



FOTO: David García TrebolTree

Stories

SABORES DEL

TERRITORIO

Para entender la cocina levantina, hay que comprender lo que ofrece una tierra fértil en la que se extienden huertas de verduras, hortalizas y árboles frutales... una oferta culinaria muy rica y sabrosa, en la que destacan el guiso de conejo o el buen hacer de pescados y mariscos.

Con el producto como hilo conductor y precedidos de una introducción del territorio: tres Chefs Chefs comparten sus sabores y nos convierten en testigos excepcionales de su curiosidad insaciable y su pasión por la biodiversidad de su trozo del mediterráneo.



JOSÉ P PAGÈSS

RESTAURANT CAPRI
TOSSA DE MAR

Su cocina, habla de proximidad, raíces, mar y montaña en la que la innovación sirve de instrumento para enriquecer cada uno de sus platos, convirtiéndolos en una rica experiencia de texturas, sabores y acabados.

Una cocina mediterránea que guarda una estrecha relación con los productores locales y que guarda 'con nombre y apellido' su identidad con el territorio.

Hacemos a lo que somos y trabajamos con lo que ofrece el entorno. Cocina catalana actualizada que respeta el producto, las cocciones Para el Chef 'Comerciantes, productores, pescadores, agricultores, panaderos, ganaderos,... ellos son los valores y protagonistas de nuestra cocina'



El Maridaje

L'EMPORDÀ

No hay duda que la cultura del vino y el conocimiento del comercio del producto de la viña llegan a Cataluña aproximadamente en el s.VI a.C., gracias a la más importante colonia griega del país, Empúries, ciudad que, pasados los siglos, dará nombre a toda la comarca del Empordà. Cuatro siglos más tarde, ya hay constancia arqueológica y documental de que los vinos de los territorios de Emporiae y de otros lugares de la Tarraconense son conocidos en los mercados interiores, en otras provincias del Imperio Romano y en la propia metrópoli.

En la edad media, cuando las viñas crecían cerca de las abadías y monasterios, en las faldas de la montaña de Rodes se fueron escalonando bancales plantados de cepas, tuteladas por el monasterio de Sant Pere de Rodes, en el que parece que destacó en el arte de elaborar el vino el monje bodeguero Ramon Pere de Noves, a quien se atribuye un tratado sobre esta materia. Sant Quirze de Colera o Santa Maria de Vilabertran constan también como propietarios de viñas en el Empordà.

En los siglos XVIII y XIX la viña pone en evidencia su capacidad colonizadora y simboliza el impulso agrícola, traducido en un importante crecimiento demográfico en su zona de cultivo y la conformación de un paisaje propio de cipreses, muros, barracas y bancales de piedra seca. La plaga de la filoxera, aparecida en el año 1879 en una viña de Rabós d'Empordà antes que en ninguna otra viña catalana, arruina totalmente este periodo próspero de los vinos ampurdaneses. La reanudación es dura, nunca más se recupera para la viña toda la tierra que había ocupado antes de la plaga.

El movimiento de las bodegas cooperativas, abre una nueva etapa que permite sumar esfuerzos en la mejora de la calidad en el proceso de elaboración del vino, construyendo nuevas bodegas y la iniciativa privada se suma enseguida a estos esfuerzos y el vino de calidad del Empordà empieza a ser conocido y apreciado en los mercados el mundo.



"El Empordà, en el extremo nororiental de Cataluña, presenta un paisaje de contrastes, con los límites naturales de los Pirineos al norte y el mar Mediterráneo, con la espectacular Costa Brava al este, lo que convierte al Empordà en un lugar único, un territorio extraordinario entre mar y montaña"

La zona de producción del Alt Empordà se encuentra en el extremo nororiental de Cataluña (desde la ciudad de Figueres hacia el norte hasta la frontera con Francia) resguardada en las faldas de las sierras de Rodes y de las Alberas, en un arco que va desde el cabo de Creus a la denominada Garrotxa d'Empordà (Albanyà).

La gama de vinos es muy amplia. Los vinos tintos son de elevada calidad, con cuerpo, bien constituidos y armónicos, en ocasiones matizados por una cuidadosa crianza. Complejos, de sutil fragancia, con toques de especias, manteniendo siempre los aromas de la fruta y la planta. Una vez en boca se expresan con plenitud, sabrosos y muy agradables.

Los vinos blancos frescos y sabrosos, son frecuentemente elaborados con variedades autóctonas, pero también otros monovarietales de notable calidad.

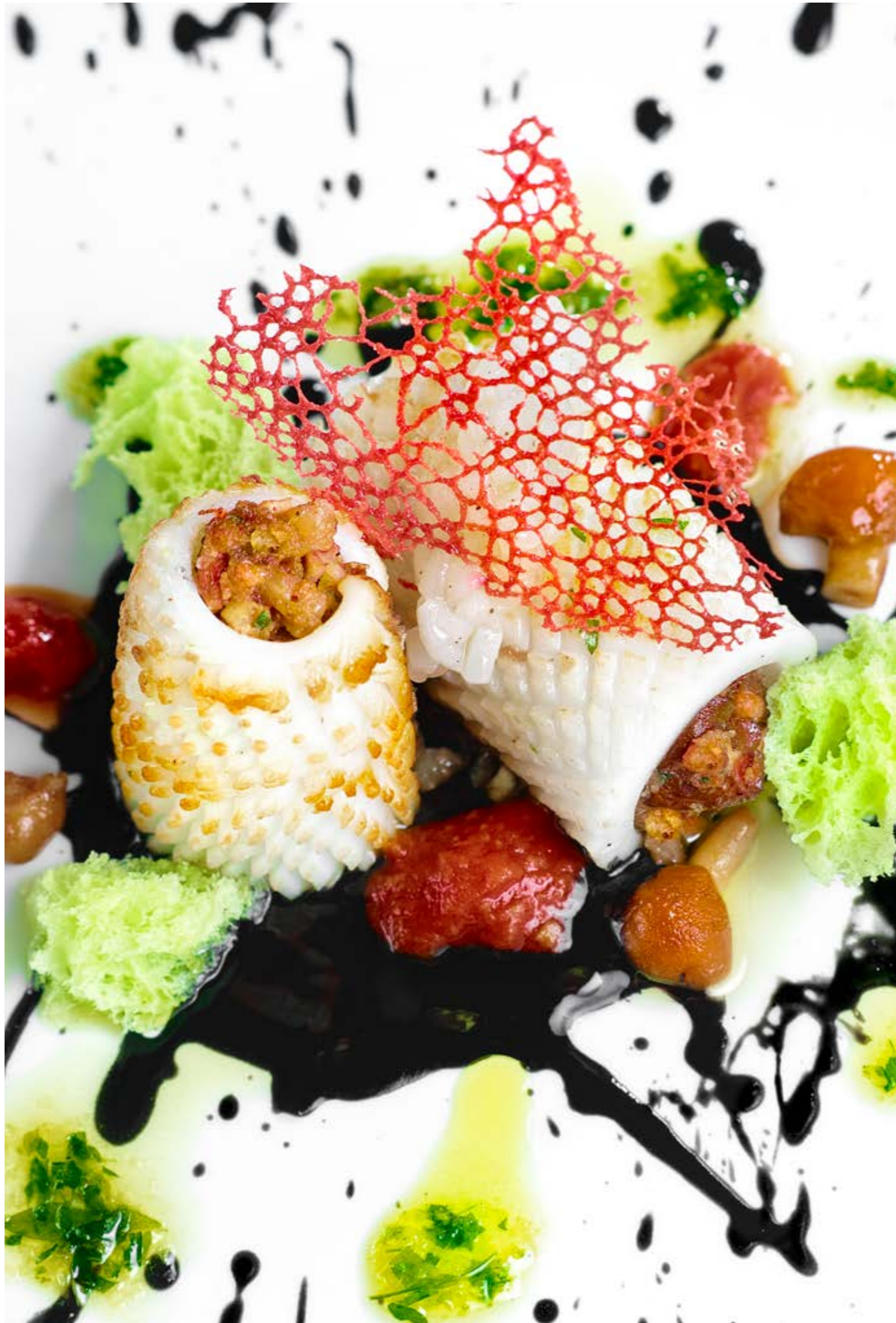
Una singularidad de la zona es la Garnatxa de l'Empordà, vino dulce natural elaborado con la variedad de uva que le da nombre. Generoso, con el sabor propio de la uva madura, cálido y sedoso, virtudes que lo convierten en un vino de postres excepcional, junto con el otro vino dulce propio de la zona, el Moscatell de l'Empordà.

Los vinos ecológicos, las mistelas, los vinos de uva sobremadurada y los vinos espumosos completan la oferta vitivinícola del Empordà.

Venta exclusiva en:
www.loscarrizos.com

Convierte en oro todo lo que toca

LOS
CARRIZOS
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



LA ANTIRECETA

CALAMARES RELLENOS DE SETAS BUTIFARRA DE PEROL ROCA DE ORTIGUILLAS Y CORAL

JOSEP PAGESS

Tossa de Mar

Al hablar de 'Territorio' este plato es el que más podría representarme a mi ,a mi pueblo y a nuestra zona.

Tenemos un mar y montaña que forman una de las identidades de Cataluña por la gran tradición en productos que guarda, y que luego se han transformado en recetas que han servido como embajadores de ellos. Pollo con cigalas, pies de cerdo con gambas, sepia estofada con guisantes...

Por otra parte, uno de los platos más importantes de nuestro municipio son los calamars rellenos de tossa con salsa de xocolate y en este plato, viene protagonizando uno de los ingredientes que lo componen 'El calamar de pincho'.

Tengo muy buenos recuerdos de ir a pescarlos de noche con la barca, el foco de gas iluminando el mar y solo con un anzuelo, cuando cogías uno y lo ibas subiendo, cambiaba de color ante tus ojos creando un un verdadero espectáculo.

Seguimos con el relleno. Un guisadillo de setas, butifarra de perol y los recortes de calamar. Las setas es otro de los productos que en nuestra zona es muy importante y en tossa tienen un sabor especial, ya que

los recolectados muy cerca del mar y se impregnan de esa salinidad.

La butifarra de perol, que es otro de los manjares de nuestra gastronomía catalana. Una butifarra hecha de las partes del cerdo que se usan para hacer nuestra tan apreciada 'Escudella i carn d'olla' y en nuestra propuesta proporciona una cremosidad al relleno que hace que se funda en la boca.

Continuamos con la salsa. Un fondo de pescado con tinta de calamar, verduritas y una picada con frutos secos que nos puede recordar a los chipirones en su tinta tan preciados en el País Vasco y el primo hermano de los moles mexicanos el 'sofrito de tomate con xocolate'.

El chocolate, traído por nuestros abuelos de Las Américas, está presente en muchas recetas de Tossa.

Para emplatar y termiar el conjunto de sabores, acabaremos el plato con unos toques crujientes. Rocas de ortiguillas (anemona) y un coral de erizo de mar, productos que 'me vuelven loco' por que al comerlos, te hacen sentir el mar, puro y duro, de Tossa de Mar.

ÀNGELA MILIÁN

RESTAURANTE VINATEA
MORELLA - CASTELLÓ

“

Vinatea

Tenemos como objetivo ensalzar los productos de Els Ports y darlos a conocer a través de nuestros platos. Estudiamos nuestro entorno, ideamos nuevas propuestas inspiradas en nuestra extraordinaria despensa natural, buscamos setas, hierbas aromáticas, trufas... Trabajamos con artesanos del pan, con la quesería Pastor de Morella, carnicerías del pueblo que nos hacen los embutidos, vinos ecológicos de la provincia, los mejores aceites del Maestrazgo, productores de fruta y verdura ecológica, cabritillos de nuestros montes, ternera de Morella... Queremos sorprender al cliente con cada plato, activando todos sus sentidos y que se sumerjan en nuestro entorno.

Natura de Morella, sus padres abrieron Vinatea cuando Àngela tenía 1 año, pero su historia no es la típica en la que "sabía desde pequeña que quería ser cocinera".

A los 18 años se marcha a Barcelona para licenciarse en diseño gráfico. Aunque hizo vida durante 8 años en la ciudad cosmopolita de la región de Cataluña, regresaba cada fin de semana a Morella para ayudar a sus padres, incluso mientras trabajaba en un despacho como diseñadora.

Aunque la ciudad la llamaba a anclarse y echar raíces, en su cabeza siempre estaba en Vinatea y guardaba el intenso deseo de regresar a la tierra que la vio nacer.

Así que a los 26 años decide cambiar el rumbo, regresa a Morella y se centra en el restaurante.

"Siempre había trabajado en sala pero, aunque me gustaba, no era mi pasión".

Empezó haciendo los postres del restaurante y poco a poco se fue introduciendo en la cocina con los conocimientos de su madre y añadiendo sus propios toques de manera autodidacta.

Elegí la gastronomía porque es un mundo que me apasiona, no escogí la cocina solo como una profesión sino que lo elegí como mi lenguaje de comunicación, una forma alternativa a las palabras para expresar mi visión de aquello que me rodea y exteriorizar mi creatividad.

Para Àngela, la cocina es una disciplina totalmente creativa "Siempre tengo la inquietud de aprender cosas nuevas y empaparme de aquellas cosas que me pueden aportar valor añadido en la cocina".



FOTOS: David García TrebolTree

LA ANTIRECETA

REMA DE HUEVO FRITO DE MASÍA CON
NÍSCALOS, CECINA DE TERNERA DE MORELLA,
ALMENDRA MARCONA Y TRUFA NEGRA

ÀNGELA MILIÁN

Morella

Los olores y sabores de la tierra y los colores de la vida, integran un paisaje gastronómico rico en elementos y en imaginación. La cocina morellana ha evolucionado en la fusión de la sabiduría tradicional y la vanguardia culinaria. Innovación, investigación y dedicación componen este mapa de los sentidos que es la cocina moderna morellana. Una cocina de temporada que profundiza en la riqueza de productos que ofrece la tierra en las cuatro estaciones del año.

Como protagonista de mi receta, he elaborado una crema de huevo frito de Masía porque me recuerda a mi infancia 'era mi plato preferido'.

Nada resalta más la trufa que unos huevos fritos. Si hablamos de su forma más tradicional, este es el plato por excelencia que preparan todos los truferos cuando vienen de recoger la trufa en el monte. La trufa es el diamante negro de nuestra gastronomía y mi debilidad.

Este plato es la máxima expresión de km0, tenemos la suerte de contar con una despensa natural extraordinaria que nos permite acercarnos a nuestros productores y sus joyas, se preentan en armonía en esta propuesta:

La cecina es de ternera de nuestra comarca. A diferencia de la de León, la nuestra no se ahuma porque contamos con un clima seco.

Vamos a añadir las maravillosas setas que crecen en nuestros montes y que recolectamos nosotros mismos en otoño con mucha ilusión.

No pueden faltar las almendras de Albocàsser recolectadas por amigos.

Morella tiene un clima frío y seco, con largos y duros inviernos, pero ideal para estos productos que conforman un plato que representa el terruño, el frío, la montaña, la despensa de las masías... es muy mío

