

TEN DÈN CIES

AQUESTA PRIMAVERA ENS DEIXEM PORTAR PER LA TRAMUNTANA DE CADAQUÉS

El blanc i el blau dels carrers de Cadaqués són presents a tots els racons del Tramuntana Hotel, un petit hotel amb encant on la Rosa i el Carles et fan sentir com a casa. Precisament l'edifici amb onze habitacions que ocupa l'establiment era la casa familiar on hi va viure l'avi, el pare i on hi va néixer el seu fill. L'any passat, la casa es va convertir en un allotjament còmode i relaxant, on poder descansar i gaudir de totes les seves comoditats i d'un esmorzar preparat amb productes de proximitat. La seva situació, al bell mig de Cadaqués, és privilegiada i et permet descobrir tots els encants d'aquest singular poble de la Costa Brava. Si us entra gana, allà al costat, hi trobareu la millor oferta gastronòmica de la zona: el restaurant Compartir de Mateu Casañas, Eduard Xatruch i Oriol Castro, on podreu compartir al centre de la vostra taula la seva combinació de cuina moderna i tradicional.



Tramuntana Hotel
C/ de la Torre, 9
17488, Cadaqués, Girona
Tel: +34 972 25 92 70
info@tramuntanahotel.com

GOURMET LA VANGUARDIA AL BARCELONA OPEN BANC SABADELL-TROFEU CONDE DE GODÓ

Gourmet La Vanguardia s'encarregarà aquest any de la proposta gastronòmica de l'espai Lounge al Village del Barcelona Open Banc Sabadell-Trofeu Conde de Godó. A partir del 18 i fins el 26 d'abril, els convidats a aquest espai podran degustar els platets, tastets i tapes que prepararan les nostres marques col·laboradores. Un total de 30 propostes que es podran acompanyar amb vi, cava, cervesa o aigua.



Barcelona Open Banc Sabadell
63^o Trofeu Conde de Godó



COCTELERIA GOURMET

PINK FEVER

- Col·loca els glaçons a la copa o el got, fins que no n'hi càpiga cap més. Refreda la copa amb els glaçons i retira l'aigua sobrant.
- Talla un tros de pell de pomelo rosa el més fina possible. Fes un twist amb la pell d'aranja i deixa-la caure dins, aquí és on es troben tots els olis essencials dels cítrics que utilitzem per aromatitzar la copa.
- Serveix uns 5cl del teu vodka preferit.
- Serveix uns 7/8cl de suc pomelo rosa recent espremuda.
- Serveix la Fever-Tree Mediterranean Tonic Water amb suavitat sobre els glaçons, per tal que les bombolles no es dissipin abans de temps. Els mixers Fever-Tree tenen un carbonic molt subtil que potencia les virtuts del destil·lat, sense emmascarar el seu sabor.
- Ja tens el teu coctel llest per gaudir!



INGREDIENTS

- * Vodka (5cl)
- * Fever-Tree Mediterranean Tonic Water (20cl)
- * Suc de pomelo rosa (3/4cl)
- * Pell de pomelo rosa
- * Glaçons d'aigua mineral
- * Copa Gin o got de Sida



PATROGINAT PER

FEVER-TREE
Premium Natural Mixers

LA PRO POSTA DEL MES:

IMPERIA FOIE GRAS, TRADICIÓ I EXCEL·LÈNCIA EN ALTA GASTRONOMIA

requisits addicionals en termes d'alimentació de les aus, cura amb l'entorn per a la cria en semilibertat i en criteris de benestar animal, amb la qual cosa s'aconsegueix un foie gras fresc d'inusitada qualitat. El resultat d'aquesta trajectòria es tradueix amb la consolidació dels productes Imperia al mercat gourmet internacional, una fita reservada fins al moment pels grans productors francesos. Actualment, l'empresa està centrada en l'expansió cap a mercats internacionals com Àsia i Llatinoamèrica.

TECNOLOGIA ESPECIALITZADA, MATÈRIA PRIMERA DE MÀXIMA QUALITAT, INNOVACIÓ GASTRONÒMICA I ELABORACIÓ ARTESANAL: PILARS BÀSICS D'IMPERIA.

Les instal·lacions d'Imperia estan dotades amb l'última tecnologia especialitzada en la manipulació i elaboració del foie gras. A més, tots els processos passen estrictes controls de qualitat que garanteixen, en tot moment, la traçabilitat i la màxima seguretat alimentària. Imperia ofereix als paladars més sensibles i exigents un gran nombre d'experiències gastronòmiques amb les seves elaboracions d'autèntic foie gras d'autor.



Imperia Foie Gras
Av. Mas Vilà, 102 - Nave. 1
17457 - Riudellots de la Selva
Girona
(34) 972 477 101
progust@imperia.es



P PERSONA LI TATS

Fa 18 anys que es coneixen i treballen junts. Fruit d'aquesta llarga relació, ha sorgit entre ells un gran respecte professional, un fort aprenentatge i dos restaurants: el Compartir de Cadaqués i el Disfrutar de Barcelona. Mateu Casañas, Eduard Xatruch i Oriol Castro van coincidir 16 anys a la cuina d'El Bulli com a caps de cuina. Allà van aprendre, entre moltes d'altres coses, a treballar sota pressió i a tenir una gran responsabilitat per la seva feina. Eduard Xatruch assegura que passar tant de temps junts els va convertir en "família" i que, per això, quan va tancar el restaurant de Cala Monjoi, van decidir obrir junts el seu propi local, "ara és el moment d'intentar fer una cosa pròpia", van pensar. Cadaqués és el seu primer destí. En una casa de 300 anys on hi havia una pizzeria, i després d'una reforma senzilla, obren el Compartir l'any 2012. Per aquest projecte, pensen en una oferta gastronòmica divertida amb plats per compartir, que combina un estil modern amb propostes tradicionals, com els arrossos. Es tracta d'una cuina versàtil amb preus competitius. Un cop consolidat el primer projecte i amb un equip ja format, els tres cuiners es plantegen el repte d'obrir un restaurant a Barcelona: Disfrutar, just davant el Mercat del Ninot, és el seu nom. Aquesta vegada treballen en una proposta més arriscada pel que fa a modernitat i s'allunyen del concepte de Cadaqués, tot i això, Compartir i Disfrutar són "conceptes germans, pensant en que els gustos agradin a la gent", ens comenta Xatruch. Al Disfrutar han pogut dissenyar l'espai que ells han volgut sense restriccions i han triat la ceràmica mediterrània com a protagonista. Una barra a l'entrada i una primera sala ens porten fins a una cuina oberta des d'on es pot visualitzar tot el restaurant. Un cop has travessat la cuina, arribes a la sala principal on hi domina el color blanc. Aquesta es fusiona amb una terrassa que convida a acabar l'àpat amb un cafè i una copa. Hi treballen 30 persones, 18 a la cuina, i hi poden menjar fins a 60. A Cadaqués també es pot veure la cuina, però és al Disfrutar on aquesta té major protagonisme. Ens comenta l'Eduard Xatruch que a la gent li agrada veure el producte i com treballen, a més, és una manera immillorable d'aprendre dels serveis ja que poden seguir les reaccions dels comensals i també controlar el ritme del canvi de plats. Hem de tenir en compte que el restaurant ofereix dos menús degustació amb una desfilada de gairebé 30 platets, que es serveixen a bon ritme, sempre en un ambient proper i gens agobiant, com els agrada a ells. Quan ens parla de la seva cuina, la de tots tres, l'Eduard Xatruch té clar que professionalment treballen de la mateixa



MATEU CASAÑAS ORIOLO CASTRO EDUARD XATRUCH

COMPARTIR CADAQUÉS I DISFRUTAR BARCELONA.

Compartir Restaurant
Riera Sant Vicenç s/n
17488 Cadaqués, Girona
Tel: +34 972 258 482

Disfrutar Barcelona
c/ Villarreal, 163
08036 Barcelona
Tel: +34 933 486 896



manera. Tenen en comú una cultura gastronòmica i treballen tots els plats conjuntament. Es coneixen molt bé i segueixen un mateix criteri. Per crear un nou plat: un llença una idea, la treballen i la polixen conjuntament. Fruit d'aquest procés, han creat plats provocadors com el *Sashimi de verdura*, una versió molt personal dels *Macarons carbonara* fets a partir de gelatina de pernil o el *Poloró de tomàquet amb Caviaroli* que versiona el clàssic pa amb tomàquet en forma d'un aperitiu petit però intens que combina tomàquet deshidratat, oli d'oliva verge i Caviaroli. El que tenen clar és que "la gent cada vegada té més cultura gastronòmica" i que Barcelona és una ciutat amb un alt nivell. Per això "volem donar el màxim pel mínim" i que "la gent torni".

EL TAST DE VINS

Color, Aroma i Sabor.
Així són els vins d'aquest mes a Gourmet La Vanguardia.

Cada mes et portem a casa la nostra selecció de vins.

Truca al

935 500 105

o entra a la nostra botiga online gourmetlavanguardia.com



MARBORÉ 2006

Vi negre d'autor de la DO Somontano
60% Ull de Llebre, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 5% Moristel i 5% Parraleta

Nota de tast: Profund color cirera picota. De complexitat aromàtica on predominen els balsàmics i especiats i la fruita madura. Gran concentració de sabors en boca, vi rodó, sucós i intens.

Maridatge: Xai, carns vermelles i caça.

90 PUNTS A LA GUIA PEÑIN
MEDALLA D'OR A MUNDUS VINI 2013 (ALEMANYA)
VARIS PREMIS RACCHUST I D'ALTRES INTERNACIONALS



PARDAS RUPESTRIS 2013

Blanc de la DO Penedès
82% Xarel·lo, 4% Xarel·lo Vermell i 14% Malvasia de Sitges

Nota de cata: En nas és intens i amb molta profunditat. Aroma en primera línia de fruites cítriques, després batut de pera de Sant Joan i meló madur. Pas de boca varieta i fresc. D'entrada àmplia, franca, glicèrica. Amb caràcter.

Maridatge: Ideal per una mariscada, amb musclos, cloïsses i escamarlans. També combinat amb peixos a la brasa i al forn. Aquest vi ens evoca la força de la roca, la puresa de la terra, un aire primitiu, rústic, salvatge, ancestral i autèntic.



TIONIO 2012

Vi negre de la DO Ribera del Duero 100% Tinta fina

Nota de cata: Color cirera picota amb ribet violaci. De capa alta i brillant. En nas, destaquen les notes de fruita vermella madura i móra, acompanyades per aromes cedides per la barrica, que li donen complexitat. En boca és potent, voluminós, llarg. Amb un taní bo i abundant. De bona acidesa.

Maridatge: Caça, plats especiats, formatges curats. Verema manual amb 12 mesos de criaença en barriques noves de roure francès Allier i americà fi.