

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



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



**EDICIÓ/EDICIÓN**

EL PAISATGE DELS GENIS

Oficina tècnica

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

**DISSENY GRÀFIC/DISEÑO GRÁFICO**

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

**IMPRESSIÓ/IMPRESIÓN**

Imprenta BOU, Tarragona

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



**Índex/Índice**

El geni i el paisatge El genio y el paisaje .....	<b>6</b>
El producte: els fruits de la terra El producto: los frutos de la tierra .....	<b>10</b>
La cuina: el gust és nostre La cocina: el gusto es nuestro .....	<b>18</b>
On trobar-los Dónde encontrarlos .....	<b>38</b>

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

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

© Agencia Reus Promocó / Joan Capdevila



© Mont-roig Miami Turismo



© El Paisatge dels Genis / Joan Capdevila



© El Paisatge dels Genis / Joan Capdevila



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

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



el paisatge  
dels **genis**

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

 **Barcelona**  
Barcelona - Vendrell  
40 min. (55 Kms)

 **Casals**  
**El Vendrell**

El Vendrell - Reus  
35 min. (45 Kms)

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

 **Miró**  
**Mont-roig**

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

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

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

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

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

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

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



## Gaudí Reus



### EL GENI I EL PAISATGE

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

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

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

### EL GENIO Y EL PAISAJE

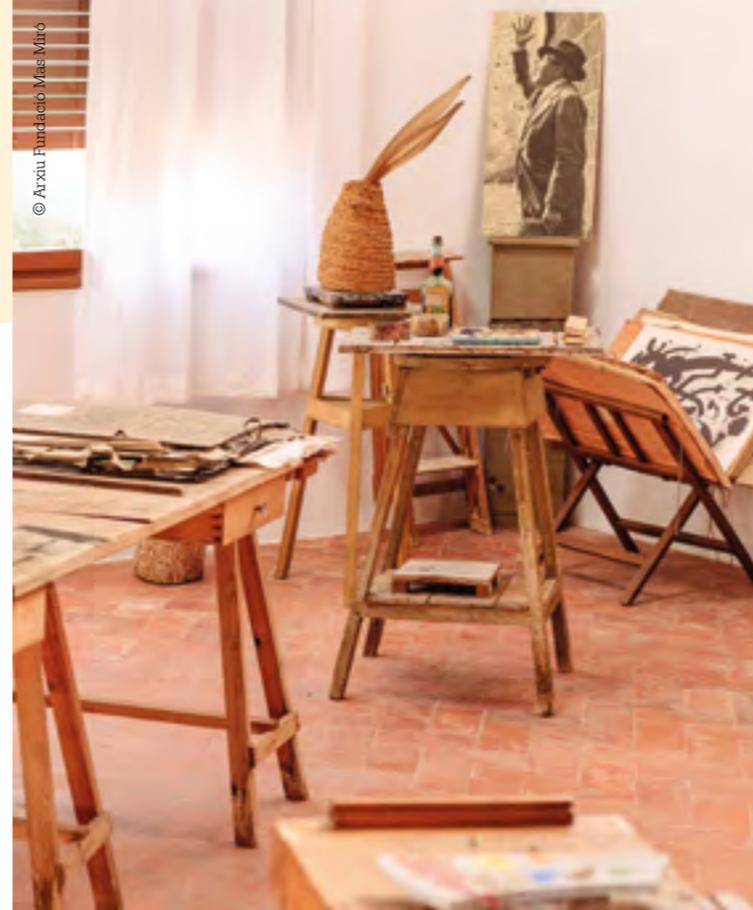
**“La originalidad consiste en volver al origen”**

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

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



## Miró Mont-roig



### EL GENI I EL PAISATGE

**“Tota la meva obra està concebuda a Mont-roig”**

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

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

### EL GENIO Y EL PAISAJE

**“Toda mi obra está concebida en Mont-roig”**

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

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



## Casals El Vendrell

### EL GENI I EL PAISATGE

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

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

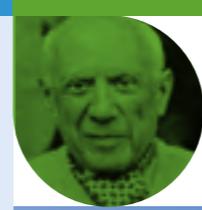
**A la seva vila nadiua, també es poden seguir les seves passes a la casa on va néixer.**

### EL GENIO Y EL PAISAJE

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

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

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



## Picasso Horta

### EL GENI I EL PAISATGE

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

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

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

### EL GENIO Y EL PAISAJE

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

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

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





## Gaudí Reus



### EL PRODUCTE. ELS FRUITS DE LA TERRA

## Reus, una ciutat entre el mar i la muntanya

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

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



### EL PRODUCTO. LOS FRUTOS DE LA TIERRA

## Reus, una ciudad entre el mar y la montaña

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

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



## Miró Mont-roig

© Mont-roig Miami Turismo



### EL PRODUCTE. ELS FRUITS DE LA TERRA Els millors sabors i aromes de Mont-roig Miami

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

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



© seokhyun kang de Pixabay



### EL PRODUCTO. LOS FRUTOS DE LA TIERRA Los mejores sabores y aromas de Mont-roig Miami

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

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



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

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

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

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



**EL PRODUCTO.**

**LOS FRUTOS DE LA TIERRA**  
**La ruta del Xató y**  
**otras delicias**  
del Vendrell

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

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





## Picasso Horta

© Ajuntament d'Horta de Sant Joan



### EL PRODUCTE. ELS FRUITS DE LA TERRA

## Horta de Sant Joan, proximitat i tradició

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

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



### EL PRODUCTO. LOS FRUTOS DE LA TIERRA

## Horta de Sant Joan, proximidad y tradición



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

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



## **La cuina:** El gust és nostre

### **Gaudí: L'origen de totes les coses ... 20**

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

Mar i horta passant pel bosc

Tonyina Balfegó, brou de carn i verdures de temporada

Gaudí, la família i els orígens

### **Miró: De Mont-roig al món .....24**

Kodai

La Soledat de Miró

Galtes entre garrofes i oliveres

Pastís de garrofa amb la seva crema

### **Casals: El do de la creativitat .....28**

El Cant dels Ocells

Sopa de farigola amb flor de carbassó farcida de bolets

"Alcapurrias" de gall negre del Penedès

Fricandó de vedella amb patates i cigrons de Cal Camat iucà i moresc

### **Picasso: El temps de Picasso .....32**

El vel de la Fernande

Els orígens de l'amistat de Picasso i Pallarès

Mirades als Ports en un mos

Del bosc a la cassola

Muntanyes de xocolata i olives

Llepolia de cubisme

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

### **Gaudí: el origen de todas las cosas . 20**

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

Mar y huerta pasando por el bosque

Atún Balfegó, caldo de carne y verduras de temporada

Gaudí, la familia y los orígenes

### **Miró: de Mont-roig al mundo .....24**

Kodai

La Soledad de Miró

Carrillada entre algarrobos y olivos

Pastel de algarroba con su crema

### **Casals: el don de la creatividad ...28**

*El Cant dels Ocells*

Sopa de tomillo con flor de calabacín rellena de setas

"Alcapurrias" de gallo negro del Penedès

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

### **Picasso: el tiempo de Picasso .....32**

El velo de Fernande

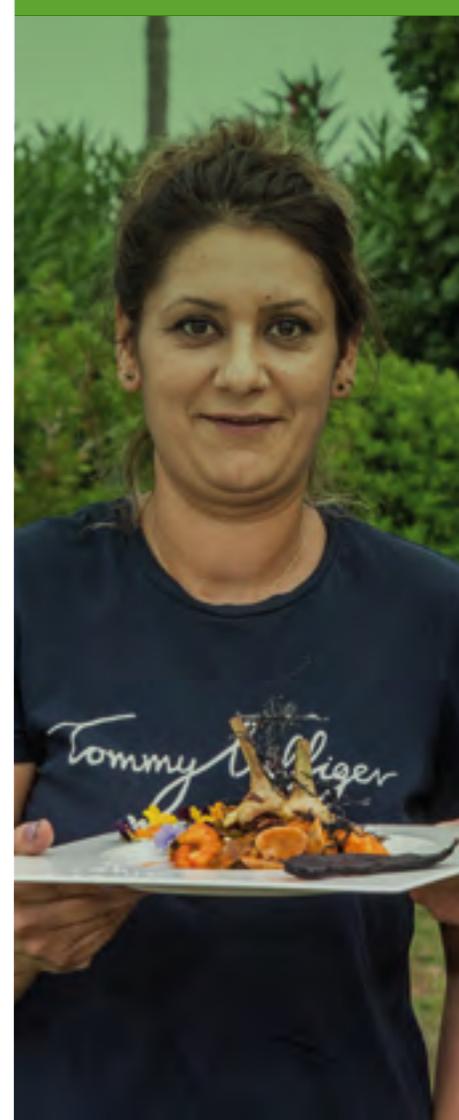
Los orígenes de la amistad de Picasso y Pallarès

Miradas a Els Ports en un bocado

Del bosque a la cazuela

Montañas de chocolate y aceitunas

Delicia de cubismo





## Gaudí



### L'origen de totes les coses

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

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

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

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

#### Més que Tapes

Reus

👑 Roger Murtró

### El origen de todas las cosas

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

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

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

Propuestas gastronómicas inspiradoras 20



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

#### Més que Tapes

Reus

👑 Roger Murtró

#### Mar i horta passant pel bosc

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

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

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

#### Mar y huerta pasando por el bosque

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

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

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

Propuestas gastronómicas inspiradoras 21



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

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

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

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

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

### **LaMuela**

Reus

👑 Juan Diego Sánchez

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

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

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

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



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

### **Confiteria Poy**

Reus

👑 Albert Poy i Ciurana

### **Gaudí, la família i els orígens**

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

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

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

### **Gaudí, la familia y los orígenes**

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

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

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



## Miró



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

### Fish

Miami Platja

👑 Àngel Camacho

## De Mont-roig al món

### Kodai

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

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

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

## De Mont-roig al món

### Kodai

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

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

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



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

### Restaurant Eclipse

Mont-roig del Camp

👑 Sergiu Morar

### La Soledat de Miró

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

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

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

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

### La Soledad de Miró

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

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

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

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



© Restaurant La Cuina de l'Ermita

### **Galdes entre garrofes i oliveres**

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

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

#### **La Cuina de l'Ermita**

Mont-roig del Camp

👑 José Eguiluz

### **Carrillada entre algarrobos y olivos**

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

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



© Restaurant La Cuina de l'Ermita

#### **La Cuina de l'Ermita**

Mont-roig del Camp

👑 José Eguiluz

### **Pastís de garrofa amb la seva crema**

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

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

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

### **Pastel de algarroba con su crema**

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

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

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



## Casals



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

### Vell Papiol

Calafell

👑 David Vernet Navarro

## El do de la creativitat

### El Cant dels Ocells

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

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

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

## El don de la creatividad

### El Cant dels Ocells

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

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

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

Propuestas gastronómicas inspiradoras 28



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

### Petit Bistrò Segur

Segur de Calafell

👑 Mary Herrera

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Propuestas gastronómicas inspiradoras 29



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

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

El Vendrell - Sant Salvador

👑 Jordi Guillem

### “Alcapurrias” de gall negre del Penedès

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

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

### “Alcapurrias” de gallo negro del Penedès

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

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



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

### Ull de Llebre

La Bisbal del Penedès

👑 Josep Pascual Mateu

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

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

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

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

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

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

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

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



## Picasso



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

### Restaurant Miralles

Horta de Sant Joan

👑 Francesc Adell Omella

## El temps de Picasso

### El vel de la Fernande

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

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

## El tiempo de Picasso

### El velo de Fernande

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

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



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

### Can Joan

Horta de Sant Joan

👑 Tere Malràs

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

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

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

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

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

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

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

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



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

### Restaurant Miralles

Horta de Sant Joan

👑 Francesc Adell Omella

### Mirades als Ports en un mos

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

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

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

### Miradas a Els Ports en un bocado

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

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

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



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

### Lo Racó de la Fontcalda

Horta de Sant Joan

👑 Fontcalda Niella Alcoverro

### Del bosc a la cassola

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

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

### Del bosque a la cazuela

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

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



### **Muntanyes de xocolata i olives**

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

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

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

#### **Restaurant Miralles**

Horta de Sant Joan

👑 Francesc Adell Omella

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

### **Montañas de chocolate y aceitunas**

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

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

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



#### **Can Joan**

Horta de Sant Joan

👑 Tere Malràs

© Restaurant Can Joan

### **Llepolia de cubisme**

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

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

### **Delicia de cubismo**

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

Manuel Pallarès explica en sus memorias que Picasso y él, durante la primera temporada, por la tarde iban al molino de la familia y allí mojaban rebanadas de pan con aceite: era su merienda. Estos postres son una evocación de aquel pan mojado con aceite con unos añadidos de la repostería típica de estas tierras.

## On trobar-los/ Dónde encontrarlos\*

### Reus

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

Gaudí Centre  
Pl. Mercadal, 3  
00 34 977 010 670  
www.gaudicentre.cat

#### Productors/Productores

Vermut de Reus  
Carrer de Sant Joan, 34 A, Reus  
00 34 977 010 670  
www.reusturisme.cat/historia-  
ruta-del-vermut

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

Consell Regulador DOP  
Avellana de Reus  
Passeig Sunyer, 4-6 1r pis, Reus  
00 34 977 328 103  
www.avellanadereus.cat

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

Denominació d'Origen  
Protegida Siurana  
Passeig Sunyer, 4-6, Reus  
00 34 977 331 937  
www.dopsiurana.com

#### Forn/Hornos

Gremi de Forners de Reus i  
Comarca  
00 34 977 316 866  
www.fornerscomarques  
tarragona.com/

#### Pâtisserie/Pastelerías

Confiteria Poy  
Raval de Jesús, 8, Reus  
00 34 977 312 475  
confiteriapoy.com

#### Restaurants/Restaurantes

Més que Tapes  
Carrer de Santa Anna, 20, Reus  
00 34 977 340 224  
www.facebook.com/mes.  
quetapes/

#### LaMuela

Carrer Pubill i Oriol, 8, Reus  
00 34 977 785 989  
lamuelareus.com

### Mont-roig del Camp

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

Mas Miró  
Finca Mas Miró, s/n,  
Mont-roig del Camp  
00 34 977 179 158  
www.masmiro.com

#### Productors/Productores

Comercial Garrofa  
Carrer d'Agustí Sardà, 4,  
Mont-roig del Camp  
00 34 977 837 528  
www.com-gar.com

#### Hawo Fruits

Horta de Mas Miró  
Finca Mas Miró, s/n, Mont-roig  
00 34 977 820 156  
//hawofruits-spain.es/

#### Olis Solé

Carrer Vinyols, 12-14,  
Mont-roig del Camp  
00 34 977 837 031  
www.olissole.com

#### Restaurants/Restaurantes

Fish  
Carrer Vall d'Aran, 21,  
Miami Platja, Mont-roig  
669 943 050  
www.facebook.com/  
fishplayacristal/

#### Eclipse

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

#### La Cuina de l'Ermita

Ctra. de Colldejou, s/n, Mont-roig  
00 34 977 837 760  
www.ermitadelaroca.com/  
hospedatge-i-restaurant/

### El Vendrell

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

Museu Pau Casals  
Av. Palfuriana, 67,  
Sant Salvador, El Vendrell  
00 34 977 684 276  
www.paucasals.org

#### Casa Nadiua de Pau Casals

Carrer Santa Anna, 4, El Vendrell  
00 34 977 181 819  
www.elvendrell.net

#### Productors/Productores

Terra i Taula, Unió de  
Productors i Cuiners del Baix  
Penedès  
620 148 362  
www.terraitaula.cat

#### Cellers Avgvstvs Forvm

Ctra. Sant Vicenç, s/n, El Vendrell  
618 003 704  
www.avgvstvsforvm.com/ca/

#### Jané Ventura

Ctra. Calafell, 3, El Vendrell  
00 34 977 660 118  
www.janeventura.com

#### Torclum Oli d'Oliva

Pl. Pau Casals, 5,  
La Bisbal del Penedès  
615 602 582  
www.torclum.com

#### Finca Mas Perdut

Masia Mas Perdut, s/n  
Santa Oliva  
616 190 887  
www.fincamasperdut.com

#### Un Sol Cel

Ctra. Albinyana, 16, Albinyana  
662 009 348

#### Verol – Obrador ecològic

Carrer Torres i Bages, 14,  
Llorenç del Penedès  
699 570 118  
www.oliverol.com

#### La Trencadora

Carrer Antoni Gaudí, 11,  
El Rourell  
00 34 977 841 038  
latrencadora.com

#### Forns i pastisseries/Hornos y pastelerías

Cal Badojo  
Carrer Peix, 7, El Vendrell  
00 34 977 660 671  
www.calbadojo.com

#### Restaurants/Restaurantes

Vell Papiol  
Carrer Vilamar, 30, Calafell  
00 34 977 691 349  
www.vellpapiol.com

#### Petit Bistrò Segur

Ctra. de Barcelona, 59-65,  
Segur de Calafell  
659 556 555  
www.petitbistrosegur.es

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

Av. Sanatori, 1, El Vendrell  
00 34 977 694 200  
www.lemeridienra.cat

#### Ull de Llebre

Carrer Santa Cristina, 15,  
La Bisbal del Penedès  
00 34 977 688 888  
www.restaurantulldellebre.com

### Horta de Sant Joan

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

Centre Picasso  
Antic Hospital.  
Horta de Sant Joan  
00 34 977 435 330  
www.centrepicasso.cat

#### Productors/Productores

Identitat Extra Virgin Olive Oil  
Passeig Manel Pallarès, 21A,  
Horta de Sant Joan  
www.identitatoliveoil.com

#### Alanterres SLU (Montsagre)

Avinguda dels Ports, 46,  
Horta de Sant Joan  
00 34 977 435 675  
www.montsagre.com

#### Les Vinyes del Convent

Ctra. T-334 Km. 0,5,  
Horta de Sant Joan  
00 34 977 435 412  
www.lesvinyesdelconvent.com

#### Forns i pastisseries/Hornos y pastelerías

Forn "Can Mariano"  
Carrer Bonaire, 27  
Horta de Sant Joan

#### Restaurants/Restaurantes

Restaurant Miralles  
Av. Generalitat, 19-21  
Horta de Sant Joan  
00 34 977 435 555  
hotelmiralles.com

#### Can Joan

Av. dels Ports, 41,  
Horta de Sant Joan  
00 34 977 435 714  
www.hortadesantjoan.cat/  
restaurants-bars/restaurant-can-  
joan/

#### Lo Racó de la Fontcalda

Av. de la Generalitat, 32,  
Horta de Sant Joan  
00 34977 435 843

## Oficines de turisme / Oficinas de turismo

### Reus

Edifici Gaudí Centre.  
Pl. Mercadal, 3  
00 34 977 010 670  
www.reusturisme.cat

### Mont-roig del Camp

C. Major, 2  
Mont-roig  
00 34 977 837 337  
www.mont-roigmiami.cat

### Miami Platja

Pl. Tarragona, s/n  
Miami Platja  
00 34 977 810 978  
www.mont-roigmiami.cat

### El Vendrell

Av. Brisamar, 1,  
Coma-ruga, El Vendrell  
00 34 977 680 010  
www.elvendrellturistic.com

### Horta de Sant Joan

Carrer Picasso, 18  
00 34 977 435 686  
www.hortadesantjoan.cat

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



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

### OFICINA TÈCNICA LA RUTA DEL PAISATGE DELS GENIS

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

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

- 📷 @elpaisatgedelsgenis
- 📘 facebook.com/ElPaisatgedelsGenis
- ▶ Paisatge dels Genis
- 📺 @paisatgegenis



Arts i Cultura

### REUS

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

### MONT-ROIG DEL CAMP

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

### EL VENDRELL

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

### HORTA DE SANT JOAN

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

### AGRAÏMENTS



FACULTAT DE TURISME  
i GEOGRAFIA  
Universitat Rovira i Virgili



Tercer  
Congrés  
Català  
de la Cuina  
2018.2019

Camp de Tarragona