, 62
08007 Barcelona
Tel. +34 932 724 180
Fax +34 932 724 181
hotel@sixtytwohotel.com
www.sixtytwohotel.com

Hotel Xalet La Coromina – Rest. Salvador Casaseca***

L'hotel Xalet La Coromina e il ristorante Salvador Casaseca formano un binomio indissolubile. Situati sul Montseny, offrono un'ottima cucina in uno scenario mozzafiato. Il motto dell'hotel: riservare al cliente lo stesso trattamento che desidereremmo per noi. Abbiamo ottenuto il Marchio Impegno di qualità turistica. GPS per itinerari riservati ai clienti dell'hotel.

- Cucina con le castagne, i funghi e i tartufi.
- Piatti con prodotti ecologici di Viladrau e della regione.
- Menù degustazione per vegetariani, per celiaci, monotematici (*calçot*, funghi, foie gras, legumi...) personalizzati.
- Riunioni aziendali con attività enogastronomiche.
- Pacchetti relax, passeggiate...

—
Carretera de Vic, 4
17406 Viladrau
Tel. +34 938 849 264
Fax +34 938 848 160
xaletcoromina@xaletcoromina.com
www.xaletcoromina.com

Mas de Torrent Hotel & Spa*****

Nel cuore dell'Empordà si trova uno degli hotel più originali della Catalogna: il Mas de Torrent Hotel & Spa. Associat. Appartiene alla prestigiosa catena Relais & Châteaux, in cui regnano sovrani il gusto per la semplicità e l'eleganza. Il servizio accurato, l'armonia degli interni e l'architettura originale contribuiscono a creare un ambiente unico, tranquillo e molto accogliente. L'edificio principale è un antico casolare catalano del XVIII secolo finemente ristrutturato e che conserva il fascino antico. Nel casolare si trovano 10 delle 39 suites dell'hotel e il Ristorante Mas de Torrent, uno dei migliori della zona. Nel giardino attrezzato si trovano 22 suites Giardino, 7 suites Aranceti con piscina privata, il nuovissimo Mas Spa e il Ristorante della Piscina, un ambiente rilassato con il gusto per i dettagli e un servizio accurato.

- Esperienza Mas Gastronòmic.
- Lezioni di cucina con i nostri chef.
- Assaggi di vini e visita alle cantine.
- Cucina a vista (Ristorante Piscina).

—

Mas de Torrent Hotel & Spa
Afores, s/n
17123 Torrent
Tel. +34 902 550 321
Fax +34 972 303 293
infohotel@mastorrent.com
www.mastorrent.com

CostaVision Incoming Services

La Catalogna è una delle mete turistiche che offrono una ricca gamma di cibi locali e di alta qualità, grazie ai suoi mercati, ai negozi specializzati e a una vasta rete di ristoranti. I vini, dalla lunga tradizione, formano una ricchissima lista di denominazioni d'origine e, negli anni, hanno ottenuto numerosi premi che fanno di questa regione una zona geografica generosa e di qualità. Coscienti di questa ricchezza naturale, Costavision, tour operator ricettivo per la Spagna, il Portogallo e Andorra, offre servizi specializzati per singoli e gruppi nel mondo della gastronomia ed enogastronomia.

- Sistemazione in hotel e hotel-cantine nelle principali mete gastronomiche.
- *Tours* e percorsi specifici su misura in tutta la penisola.
- Degustazioni di vino, olio e servizio di ristorazione di alto livello.
- Agevolazioni per le aziende secondo le varie esperienze enogastronomiche.

—
C. Pau Claris, 99-101
08009 Barcelona
Tel. +34 933 197 072
Fax +34 933 101 042
resco@costavision.es
www.costavision.es

Food Wine Tours - Ocio Vital

Food Wine Tours - Ocio Vital è l'agenzia ricettiva, lider sul mercato, specializzata nel "turismo d'esperienze" in ambito enogastronomico. Ha effettuato un'accurata selezione dei luoghi migliori, delle cantine con più personalità, dei produttori più appassionati e dei professionisti più capaci. Le esperienze proposte da Food Wine Tours - Ocio Vital sono rivolte ai singoli, ai gruppi e alle aziende, sono adatte a persone con mobilità ridotta o disabilità e sono disponibili in catalano, spagnolo, inglese, francese, tedesco, italiano, giapponese e svedese.

- Fine settimana e percorsi di gastronomia/vini.
- Corsi e laboratori di cucina.
- Degustazioni di vini, birre, formaggi, cioccolato, fiori, etc.
- 'City Break': *tapas* tours.
- Eventi per le aziende: teambuilding, concorsi di vino e gastronomia, Gourmet casinò, degustazioni competitive…

—
Ronda Universitat, 12, 4t, 7B
08007 Barcelona
Tel. +34 933 171 909
info@ociovital.com
www.foodwinetours.com
www.ociovital.com

Gourmand Breaks Culinary Tours

Gourmand Breaks è un'agenzia di viaggi specializzata in turismo gastronomico, enologico e culturale nella zona della Catalogna e di tutta la Spagna. Organizzazione di attività: lezioni private di cucina, visite alle migliori cantine, degustazione di prodotti locali come formaggi, oli, insaccati e cioccolata, itinerari culturali guidati su Gaudí, Dalí e Picasso. I nostri tour comprendono la sistemazione in hotel selezionati da 4 e 5 stelle o in piccoli e incantevoli casali, il servizio di guide specializzate e il trasporto. Si organizzano anche tour personalizzati secondo le esigenze e le preferenze dei clienti, nonché itinerari speciali in tempo di vendemmia.

- Visite guidate alle migliori cantine della zona.
- Corsi e laboratori di cucina.
- Degustazione di prodotti locali: tra gli altri oli, insaccati e formaggi.
- Visite a mercati e alle aste del pesce.
- Eventi enogastronomici per aziende.

—
C. Osca, 4
17003 Girona
Tel. +34 972 219 640
+34 629 290 749
info@gourmandbreaks.com
www.gourmandbreaks.com

Grup Natura

Grup Natura è l'unico tour operator in Spagna a proporre un catalogo specifico di enoturismo e gastronomia e a possedere un suo marchio: Baccus Wine Hotels & Tours. Il nostro personale altamente qualificato è specializzato nell'organizzazione di viaggi, sia individuali che di gruppo, e di eventi su scala nazionale e internazionale. Proponiamo 30 destinazioni diverse e altrettanti itinerari programmati di enogastronomia, oltre all'organizzazione di tour completamente personalizzati. Selezione di strutture di charme con 4 o 5 stelle.
I nostri itinerari fondono enoturismo, gastronomia e benessere in strutture termali, talassoterapia o spa. Organizziamo anche pacchetti combinati con centri specializzati in bioterapia. Itinerari enogastronomici nelle regioni delle DOC Costers del Segre, Empordà, Pla de Bages, Conca de Barberà, Penedès, Cava, Priorat e Montsant.

—
Av. València, 14-16, 3r
08750 Molins de Rei
Tel. +34 936 801 600
Fax +34 936 800 944
naturabcn@grupo-natura.com
www.grupo-natura.com

Pep Palau, von Arend & Associats

Pep Palau, von Arend & Associats si occupa, tra l'altro, della creazione e dell'implementazione di marchi gastronomici, della concettualizzazione e della produzione di campagne e atti promozionali, dell'organizzazione di fiere e congressi, di spettacoli culinari, di pranzi speciali, di premi e concorsi nonché della consulenza gastronomica a istituzioni, aziende e associazioni.
Servizi di comunicazione integrale che includono: ufficio stampa, promozione e pubbliche relazioni, marketing e pubblicità, campagne di comunicazione, consulenza e gestione di pagine Web, ecc.
Inoltre: definizione, gestione, coordinamento e realizzazione di progetti di turismo enogastronomico e sviluppo locale.

—
Pol. Ind. El Dolcet.
Ctra. Sant Hipòlit - Manlleu, s/n
Apartat de correus 64
08560 Manlleu
Tel. + 34 938 833 045
Fax + 34 938 894 304
info@forumgastronomic.com
www.forumgastronomic.com

The Wine Colours

Siamo un'agenzia ricettiva specializzata in turismo enologico e gastronomico per visitatori provenienti da tutto il mondo che desiderano assaporare i nostri vini e la nostra gastronomia. Organizziamo tour su misura e attività esclusive per tutte la Spagna. I nostri itinerari combinano differenti attività: degustazioni di vini, laboratori di cucina locale, corsi di iniziazione alla degustazione e attività di turismo attivo e culturale con soggiorni in sistemazioni caratteristiche. Lavoriamo per creare esperienze di viaggio uniche, con l'intento di farvi scoprire senza ritmi incalzanti il nostro Paese, il territorio, le tradizioni, la vita rurale, i vini e la gastronomia.

- Strade del vino personalizzate in tutta la Spagna.
- Escursioni di un giorno dalle principali città.
- Escursioni enoturistiche per il week end.
- Degustazione di vini, formaggi, oli e laboratori di cucina.
- Eventi aziendali sul vino e sulla gastronomia.

—
C. Rosselló, 346-348, entl. 2a
08025 Barcelona
Tel. +34 934 576 278
info@thewinecolours.com
www.thewinecolours.com

Winebreak

Winebreak progetta esperienze enologiche creative. Il mondo del vino è il filo conduttore che permette di soddisfare le esigenze corporative delle aziende, fondendo svago e sviluppo aziendale, ampia selezione di vini e conferenze di sommeliers in un ambiente singolare.

Eventi creativi:

- Costruire una squadra. *Teambuilding* e incentivi.
- Creare Valore Aggiunto. *Networking* e cocktails.
- Sviluppa le tue Abilità. Leadership e *storytelling*.
- Degustazione Vini: Grandi degustazioni di vini con esperti del settore.
- Cena di degustazione e grandi eventi vinicoli.

—

Carrer Ramón Turró, 100-104, 1r-8a
08005 Barcelona
Tel. +34 932 215 974
Fax +34 932 215 973
events@winebreak.es
www.winebreak.es

Agència de Promoció Turisme de Sitges

L'ufficio per la promozione turistica Turisme di Sitges ha creato l'associazione Best Sitges destinata a dinamizzare il settore del commercio e quello della gastronomia della città di Sitges. Si tratta di un marchio di qualità che distingue le strutture aderenti al club con il logo "Best Sitges" in mostra sulle vetrine o sulle finestre in modo da rendere facilmente riconoscibili tale strutture. Per pubblicizzare il marchio l'Ufficio pubblica e fornisce la guida "Best Sitges" che contiene gli indirizzi dei locali dove mangiare o dei negozi in cui fare acquisti.

- Sitges Fira Stock estate (fiera di liquidazione degli stock, a settembre).
- Menjar de Tast (festival gastronomico, a settembre).
- Fiera di vini (settembre).
- Campagna di Natale (dicembre-gennaio).
- Sitges Fira Stock inverno (fiera di liquidazione degli stock, a marzo).

—
Sínia Morera, 1
08870 Sitges
Tel. +34 938 109 340
+34 902 103 428
Fax +34 938 944 305
info@sitgestour.com
info@bestsitges.cat
www.sitgestour.com
www.bestsitges.cat

Ajuntament d'Alcanar

Il comune d'Alcanar offre un ampio assortimento di prodotti freschi della terra (l'olio d'oliva e ogni tipo di ortaggi dell'orto) e del mare (pesce e frutti di mare) tipici della cucina mediterranea, che si sposano in modo singolare e caratteristico in una gastronomia che abbina sapientemente gli ingredienti locali. Il mare offre il famoso gambero della zona e il delizioso *suquet de peix*, zuppa di pesce, tipico di Cases d'Alcanar. Ad Alcanar —primo produttore di agrumi della Catalogna—, i ristoratori utilizzano l'arancia nei dessert e nella cucina autoctona con piattti nuovi e stuzzicanti da gustare durante le Giornate Gastronomiche degli Agrumi e la Canocchia. La proposta dei ristoratori della zona di Alcanar è una delle migliori pubblicità alla gastronomia locale e un richiamo per il turista durante tutto l'anno.

- XVII Giornate Gastronomiche degli Agrumi e la Canocchia (organizzate dall'Associació d'Hostaleria d'Alcanar-Apehtma, dall'1 al 12 dicembre. Ponte della Costituzione).
- Festa della Cozza del Delta dell'Ebro (organizzata da Cademar, ultimo sabato di luglio).

—
C. Lepanto, s/n (Passeig Marítim)
45569 les Cases d'Alcanar
Tel. / Fax: +34 977 737 639
turisme@alcanar.cat
www.alcanar.cat

Ajuntament d'Alp

Durante le giornate gastronomiche Alpalplat (Alp nel piatto), i ristoratori del Comune che partecipano a questa campagna offrono ai clienti degustazioni gratuite di prodotti autoctoni. Cavolo d'inverno, cacciagione, funghi, anatra o rape in autunno, prodotti freschi di stagione in primavera; le giornate si svolgono due volte all'anno, in primavera e in autunno, e durano circa un mese. Dopo la degustazione, il cliente potrà esprimere il suo giudizio nel sito Web www.alpalplat.com, dove troverà anche informazioni sui ristoranti che partecipano alle giornate, sui piatti proposti, sulle ricette che riscuotono più successo, sulle attività in programma…

- Giornate gastronomiche Alpalplat.
- Concorso coltivatori del riso (11 settembre).
- *Escudella* (degustazione del tipico lesso catalano a Carnevale).

—
Av. Tossa d'Alp, 6
17538 Alp
Tel. / Fax: +34 972 890 385
turisme@alp2500.cat
www.alpalplat.com

Ajuntament d'Empuriabrava - Castelló d'Empúries

Promuove la cucina del territorio, i prodotti e gli ingredienti della cucina degli Aiguamolls dell'Empordà e stabilisce dei criteri per il menù dei ristoranti. A seconda della stagione, il Comune organizza menù gastronomici per degustare specialità legate alla cucina del territorio.
Dall'apertura dell'ecomuseo Farinera Castelló d'Empúries, nel 1998, il Comune organizza la fiera del pane, della farina e del grano, con la volontà di avvicinare il pubblico interessato alla coltura del frumento e ai suoi derivati, primo fra tutti il pane.

- Fiera del pane, della farina e del grano.
- Menù gastronomici di stagione.

—
Av. Pompeu Fabra. Edif. Centre Cívic
17487 Empuriabrava
Tel. +34 972 450 802
Fax +34 972 450 600
mjofre@castello.cat
www.castello.cat
www.cuinadelsaiguamolls.cat
www.ecomuseu-farinera.org

La Cuina dels Aiguamolls de l'Empordà

Ajuntament de Vilanova i la Geltrú

Promozione della gastronomia locale e dei prodotti del territorio.
Gestione e promozione dei mercati municipali, dei mercati generali e delle fiere.

- XXXVIII Concorso di All Cremat (19 giugno)
- Dimostrazione e degustazione di *Ranxos Mariners* (20 giugno)
- Festival del *xató* e della Cucina Invernale (28 novembre).
- Mercato ottocentesco (la domenica successiva a San Isidoro, maggio 2011).

—
Plaça de la Vila, 11, 2n
08800 Vilanova i la Geltrú
Tel. +34 938 141 818
Fax +34 938 140 702
desenvolupament.local@vilanova.cat
www.vilanovaturisme.cat
www.vilanova.cat

VILANOVA I LA GELTRÚ

Consell Comarcal del Baix Empordà

Il Consiglio regionale del Baix Empordà è l'ente pubblico responsabile di promuovere e diffondere la gastronomia dell'Empordà, in particolare per mezzo delle campagne e delle giornate gastronomiche organizzate dai comuni e dalle associazioni turistiche private della regione.
Il Baix Empordà presenta un'ampia offerta gastronomica che consolida la regione come meta di prim'ordine nel settore.
Numerose le strutture certificate con il marchio Q (Qualità turistica) e con certificazioni ISO e EMAS tra le altre.

- 11 campagne gastronomiche.
- 3 giornate gastronomiche.
- Corsi di cucina empordanese e catalana.
- Produttori e fabbricanti artigiani.
- Mercati, fiere e mostre gastronomiche.

—
Tarongers, 12 (Can Salamó)
17100 la Bisbal d'Empordà
Tel. +34 972 642 310
Fax +34 972 645 575
turisme@baixemporda.cat
www.visitemporda.com

Empordà Costa Brava
Baix Empordà

Consell Comarcal del Pallars Jussà

Il Consiglio regionale del Pallars Jussà, tramite il suo ufficio di promozione dell'economia e del turismo, promuove tutte le attività correlate ai prodotti gastronomici di qualità della zona. Partecipa a fiere promozionali e sostiene ogni tipo di manifestazione con l'intento di diffondere il ricco patrimonio gastronomico del Pallars Jussà.

- Fiera gastronomica del Pallars: Fiera di primavera a Tremp.
- Giornate gastronomiche del Pallars Jussà (autunno).
- Fiera della mela cotogna (autunno).
- Fiera di erbe medicinali (primavera).

—
C. Soldevila, 18
25620 Tremp
Tel. +34 973 652 103
Fax +34 973 653 210
turisme@pallarsjussa.net
www.pallarsjussa.net

Enoturisme Penedès

Enoturisme Penedès offre un'accurata selezione di sotterranei e cantine, musei, enoteche, aziende di servizi turistici, alloggi e ristoranti confortevoli nei quali gustare i migliori piatti della zona accompagnati dai rinomati vini e cantine del Penedès.
Scoprite il Penedès attraverso un ampio ventaglio di proposte che combinano visite alle cantine, passeggiate tra le vigne, corsi di degustazione, patrimonio culturale e incantevoli alloggi.
Enoturisme Penedès è gestito dal Consorzio di Promozione Turistica dell'Alto Penedès che organizza, informa e assiste i suoi clienti nella scelta tra le varie offerte di enoturismo del Penedès.

—
C. Hermenegild Clascar, 1-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 938 170 160
Fax +34 938 199 365
info@enoturismepenedes.cat
www.enoturismepenedes.cat
http://altpenedes.synctur.com

Oficina de Turisme de Vic

Oltre vent'anni di storia fanno dell'Ufficio per il Turismo di Vic un punto nevralgico del turismo nella regione. Coordina tutte le proposte della città in materia di tempo libero, cultura e gastronomia.
Offre visite guidate "Il sabato a Vic" tutti i sabati da marzo a dicembre alle ore 17.00; visite guidate personalizzate secondo le esigenze del gruppo; servizio noleggio audio guide per un percorso nel centro storico (catalano, spagnolo, inglese e francese) pensate per persone con disabilità visiva; percorsi nel centro storico a bordo di segway con monitor e audioguida (necessaria la prenotazione).
Il centro di BTT La Plana di Vic propone 11 percorsi che collegano Vic, Manlleu e il territorio delle Portes de Montseny, con diversi gradi di difficoltà, e oltre 200 km di sentieri segnalati. L'ufficio del Turismo di Vic ha ottenuto il marchio di qualità turistica Sicted.

- Giovedì Grasso.
- Lactium (per professionisti del settore caseario, primo fine settimana di maggio).
- Mercati settimanali a Vic (sabato, domenica e martedì tutto l'anno).

—
C. Ciutat, 4
08500 Vic
Tel. +34 938 862 091
info@vic.cat
www.victurisme.cat

Patronat Municipal de Turisme de Calafell

Gli alimenti del mare e della terra, sapientemente combinati, costituiscono la base dell'alimentazione di Calafell e l'*arrossejat*, tipico piatto a base di riso, ne è l'emblema. Un autentico e semplice piatto dei pescatori, un piatto unico dal sapore caratteristico e raffinato che potrete gustare durante la vostra permanenza.
La grande varietà dei ristoranti di Calafell, alcuni dei quali conosciuti a livello internazionale, propongono un repertorio di piatti succulenti e diversi.

- *Xatonada* popolare (Calafell si trova sulla Ruta del Xató).
- Fiera del mare (maggio).
- *Arrossejat* popolare (1° sabato di giugno).
- Feste gastronomiche popolari durante l'estate.
- *Castanyada*, festa del giorno dei santi.

—
C. Sant Pere, 29-31
43820 Calafell
Tel. +34 977 699 141
Fax +34 977 692 981
informacio@calafell.org
www.calafell.org
www.turisme.calafell.cat

Patronat Municipal de Turisme de Salou

Turisme de Salou è un ente aperto e dinamico che promuove e sostiene le iniziative turistiche della città, inglobando tutte le strutture del settore turistico. Persegue l'obiettivo di far diventare Salou una destinazione tra le più frequentate, secondo le esigenze dei mercati turistici. Tutte le spiagge di Salou sono accessibili a visitatori con mobilità ridotta e mettono a disposizione gratuitamente sedie a rotelle anfibie. Dal 2003 Salou possiede il marchio di qualità come destinazione per famiglie e tutte le sue spiagge e cale soddisfano la normativa ISO 14001.

- Olimpiadi di ballo (1-4 maggio).
- Internacional Women's Cup (16-18 maggio).
- Anada a l'Antiga (6 luglio, una giornata in spiaggia alla maniera di un secolo fa).
- Nits Daurades (notti dorate, 10-15 agosto).
- RallyRacc Catalunya – Costa Daurada (2-5 ottobre).
- X Spanish Open di balli di sala (6-8 dicembre).

—
Passeig Jaume I, 4 – Xalet Torremar
43840 Salou
Tel. +34 977 350 102
+34 977 351 986
pmtsalou@salou.org
www.salou.org

Patronat Municipal de Turisme de Tarragona

La città di Tarragona, grazie all'associazione Tarragona Essència, dinamizza la gastronomia attraverso la formazione dei propri operatori del settore e dei clienti. Il gruppo lavora sia ad azioni locali che per promozioni all'esterno per far conoscere i prodotti principali della cucina di Tarragona, come il pesce azzurro, i gamberi o la salsa *romesco*. Tarragona vuole essere un punto di riferimento gastronomico e, a questo scopo, l'offerta è completata da un buon servizio e dalla promozione dell'uso dei prodotti locali di qualità (PLQ).

- Tarraco a Tavola (giornate di ricostruzione della cultura gastronomica romana).
- Fiera del Vino della DO Tarragona.
- Concorso dei maestri *romescaires* (Sindacato d'Iniziativa e Turismo: 977 226 408).

—
C. Major, 39
43003 Tarragona
Tel. +34 977 250 795
Fax +34 977 245 507
turisme@tarragona.cat
www.tarragonaturisme.cat
www.tarragonaessencia.cat
www.diputaciodetarragona.cat
www.tarracoviva.com
www.dotgn.cat

Patronat Municipal de Turisme del Vendrell

Noi dell'Ente per il Turismo di Vendrell abbiamo molta cura degli alimenti e prodotti locali che la terra e il mare ci offrono e che sono la base della nostra cucina. Durante una visita a Vendrell uno dei piatti assolutamente da assaggiare è il *xató*, una perfetta armonia nutrizionale composta da insalata scarola, tonno e bacallà sfilettato, acciughe e olive nere e della qualità *arbequina*, il tutto condito con una deliziosa salsa *romesco*. Nel mese di febbraio si festeggia la *Xatonada* Popolare e il Concorso dei Maestri *Xatonaires*. Altro piatto tradizionale della nostra città è la coca *enramada*, una base di pasta di pane condita con spinaci, fagioli, peperone rosso e cipolla, con salsiccia o aringa. Nelle panetterie e nelle pasticcerie del Vendrell li troverete tutto l'anno. Altri piatti da non perdere sono le rostes, un altro tipo di coca, le *orelletes* e i *bufats*, dolci tipici della zona.

—
Av. Brisamar, 1
43880 Coma-ruga (el Vendrell)
Tel. +34 977 680 010
Fax +34 977 683 654
informacio@elvendrellturistic.com
www.elvendrellturistic.com

Regidoria de Turisme i Comerç de Deltebre

L'Ufficio per il Turismo e il Commercio di Deltebre promuove le risorse turistiche della città, come il suo patrimonio naturale, le sue tradizioni e tutte le attività che si possono realizzare nel delta dell'Ebro. La gastronomia è una delle principali attrattive turistiche del delta, ecco perché nell'arco dell'anno si organizzano varie fiere con l'obiettivo di far scoprire la qualità dei nostri prodotti e l'originalità della nostra cucina.

- Festa della piantatura del riso (3ª domenica di giugno).
- Giornate gastronomiche Delta Gourmet (vari fine settimana durante l'anno).
- Festa della raccolta del riso (3ª domenica di settembre).
- Ebre Gourmet – Fiera Gastronomica delle Terres de l'Ebre, 2-3-4 ottobre).
- Giornate Gastronomiche dei piatti invernali del Delta (tutto il mese di novembre).

—
Plaça 20 de Maig, 1
43580 Deltebre
Tel. +34 977 489 309
Fax +34 977 489 515
turisme@deltebre.cat
www.deltebre.net

Thermalia. Museu i oficina de Turisme de Caldes de Montbui

La città termale di Caldes de Montbui possiede delle caratteristiche climatiche e fisiche uniche grazie alla presenza di acque mineromedicinali che favoriscono la crescita di una grande varietà di ortaggi. I ristoranti, le panetterie e pasticcerie di Caldes producono piatti e dolci tradizionali della zona come i *carquinyolis*, biscotti secchi, e il *mató*, formaggio fresco, entrambi questi alimenti hanno ottenuto la denominazione regionale dei prodotti alimentari, come anche il miele, uno dei più apprezzati della zona. Altri prodotti da ricordare sono la pasta, a lavorazione tradizionale dal XIX secolo, le ciliegie, famose per il loro delizioso sapore, gli insaccati come la *llonganissa* (salame) *e Les Flors del remei*, forse il liquore più tipico di Caldes, fatto con diverse erbe aromatiche.

- *Fem Bullir l'Olla*. Mercato della Pentola e il Paiolo (3° fine settimana di marzo).
- Giornate Gastronomiche delle Ciliegie (maggio-luglio).
- Menù gastronomici di stagione.

—
Pl. de la Font del Lleó, 20
08140 Caldes de Montbui
Tel. +34 938 654 140
Fax +34 938 653 400
thermalia@caldesdemontbui.cat
www.visiteucaldes.cat

Turisme de Cambrils

Cambrils è considerata la capitale gastronomica della Costa Daurada, autentica scuola di una cucina di qualità. I suoi squisiti e originali piatti di pesce e frutti di mare composti da ingredienti di qualità, pesce fresco e un magnifico olio d'oliva D.O. Siurana, sono una tradizione consolidata che conferisce una personalità originale alle ricette. Cambrils dispone di due ristoranti con una stella Michelin, Can Bosch e il Rincón de Diego, e uno con due soli della Guida Campsa, Can Gatell.

- Forum del mare (congresso di gastronomia e attività ludiche, a ottobre).
- Giornate della canocchia (a febbraio).
- Festa del "pesce meccanico" (degustazione di fideus (spaghetti) dorati con il pesce; due volte all'anno, a ottobre).
- Giornate Gastronomiche nei ristoranti del territorio.
- Degustazioni popolari di sardine (nei giorni di San Pietro e della Madonna del Carmelo).
- Mostra di prodotti agricoli di Cambrils ed eventi popolari di degustazione (primi quindici giorni di agosto).

—
Passeig de les Palmeres, 1
43850 Cambrils
Tel. +34 977 792 307
Fax +34 977 792 625
tur@cambrils.org
www.cambrils-turisme.com

Turisme de la comarca del Priorat

Il Priorat è una regione particolare per la spettacolarità del paesaggio e per la nota qualità dei suoi vini, con due denominazioni d'origine: la DOQ Priorat e la DO Montsant. L'Ufficio del turismo ha allestito due strade del vino, una per ogni denominazione, che vi permetteranno di addentrarvi nella cultura del vino con visite alle cantine, degustazioni commentate, corsi di iniziazione alla degustazione... Inoltre potrete scoprire il paesaggio vitivinicolo con i Sentieri del vino, che fanno parte della Rete di sentieri della regione creata dall'Ufficio per il turismo.

- Visita alle cantine della Strada del Vino DO Montsant.
- Visita alle cantine della Strada del Vino DOQ Priorat.
- Passeggiate tra i vigneti sui Sentieri del vino.
- Degustazioni commentate.
- Corsi di iniziazione alla degustazione di vini.

—
C. Sant Marcel, 2
43730 Falset
Tel. +34 977 831 023
Fax +34 977 831 150
oit@priorat.cat
www.turismepriorat.org

Turisme de Lleida

L'Ufficio per il turismo di Lleida è un organismo autonomo del Comune di Lleida che promuove la città a visitatori provenienti da tutto il mondo alla ricerca di un turismo culturale e di qualità.
Iniziative come i pacchetti per il fine settimana, le visite guidate per la città, la valorizzazione del patrimonio, il turismo gastronomico, sono solo alcune di quelle avviate dall'Ufficio, che dispone di un centro di prenotazioni (Indibil) e di un servizio per l'organizzazione di congressi.

- Informazione e accoglienza dei visitatori.
- Accoglienza personalizzata.
- Strada del vino di Lleida (enoturismo).
- Sagra della lumaca (maggio).
- Festa del Vino di Lleida (ottobre).

—
C. Major, 31 bis
25007 Lleida
Tel. +34 902 250 050
Fax +34 973 700 480
infoturisme@paeria.es
www.turismedelleida.cat

Turisme de Roses

Ente locale di promozione turistica che pone l'accento sulla diffusione dell'eccellente cucina di Roses, basata sul pesce fresco che arriva ogni giorno dal mercato del pesce. L'Ufficio organizza il pranzo collettivo che conclude i quattro giorni di sfrenatezze del Carnevale e che si tiene sul lungomare. Tra le specialità della città, il *suquet de peix* di Roses, una fricassea di pesce che i pescatori usavano preparare sulle barche e che oggi si può gustare nei ristoranti della città. Il *ranxo* è un'altra specialità di mare che viene cucinata e servita dai pescatori di Roses durante la festa patronale.

- Degustazione di riso a Carnevale (lunedì di Carnevale).
- Giornate del suquet de peix di Roses (tutto il mese di giugno).
- Grande degustazione del ranxo di mare (giorno di San Pietro).

—
Av. de Rhode, 77-79
17480 Roses
Tel. +34 972 257 331
Fax +34 972 151 150
turisme@roses.cat
www.roses.cat

ROSES®

Patronat de Turisme Costa Brava Girona

Organismo di promozione e gestione dell'offerta turistica della provincia di Girona e in particolare della gastronomia e di tutte le attività correlate. In questo inizio di secolo, Girona e i suoi dintorni sono tra le principali mete per il pellegrinaggio gastronomico. La chiave di questa cucina è la materia prima, vera benedizione della natura che permette di confezionare piatti combinando prodotti del mare, della pianura e della montagna.

—
Av. Sant Francesc, 19, 4t
17001 Girona
Tel. +34 972 208 401
Fax. +34 972 221 570
costabrava@costabrava.org
www.costabrava.org

Costa Brava
Pirineu de Girona

Patronat de Turisme Diputació de Barcelona

L'amministrazione di Barcellona incentiva la promozione della ricchezza gastronomica della provincia attraverso progetti come Productes de la Terra o El Parc a Taula. Contribuisce inoltre a valorizzare i prodotti del territorio offrendo consulenza agli enti pubblici e privati per la realizzazione di fiere, degustazioni, feste e percorsi che uniscono turismo, gastronomia ed enologia. Dal bosco al mare, dalla campagna all'orto, dai prodotti tradizionali alle proposte innovative, oltre a quattro denominazioni di origine per vini e cava: la gastronomia della provincia di Barcellona è molto di più.

—
Recinte Maternitat, Pavelló Mestral
Travessera de les Corts, 131-159
08028 Barcelona
Tel. +34 934 022 966
Fax +34 934 022 968
www.diba.cat/turisme

Barcelona és molt més

Patronat de Turisme Diputació de Lleida

Le Terres de Lleida offrono una cucina autoctona ricca, versatile e caratterizzata da contrasti, in cui una tradizione millenaria è oggi arricchita dal lavoro di nuovi giovani chef. Le cucine pirenaiche e dell'entroterra, diverse e originali, sono un ottimo motivo per visitare la regione e scoprire i paesaggi che fanno grande la gastronomia di Lleida. La cucina tradizionale si fonde con la cucina moderna utilizzando ingredienti di prima qualità... Sapori ancestrali con tocchi di modernità, questo il marchio di fabbrica della cucina della regione.

- Giornate e fiere gastronomiche.
- Feste popolari gastronomiche.
- Fiere di prodotti del territorio.
- Strade gastronomiche.

—
Rambla Ferran, 18, 3r
25007 Lleida
Tel. +34 973 245 408
Fax +34 973 245 558
SMS +34 973 900 900
lleidatur@lleidatur.com
www.lleidatur.com

Patronat de Turisme Diputació de Tarragona Terres de l'Ebre

La Costa Daurada e le Terres de l'Ebre offrono una cucina variegata e di qualità. Sulla costa abbondano il pesce e i frutti di mare sempre freschi; all'interno i prodotti della terra sono gli ingredienti di piatti elaborati. La Costa Daurada è celebre per i *calçot* (cipolle novelle cotte alla brace) e le Terres de l'Ebre per le sue qualità di riso, oltre a molti altri prodotti di qualità.

- Numerose giornate gastronomiche, fiere e degustazioni popolari nella maggior parte dei Comuni.
- Degustazione di vini e *cava* in cantine delle sei DO: Priorat, Terra Alta, Montsant, Tarragona, Conca del Barberà e Penedès.
- Annuale congresso della gastronomia mediterranea a Cambrils organizzato dall'osservatorio gastronomico dell'ente per il turismo.

—
Costa Daurada
Tel. +34 977 230 312
www.costadaurada.info
Terres de l'Ebre
Tel. +34 977 444 447
www.terresdelebre.travel

Torisme Val d'Aran

Durante la Fiera gastronomica della Val d'Aran, i ristoranti della zona propongono menù degustazione con l'anatra a farla da padrone.
Durante la *Setmana dera Codina Occitana de Montana*, diversi ristoranti della Val d'Aran offrono un menù gastronomico preparato con prodotti occitano-catalani. E nel corso delle Giornate gastronomiche dello storione, diversi ristoranti della città propongono un menù gastronomico in cui l'ingrediente principe è appunto lo storione.

- Fiera gastronomica della cucina autunnale dell'Aran.
- Settimana della cucina occitana di montagna.

—
C. Sarriulèra, 10
25530 Vielha
Tel. +34 973 640 110
Fax +34 973 640 372
o.torisme@aran.org
www.torismearan.org
www.visitvaldaran.com

Turisme de Barcelona

Questo ente pubblico (*Turisme de Barcelona*) di promozione della città di Barcellona ha creato un programma chiamato Barcelona Gastronomia. Propone un'ampia gamma di possibilità culinarie con una selezione di 165 ristoranti membri che offrono l'opportunità di scoprire e gustare una cucina senza pari.

- Promozione dei ristoranti membri del programma Barcelona Gastronomia.
- Attività di promozione con la partecipazione di grandi cuochi.
- Piattaforma per prenotare i ristoranti su Internet all'indirizzo www.barcelonaturisme.cat.
- Itinerario dei mercati di Barcellona.
- Barcelona Walks Gourmet.

—
Rambla de Catalunya, 123, entresòl
08008 Barcelona
Tel. +34 933 689 700
gastronomia@barcelonaturisme.cat
www.barcelonaturisme.cat

Gastroteca

Gastroteca.cat è il portale Web che sostiene la commercializzazione dei prodotti locali, la promozione della cucina catalana e il turismo gastronomico. È un canale interattivo e dinamico al servizio di tutti che si avvale della partecipazione di professionisti del settore. Su gastroteca.cat è possibile trovare tutte le informazioni necessarie per poter conoscere i prodotti, i luoghi in cui acquistarli e gustarli, i modi per cucinarli. Fiere, strade, notizie... insomma tutto ciò che c'è da sapere su ciò che di meglio ha da offrire la nostra terra.

- Campagna di Natale "Questo Natale, assaggia la Catalogna".
- Incontri con i diversi settori coinvolti per generare azioni di collaborazione reciproche.
- Presenza nelle fiere e presentazione di gastroteca.cat sul territorio catalano.
- Promozione di prodotti agroalimentari catalani di qualità.
- Guida «Compra contadino», la guida dei produttori che vendono direttamente al consumatore.
- Campagna di catering «Fai CATering con la bontà e la qualità della nostra terra».

—
Provença, 339, 1a planta
08037 Barcelona
Tel. +34 935 515 457
Fax +34 935 515 464
info@gastroteca.cat
www.gastroteca.cat

gastroteca.cat

Marca Cuina Catalana

La Fondazione Istituto Catalano della Cucina (FICC) è un'associazione privata senza scopo di lucro che studia, promuove e divulga il patrimonio gastronomico catalano. Grazie al suo supporto è stato possibile creare il marchio Cuina Catalana, strumento per tutelare la cucina catalana tradizionale e promuovere l'uso dei prodotti alimentari di qualità del territorio.

- Garantire la continuità della Cucina Catalana.
- Promuovere i prodotti e i ristoranti catalani grazie a un marchio di qualità.
- Creare una rete di ristoratori, pasticceri, negozi gourmet, produttori di gastronomia e coltivatori che, attraverso il marchio Cucina Catalana, riescano a difendere e a far conoscere il nostro patrimonio culturale gastronomico.
- Garantire la conservazione della biodiversità alimentare, la promozione e la difesa dell'ambiente rurale e delle attività connesse.

—
Fundació Institut Català de Cuina
C. Muntaner, 179, pral, 1a
08036 Barcelona
Tel. +34 934 053 334
Fax +34 934 442 820
ficc@mediterrani.org
www.cuinacatalana.eu

CUINA CATALANA

Palau Robert

Sono a disposizione dei cittadini, e in forma gratuita, oltre 800 itinerari per tutta la Catalogna. La maggior parte di queste strade hanno come punti d'interesse la natura e il patrimonio architettonico catalano. Dopo un'introduzione che spiega il punto forte di ogni escursione, viene fornita una descrizione dettagliata dell'itinerario. Le informazioni vengono costantemente aggiornate. Il lavoro sul campo ha permesso di "georeferenziare" (per permettere i download sul GPS) gran parte degli itinerari.

- Descrizione di oltre 800 itinerari in Catalogna (catalano, spagnolo, inglese).
- Download gratuito degli itinerari sul GPS.

—
Passeig de Gràcia, 107
08008 Barcelona
Tel. +34 932 388 091
www.gencat.cat/palaurobert

Palau Robert

Universitat Oberta de Catalunya, UOC

Il Dipartimento di Sistemi Alimentari, Cultura e Società della UOC propone corsi post-laurea e masters sull'alimentazione e la cultura gastronomica, con una particolare attenzione alle sue applicazioni nel mondo del turismo.

—
Rambla del Poble Nou, 156
08018 Barcelona
Tel. +34 933 263 600
Fax +34 933 568 822
fxmedina@uoc.edu
www.uoc.edu

UOC
Universitat Oberta de Catalunya
www.uoc.edu

INFORMAZIONI UTILI

AGÈNCIA CATALANA DE TURISME
Passeig de Gràcia, 105, 3r / 08008 Barcelona
+34 93 484 99 00
www.catalunya.com

CENTRI DI PROMOZIONE DEL TURISMO IN CATALOGNA (CPT)

CPT Madrid
turisme.blanquerna@gencat.cat

CPT Alemanya, Frankfurt
info@katalonien-tourismus.de

CPT Itàlia, Milà
info@catalogna-turismo.it

CPT Xina, Beijing
ct.li@gencat.cat

CPT Benelux, Brusel·les
info@catalunya-turisme.org

CPT Regne Unit i Irlanda, Londres
catalonia@catalantouristboard.co.uk

CPT França, París
media@tourismedelacatalogne.fr
promotion@tourismedelacatalogne.fr
p-casaperpinya@gencat.net (Perpinyà)

CPT Països Nòrdics, Hèlsinki
ctb@wtc.fi

CPT Països de l'Est
jose@rosmail.ru

ALTRI ENTI DI PROMOZIONE TURISTICA

Consorci Costa de Barcelona Maresme
www.costadelmaresme.es

Diputació de Barcelona
Oficina de Promoció Turística
www.diba.cat/turisme

Patronat de Turisme
Costa Brava Girona
www.costabrava.org

Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona - Terres de l'Ebre
www.costadaurada.org
www.terresdelebre.org

Turisme de Barcelona
www.barcelonaturisme.com

Patronat de Turisme de la Diputació de Lleida
www.lleidatur.com

Torisme Val d'Aran
www.aran.org

ALTRE ASSOCIAZIONI

La Gastroteca
www.gastroteca.cat

Artesania Catalunya
www.artesania-catalunya.com

Slow Food
www.slowfood.es

DAR (Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural)
www20.gencat.cat/portal/site/DAR

PRODECA (Promotora d'Exportacions Catalanes)
www.prodeca.cat

INCAVI
www.incavi.cat

Zuppa con *galets*: pasta tradizionale a forma di chiocciola

L'Agència Catalana de Turisme ringrazia tutte le associazioni che hanno contribuito a fornire ulteriori informazioni e materiale fotografico per l'elaborazione dell'edizione del presente catalogo.

© Generalitat de Catalunya
Edita
Agència Catalana de Turisme
Passeig de Gràcia, 105, 3r / 08008 Barcelona
www.catalunya.com

Concezione e realizzazione editoriale
Ara Llibres
Fotografie
Fons de l'Agència Catalana de Turisme (6, 8, 9, 12, 14, 16, 19, 20-21, 23, 60); ACT/ David Back (9, 12, 13); ACT/ Gastrofotos (49); ACT/ Imagen Más (9, 12, 17, 22, 24); ACT/ Lluís Carro (copertina, 3, 13, 22, 26); ACT/ Rafael López-Monné (21); Bildarchiv Hansmann / AGE Fotostock (11); Hernán Castellanos (30); Shutterstock (10, 18, 36, 46, 56, 59, 63).

Sono rigorosamente vietate, se non espressamente autorizzate in forma scritta dai titolari del copyright, a pena delle sanzioni previste dalla legge, la riproduzione totale o parziale della presente opera tramite qualsiasi tipo di procedimento, compresi la riprografia e il trattamento informatico,nonché la distribuzione di copie tramite noleggio o prestito pubblico.

Testo originale
Toni Massanés (coordinació) i Sílvia Culell
Traduzione
Tiziana Camerani (Discobole, SL)
Aggiornamento
Francesca Bianchi
Stampa
Novoprint
Deposito legale
B-43.982-2010

Agència Catalana de Turisme

Generalitat de Catalunya

BarcelonaTurisme Gastronomia

www.barcelonaturisme.cat

Costa Brava Pirineu de Girona

www.costabrava.org

COSTA DAURADA

www.costadaurada.info

Ara LLEIDA

Diputació de Lleida Patronat de Turisme

www.lleidatur.com

Terres de l'Ebre

www.terresdelebre.travel

val d'aran 99% gastronomia

www.torismearan.org

www.catalunya.com
www.gastronomia.catalunya.com