

# Un paladar para recordar

La *Costa Daurada* abre su despensa de mil sabores. Acompañamos al equipo de 'Un país para comérselo', el programa de televisión que recorre las cocinas patrias, de la mano de Juan Echanove e Imanol Arias.

Texto: Salomé García. Fotos Sergio Martínez

**E**n Tarragona no tenemos que imaginarnos cómo vivían los antiguos romanos. Lo vivimos día a día”, me explica un camarero de la cervecería La Nau, mientras me muestra una pequeña sala abovedada y con muros de piedra que forma parte de las galerías subterráneas bajo el antiguo circo romano. “Hace dos mil años encerraban aquí a los esclavos. Y en la Edad Media fue cárcel de judíos. Hoy lo utilizamos como reservado”. Lecciones de historia que se mezclan con la rutina y que parece no intimidar a unos jóvenes que, unas mesas más allá, dan buena cuenta de unas alitas de pollo estilo La Nau. Y es que la heredera de la antigua Tarraco ha ido creciendo sobre la antigua urbe romana, tanto que el circo está hoy casi intacto, oculto bajo edificaciones del siglo XIX. De tiempos pasados dan buena cuenta el anfiteatro, frente al mar, y la muralla romana con toscos añadidos medievales, cuando lo defensivo importaba más que lo estético. Desde el Balcón del Mediterráneo, una baranda de hierro al final de la Rambla Nova con buenas vistas al Mare Nostrum, el puerto y el anfiteatro.

Llego hasta el Serrallo, el barrio de pescadores, que aún mantiene ese encanto de pequeña villa marinera. Ni qué decir tiene que en Tarragona hay que probar sus arroces y sus pescados, y en este negociado Fidel y David Solé, del restaurante El Barquet, son unos maestros.

Al día siguiente nos adentramos en la comarca del Alt Camp en busca de una *calço-*



Juan Echanove e Imanol Arias pasean por el claustro de estilo gótico del Monasterio de Santes Creus, Tarragona. A la derecha, en un momento del rodaje del documental 'Un País para comérselo' que ambos presentan.



## IMANOL ARIAS Y JUAN ECHANOVE SABOREANDO EL PAÍS

Los actores Juan Echanove e Imanol Arias son amigos desde hace casi treinta años. Comparten profesión y una pasión común: el buen comer. Un día, de sobremesa, surgió la idea de hacer una serie documental para televisión que recorriera España saboreando su cultura gastronómica. “El programa ha funcionado muy bien en España pero también está teniendo una increíble acogida entre los hijos de emigrantes que lo ven por TVE Internacional. Es una manera de acercarlos a algo que han oído a sus padres pero que jamás han visto”, comenta Imanol. “Creo que la clave del éxito está en que no solo mostramos los platos que todos conocen, sino recetas olvidadas, elaboradas y contadas por la gente de esa comarca. Nosotros somos meros espectadores y ávidos

catadores”. Cada programa requiere una semana de grabación y un nutrido grupo de profesionales. En la segunda temporada, estrenada en septiembre, descubren los olivos de Temisas en Gran Canaria, el guiso de las Bodas de Camacho en La Mancha, el tapeo por Sevilla o el maridaje de aceite de oliva virgen con chocolate en Jaén. “Pensé que con todas las vueltas que he dado por España ya lo conocía todo y aún me queda mucho por descubrir”, apunta Echanove. “Otra cosa que he aprendido es que lo mejor no siempre es lo que producen los habitantes autóctonos. Puede ser gente de fuera, como Álvaro Palacios, riojano que produce en el Priorato, el exclusivo vino L’Ermita, o José Luis Cuerda, director de cine, y que elabora un vino magnífico en la Ribeira Sacra”.



Panorámica de la animada ciudad de Reus. Izquierda, el plato típico de la comarca bull de tonyina en Torredembarra. Abajo, bodegas Bull & Giné.



*tada: calçots* recién asados a la parrilla, la salsa romesco y los baberos. Pero antes tenemos que llegar al Monasterio de Santes Creus en Aiguamurcia, un cenobio cisterciense excelentemente conservado. El Patronato se encarga de su restauración y de recuperar tradiciones gastronómicas vinculadas a las épocas de los monjes medievales. En el claustro mayor, coincidimos con Imanol Arias, Juan Echanove y todo el equipo del programa ‘Un País para Comérselo’, que andan descubriendo los placeres de la gastronomía tarraconense. Junto a ellos está Alfonso Jorro, antiguo presidente del Patronato, dispuesto a prepararnos unas neulas del Abad, una especie de tortitas con textura de barquillo que los monjes daban a los peregrinos el día de Santa Lucía. Con un vasito de vino pimentado, como manda la tradición. “La receta la reinterpretemos a partir de las que venían en el *Llibre de Sent Soví* y el *Llibre*



**CUANDO EL ATÚN SE CONSERVABA EN SALAZÓN, PRIMERO SE CONSUMÍAN LAS TAJADAS MÁS SABROSAS QUEDANDO FINALMENTE LAS TRIPAS. ESO ES EL BULL.**

de Còch de la Canonja de Tarragona, dos receptarios de la Edad Media. Digo reinterpretamos porque hubo que adaptarlos al paladar contemporáneo. Tal como estaban eran incomibles”, comenta Alfonso mientras Imanol y Juan le echan una mano. El vino pimentado es dulce y especiado: lleva miel, azúcar, jengibre... Pero tiene algo peligroso: sus 14º de alcohol.

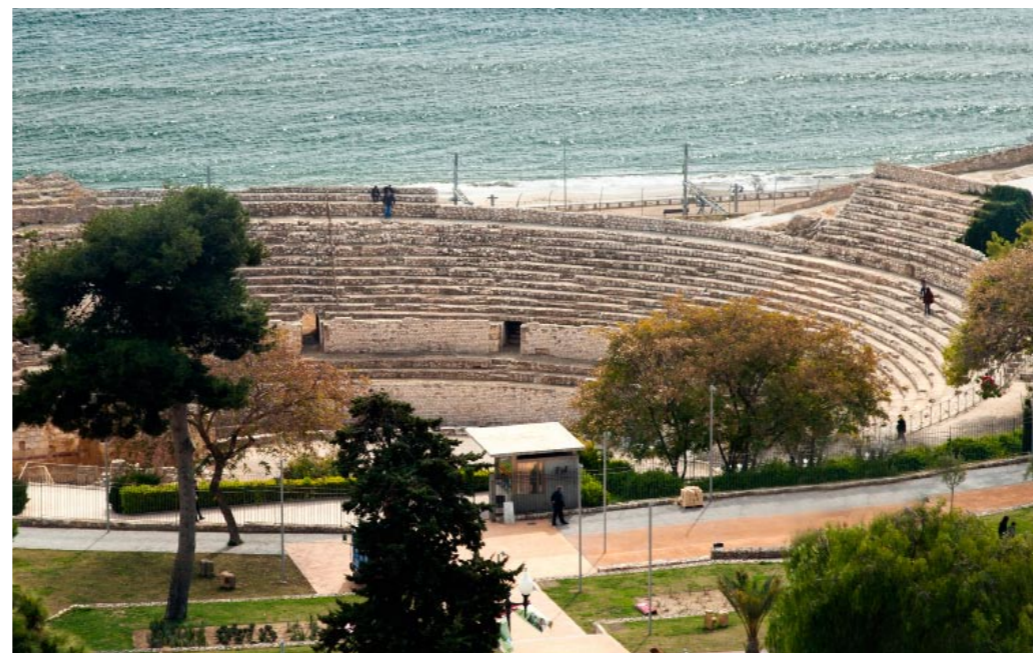
Antes de abandonar el pueblo, charlamos con unos jubilados frente al Monasterio que nos recomiendan el restaurante Cal Mosso, junto al aparcamiento a la entrada del monasterio. “El mejor por sus *calçotadas* y la *llesqueria*”. La *llesqueria* son las tostas o *torrades*, “tenéis que probar la de boquerones con tomate confitado y la de butifarra negra caliente”. Al entrar están preparando una *calçotada* completa. Siempre creí que era cuestión de tomar *calçots*. Pero no, la *calçotada* es una comida contundente que consiste en *calçots* con su salsa, y, de segundo, carne a la brasa, butifarra negra, alcachofas



y habichuelas del *ganxet*. De postre, crema catalana y naranja con azúcar. Todo regado bastante con vino, cava y agua.

Nuestra siguiente escala es Torredembarra, a orillas del Mediterráneo. Atravesamos la comarca por una carretera serpenteante rodeada de almendros, avellanos, olivos, viñedos, cereales y algarrobos. Y nos sorprende el Santuario de la Mare de Déu de Montserrat, obra del arquitecto modernista Josep Maria Jujol, discípulo de Gaudí. En Torredembarra nos reencontramos con el equipo de ‘Un país para comérselo’. Vamos a ver cómo se prepara el *Bull de Tonyina*, un plato que evoca tiempos pasados. Cuando el atún se conservaba en salazón, primero se consumían las tajadas más sabrosas. quedando, entre la sal, las tripas del pescado. Eso ocurría cuando los pescadores pasaban una temporada sin echarse a la mar y la comida escaseaba. Eso es el *bull*. Las mujeres de Torredembarra se sienten orgullosas de este guiso de origen humilde y mantienen viva una receta que, advierten, “no es para todos los paladares. Es de sabor intenso y difícil”. Juan e Imanol no se amedrentan y ejercen de pinches improvisados. Tras la cocción de los ingredientes –patatas, alubias, ajo, pimientos de romesco, miga de pan, almendras y el *bull*– toca probarlo. No me atrevo con el *bull*. Imanol me reta a que, al menos, pruebe una patata. El sabor es duro, como metálico, ciertamente difícil. Aunque no para varios miembros de la Guardia Civil que observan el rodaje y, una vez finalizado, se acercan a por un plato de *bull*.

Nada más salir del puerto observamos el Rec de Sant Joan, un pequeño túnel que en su día era el acceso a una acequia de agua marina



En la otra página, Echanove y Arias en el Monasterio de Santes Creus; a la derecha, uno de los postres del restaurante El Capitán de Torredembarra. Arriba, bar restaurante La Ferreteria, en Reus. A la izquierda, imagen del anfiteatro romano de Tarragona.



El cocinero David Solé remata uno de los platos de su restaurante Barquet.

que llevaba el agua hasta unas salinas situadas donde hoy se emplaza la estación de tren. Eran tiempos en los que la valorada sal marcaba la diferencia entre vivir o morir de hambre.

Conducimos en dirección norte hacia el Penedés. Nos queda una cata de vinagres. ¿Excéntrico? No tanto si se tiene en cuenta que se trata de los de Cellers Avgvstvs Forvm en El Vendrell, una bodega familiar famosa por producir vinos y vinagres excelentes, elegidos en doce ocasiones para formar parte del menú de gala en la cena de los Nobel, y que son ingredientes clave en la cocina de Carme Ruscalleda y Ferrán Adrià. Se encuentran en tiendas como Dean & DeLuca en Nueva York o la zona *gourmet* de El Corte Inglés. Avgvstvs es la bodega de vinos y Forvm, la de vinagres. Un guiño en latín a los romanos que les enseñaron a hacer vino y a la Vía Augusta que duerme el sueño eterno bajo el asfalto de la cercana N-340. Albert Roca, director de marketing de la empresa, sigue los pasos de su padre: “No dejamos para vinagre el vino que no tiene la suficiente calidad. Elaboramos buenos vinos y buen vinagre de vino con mosto de uva, envejecido lentamente en más de 1.000 barricas”. Mientras lo cuenta saca pecho ante varias cartas del *chef* encargado del ágape de los Nobel, agradeciendo que la calidad de sus vinagres *gourmet* ayude a enaltecer los platos de tan ilustres comensales. Ahora toca la cata.

Después de lo del *bull*, voy mentalizada para todo. “Tranquila”, guiña Albert, “las catas para visitantes se hacen con unas gotas sobre el dorso de la mano, aunque nosotros sí catamos con vasos”. El Forvm Chardonnay es agridulce y suave. El Cabernet Sauvignon, solera de ocho años, tiene más cuerpo. Queda Flavivs, la joya de la corona, más concentrado y envejecido en barricas guardadas en barracas de piedra en medio de los viñedos: el *dream team* de los vinagres. La cata es más que recomendable.

Al día siguiente, nos adentramos en la cocina de la villa marinera de Cambrils, pueblo de turismo de playa con su espíritu pescador. Tanto que la llegada de las barcazas con la pesca



Un paseo por Tarragona. Arriba, el responsable de Augustus Forum, Albert Roca.



Joan Pedrell y Fanni, dueños del restaurante Joan Gatell, en Cambrils. Abajo, taller de Gaudí Centre, en Reus.

## REUS ENCARNA EL BULLICIO DE UNA GRAN CIUDAD. LO PRIMERO ES RECORRER LA RUTA DEL MODERNISMO. EMPEZAMOS EN LA CASA NAVÀS DE DOMENECH I MONTANER.

del día y la posterior subasta sigue marcando parte de su actividad económica. Por la mañana, llega la sardina; por la tarde, la pesca de arrastre con sus besugos, galeras, pescadillas, gallos. Muchos de ellos, tras la subasta, acabarán en la cocina de Joan Gatell, galardonado este año con el premio Josep Mercader a toda una trayectoria profesional. Joan Pedrell y su esposa Fanni llevan desde 1970 al frente de este restaurante. “Nuestra especialidad es el menú del caldo, que es una caldereta rematada con fideos rubios o tostados o arroz a banda”, explica Fanni mientras nos tiente a probar su crema catalana casera. El matrimonio nos recomienda ir a Reus y visitar el taller del escultor Artur Aldomà Puig. Para cenar, El Pa



Torrat, en Castellvell del Camp, una pequeña localidad a las afueras de Reus. Además de hacer buenos amigos, la cocina es de primera.

Tras la calma marinera de Cambrils, Reus encarna el bullicio de una gran ciudad. Lo primero es recorrer la Ruta del Modernismo. Empezamos en la Casa Navàs del arquitecto Domenech i Montaner en la Plaza del Mercadal, posiblemente el edificio más emblemático de la ciudad, de una familia dedicada al negocio textil. De hecho, en la planta baja aún funciona un negocio de textiles para el hogar regentado por los sucesores de Joaquín Navas. Del poderío económico de la ciudad a finales del siglo XIX habla el edificio del Teatre Fortuny, en la plaza Prim, construido para que su burguesía evitara ir a Barcelona para ver espectáculos.

Hacemos una parada en La Ferreteria, una cervecería ubicada en lo que una vez fue una ferreteria. Y un guiño a su pasado: la caña pequeña es un *punxó* (punzón), le sigue la broca del 4, del 6 o del 8, hasta la *ferrada* (o cubo). Nuestra última escala es el Gaudí Centre, un museo dedicado a la obra de Antoni Gaudí. En la última planta, se encuentra el restaurante Gaudir, un nombre que juega con la semántica: rinde homenaje al artista de Reus y, además, en catalán significa disfrutar. El restaurador Diego Campos imprime poesía desde la cocina.

*Continúa en Lugares y Precios.*

## LUGARES QUE NO DEBES PERDERTE

Tarragona: el restaurante **La Nau** (La Nau, 12; tel. 977 22 87 19) se ubica bajo el antiguo circo romano. En el barrio de Serrallo, Fidel y David Solé regentan **El**

**Barquet** (Gasómetro, 16. Tel: 977 24 00 23). Exquisito su romesco de arroz con bonito o con rape. En la comarca de Alt Camp, el restaurante **Cal Mosso** (Plaza de Santa Lucía, 4; tel. 977 63 84 84/ 696 964 363) está especializado en *calçotadas* y *llesqueria* (tostas o torrades). Las mejores: de boquerones con tomate confitado y la de butifarra negra caliente. La *calçotada* en Cal Mosso cuesta 37€ y solo se sirve en invierno durante la temporada de *calçots*.

En El Vendrell, **Cellers Avgvstvs Forvm** (Ctra. Sant Vicenç, s/n; tel. 977 666 910; avgvstvs.es) es una bodega familiar que produce vinos y vinagres excelentes. Las



visitas guiadas con cata: 5€ / persona. en Torredembarra, se encuentra el Santuario de la **Mare de Déu de Montserrat** (visitas: 686 76 32 39), obra del arquitecto modernista Josep Maria Jujol. En Cambrils, el mejor pescado se sirve en **Joan Gatell** (Paseo Miramar, 26; tel. 977 366 782; joangatell.com). En **Pa Torrat** (Av. De Reus, 24; tel. 977 855 212; restaurantelpatorrat.com), en Castellvell del Camp, una pequeña localidad a las afueras de Reus, se come de primera. Y en el centro de Reus, **La Ferreteria** (Pza. de la

Farinera, 10; tel. 977 340 326) es una cervecería ubicada en una antigua ferreteria. Para cerrar la visita a Reus, nada mejor que un paseo por el **Gaudí Centre** (Pza. Mercadal, 3; tel. 977 010 670) que exhibe la obra del genial artista Antoni Gaudí.

Farinera, 10; tel. 977 340 326) es una cervecería ubicada en una antigua ferreteria. Para cerrar la visita a Reus, nada mejor que un paseo por el **Gaudí Centre** (Pza. Mercadal, 3; tel. 977 010 670) que exhibe la obra del genial artista Antoni Gaudí.