




EL PENEDEÈS
 TASTA'L

2014

ELS NOSTRES PRODUCTES DE LA TERRA AL PLAT



Diputació
 Barcelona



Xarxa Productes
 de la Terra



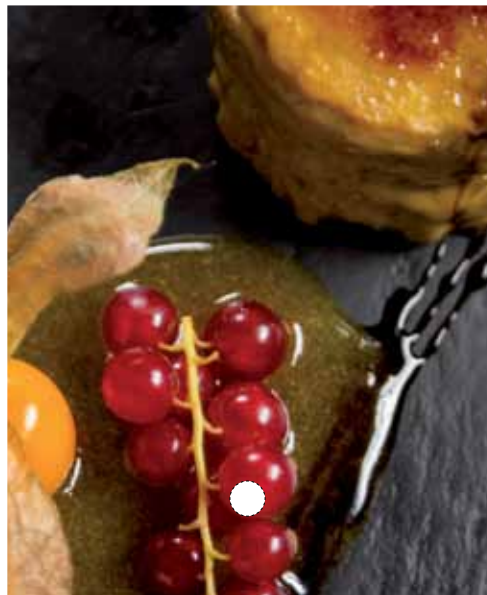
CONSELL COMARCAL
 ALT PENEDEÈS



CONSORCI DE PROMOCIÓ I DEFENSA
 DE LA TERRA



ASSOCIACIÓ DE PRODUCTORS AGRÍCOLES
 DE L'ALT PENEDEÈS



PRESENTACIÓ

El Consell Comarcal de l'Alt Penedès, amb el suport de la Diputació de Barcelona i com a membre de la Xarxa de Productes de la Terra, treballa des de fa uns anys per potenciar i donar a conèixer els productes artesans agroalimentaris de qualitat produïts i elaborats a la comarca.

Treballem perquè aquest sector, tan important des del punt de vista social i econòmic, es relacioni més estretament amb els sectors turístic, cultural i gastronòmic, de manera que es generin sinergies que aportin un valor afegit als productes artesans agroalimentaris de l'Alt Penedès i que aquests representin la tradició i la cultura de la comarca.

A l'Alt Penedès hi ha una gran oferta gastronòmica vinculada als productes de la terra, que al seu torn li atorguen una identitat pròpia. Per donar a conèixer l'oferta gastronòmica i sensibilitzar la ciutadania perquè consumeixi aquests productes locals i de proximitat, des del Consell Comarcal hem impulsat el projecte "EL PENEDÈS, TASTA'L".

Hi col·laboren, d'una banda, les empreses integrades dins l'Associació de productors artesans agroalimentaris de l'Alt Penedès i, d'altra banda, els restauradors del Gremi Comarcal d'Hostaleria i Turisme de l'Alt Penedès, que incorporaran en els plats elaborats en els seus restaurants els productes de l'Associació.

Amb el calendari que teniu a les mans, us presentem una mostra dels plats més representatius, fruit d'aquesta iniciativa i que podreu degustar en diferents restaurants de l'Alt Penedès. Segur que satisfaran els paladars més exigents, tant de la gent de la comarca com de tots aquells que ens visitin.

Francesc Olivella i Pastallé

President del Consell Comarcal de l'Alt Penedès

Lluïsa Llop i Fernández

Presidenta de l'Àrea de Promoció Econòmica i Comarcal





Associació de productors
artisans agroalimentaris
de l'Alt Penedès

Associació de productors artesans agroalimentaris de l'Alt Penedès



Restaurants del Gremi Comarcal d'Hostaleria i Turisme de l'Alt Penedès

LA GRANJA RURAL D'ESPITLLES

GALL NEGRE, POLLETA
I PULARDA PENEDESENQUES
Cases d'Espitlles, 93
Sta. Margarida i Els Monjos
Tel. 686 92 98 07
gall@penedes.info
www.gallpenedes.cat

FORN DE PA I PASTISSERIA EL BOLET

PASTÍS DE FORMATGE, CARQUINYOLIS,
GALETES, COQUES I PANS
Masia El Bolet
Font-rubi
Tel. 93 743 12 06
artesaniam@elbolet.net
www.elbolet.net

MOLÍ D'OLI JOSEP LLUCH

OLI D'OLIVA VERGE EXTRA
C/ Santa Maria, 32
Guardiola de Font-rubi
Tel. 93 897 91 78
info@1770lluch.com
www.1770lluch.com

JOAQUIMA ROS PEIRON I VICENÇ MARQUÈS (CAL SIS DITS)

PRODUCTES D'HORTA, FIGUES
I OLI D'OLIVA ECOLÒGIC
C/ Santa Maria, 11
Vilobí del Penedès
Tel. 93 897 80 72 / 608 05 09 98
proecologics@gmail.com

CAL TINONS (MARIA GRAU SOGAS)

GALL I ÀNEC MUT DEL PENEDEÈS, FRUITA
I PRODUCTES D'HORTA
Cal Tinons, Ctra. de Sant Martí, s/n
Tel. 93 817 10 87
Tel. 619 42 96 40
Pacs del Penedès
mariagrau1@gmail.com

MOLÍ D'OLI CA LA MADRONA

OLI D'OLIVA VERGE EXTRA
Les Casetes d'en Raspall, s/n
Font-rubi
Tel. 93 818 19 29
calamadrona@telefonica.net

MEL CAN MALLOFRÉ

MEL
C/ Montseny, 7
Sant Pau d'Ordal
Tel. 93 899 31 59
smallofre@hotmail.com
www.melcanmallofre.com

CATÀNIES VIA

CATÀNIES VIA I BOMBONS
FARCITS AMB LICOR, PRALINÉ I TRUFA
C/ L'Alguer, 9
Vilafranca del Penedès
Tel. 93 890 21 02
cataniesvia@gmail.com
www.cataniesvia.com

CODONYATS VALLISER

CODONYAT, CODONYAT AMB NOUS, CODONYAT
AMB FRUCTOSA I CODONYATS DE FRUITES
C/ Antoni Casanovas, 16
Lavern (Subirats)
Tel. 93 899 48 21
valliser@valliser.com
www.valliser.com

MONTSERRAT OLIVELLA CRUZ

CRIADORA DE GALL I ÀNEC MUT DEL PENEDEÈS
Masia Cal Gori, Cases Noves
Castellví de la Marca
Tel. 93 89182 68 / 93 891 99 77
montseolivella@telefonica.net
www.calpadri.com

CA L'ESTEVET

BOTIFARRES AMB GUSTOS VARIATS, FUETS,
SECALLLONES, PATÉS I PEUS DE PORC
Av. Barcelona, 18
Ordal (Subirats)
Tel. 93 817 92 24
info@calestevet.com
www.calestevet.com

CAL PELEGRÍ

PA DE PAGÈS FORN DE LLENYA, COCA DE
LLARDONS I DE FORNER, GARLANDES, MONES I
PASTISSOS
Av. Barcelona, 1
Ordal (Subirats)
Tel. 93 817 90 22
calpelegri@calpelegri.com
www.calpelegri.com

VINYET, LA MELMELADA PENEDEÈS

MELMELADES DE RAÏM MONOVARIETAL
SENSE SUCRES AFEGITS I DE VINYES PRÒPIES
C/ Catalunya, s/n
Ca l'Avi (Subirats)
Tel. 639 93 88 86
info@vinyet.cat
www.vinyet.cat

OLIVÉ - ROVIRA I VINYARDENT

OLI D'OLIVA VERGE EXTRA I AIGUARDENTS
Pla del Corral Nou, s/n
08777 Sant Quintí de Mediona
Tel. 93 899 80 01
oli@olive-rovira.com
www.olive-rovira.com

CAL PADRÍ

Masia Cal Gori, Cases Noves
Castellví de la Marca
Tel. 93 891 82 68
info@calpadri.com
www.calpadri.com

MIRADOR DE LES CAVES

Ctra. d'Ordal a Sant Sadurní, km. 3.800
Els Casots (Subirats)
Tel. 93 899 31 78
info@miradorcaves.com
www.miradorcaves.com

EL RACÓ DE LA CALMA

C/ Casal, 1
Vilafranca del Penedès
Tel. 93 819 92 99
racodelacalma@gmail.com
www.elracodelacalma.com

CAL PELEGRÍ

Av. Barcelona, 6
Ordal (Subirats)
Tel. 93 817 97 62
Centraleta 93 817 90 22 ext- 12
calpelegri@gmail.com
www.calpelegri.com

FONDA NEUS

C/ Marc Mir, 14-16
Sant Sadurní d'Anoia
Tel. 93 891 03 65
fondaneus@fondaneus.com
www.casafonda.com
www.fondaneus.com

EL RACÓ DE LA CIGONYA

Av. Catalunya, 26
Santa Margarida i els Monjos
Tel. 93 898 11 01
empreses@elracodelacigonya.com
www.elracodelacigonya.com

TICUS

C/ Raval 19
Sant Sadurní d'Anoia
Tel. 93 8184160
ticusrestaurant@gmail.com

LA PALMA

C/ La Palma, 18
Vilafranca del Penedès
Tel. 93 892 16 30 - 679 198 397
lapalma0018@yahoo.es

CAN BELLÉS

C/ Amàlia Soler, 179
Vilafranca del Penedès
Tel. i Fax: 93 817 43 63
canbelles@gmail.com

LA POSADA

C/ Sant Pere, 20
Sant Pere Molanta (Olèrdola)
Tel. 93 892 13 99
infoposada@yahoo.es
www.posada-piques.com

TREFÍ

Pg. Camp dels rolls, 5
Vilafranca del Penedès
restauranttrefi@hotmail.com
Tel. 93 817 57 69 - 638 85 83 28

SOL I VI

Ctra. Sant Sadurní a Vilafranca, km 4
Lavern (Subirats)
info@solivi.com
www.solivi.com
Tel. 93 899 32 04

CAL JOANET

C/ Comerç, 25
Vilafranca del Penedès
Tel. 93 890 29 84
caljoanet@terra.es
www.caljoanet.es

EL CELLER D'EN LLUÍS

C/ Joan i Jaume Ràfols, 14
Torrelavit
Tel. 93 899 77 70
elcellerdenlluis@yahoo.es
www.elcellerdenlluis.com

CAL DIARI

C/ Cases Noves, 33
Sant Martí Sarroca
Tel. 93 899 13 58
calmanescal@gmail.com
www.caldiari.com

EL CASINO

Rambla sant Francesc, 25
Vilafranca del Penedès
Tel. 93 892 18 08
casino@casinovilafranca.com
www.casinovilafranca.com



EL PENEDES
TASTA'L



PLAT ELABORAT PEL RESTAURANT EL MIRADOR DE LES CAVES

Crep de calçots amb formatge i crema de carbassa

Ingredients per persona:

- 150 ml de llet
- 1 ou
- 65 g de farina
- 1 cullerada d'oli d'oliva
- 5 calçots
- Germinat de rave
- Sal

Pel farcit:

- 200 g de formatge
- 50 cl de nata
- 20 cl de caldo d'au

Per la crema de carbassa:

- 50 g de carbassa
- 100 cl caldo d'au
- Crocant: pasta filo untada amb mantega i torrada al forn

Elaboració: Per elaborar la crep, barregem tots els ingredients en un bol i a continuació anem posant la massa en una paella amb una miqueta d'oli d'oliva i les anem fent d'una en una. Una vegada fetes les creps, elaborem la crema de formatge, triturant-lo i barrejant-lo amb la nata i el caldo d'au fins que quedi una crema prou espessa. Seguidament coem els calçots a la brasa (només la part blanca), i una vegada cuits els tallem ben petits mirant que no quedin fils. Per finalitzar, fem la crema de carbassa, bullint la carbassa amb el caldo d'au, una mica de sal i pebre. Un cop cuita, la passem per la batidora (o la termomix) fins que agafi la textura de crema.

Presentació: Col·loquem la crep estirada i al centre hi posem una capa de crema de formatge, una capa de calçot i una altra capa de formatge. Seguidament tanquem la crep pels quatre costats deixant el centre obert, i al damunt ho acabem de decorar amb el calçot, la crema de formatge, el germinat de rave i el crocant.

Ja per finalitzar, i abans de servir el plat, disposem la crema de carbassa al voltant de la crep.

MÉS INFORMACIÓ A

WWW.ELPENEDESTASTAL.CAT

GENER 2014

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

DESEMBRE 2013

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

FEBRER 2014

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
						1 2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28		



Diputació
Barcelona





EL PENEDÈS
TASTA'L



PLAT ELABORAT PEL RESTAURANT LA PALMA

Mató amb xocolata desfeta i carquinyolis

Ingredients per persona:

- 100 g de mató
- 100 g de xocolata a la pedra
- llet
- 3 carquinyolis

Elaboració: Ratllem la xocolata molt fina i la desfem en la llet tèbia. Ho fem bullir a poc a poc remenant fins que s'espesseixi. Muntarem el plat amb el mató i els carquinyolis, i la xocolata desfeta per sobre.

FEBRER 2014

DILLUNS DIMARTS DIMECRES DIJOUS DIVENDRES DISSABTE DIUMENGE

					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28		

GENER 2014

	1	2	3	4	5	
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

MARÇ 2014

					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

MÉS INFORMACIÓ A
WWW.ELPENEDESTASTAL.CAT



Diputació
Barcelona





EL PENEDÈS
TASTA'L



PLAT ELABORAT PER L'HOTEL-RESTAURANT SOL I VI

Mousse de crema catalana perfumat al marc de cava amb coulis de mango i fruites del bosc

Ingredients per a 4 persones:

Per la genoise (pa de pessic mousse)

- 2 ous
- 50 g de sucre
- 1 llimona
- 40 g de farina
- 40 g de maizena

Pel merengue:

- 2 ous
- 10 cl d'aigua
- 50 g de sucre
- 5 cl de licor de crema catalana
- 4 fulles de gelatina (8 g)
- 50 g de gemma cremada
- 20 cl de nata muntada
- 50 cl de marc de cava
- Coulis de mango i de fruites del bosc
- Fruites del temps per decorar

Elaboració genoise: Muntem els 2 rovells d'ou amb els 50 g de sucre, hi afegim les zestes (ratlladura de la pell de la llimona) i el suc de la llimona i seguidament la farina i la maizena.

Després muntem les dues clares a punt de neu i ho barregem tot. Finalment escampem la pasta a sobre d'una placa recoberta de paper de forn, i ho posem a coure 7 min. a 180°C.

Elaboració merengue: Muntem els ous i els escaldem amb el sucre bullit. Per altra banda posem a remull les fulles de gelatina, després les escorrem i afegim a la pasta amb el licor de crema catalana.

Finalment, ho barregem amb la nata muntada i una vegada barrejat tot, preparem uns motllos amb el bescuit i els omplim amb la mousse de crema catalana i els posem al congelador, una vegada trets, ho napem amb la gemma cremada, el sucre i ho cremem amb el ferro calent.

Preparació: Muntem i emborratxem la genoise amb el marc de cava i decorem el plat amb el coulis i les fruites del bosc.

MÉS INFORMACIÓ A

WWW.ELPENEDESTASTAL.CAT

MARÇ 2014

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

FEBRER 2014

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28		

ABRIL 2014

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				



Diputació
Barcelona





EL PENEDÈS
TASTA'L



Escuma de catànies, xocolata i ametlles

ABRIL 2014

DILLUNS DIMARTS DIMECRES DIJOUS DIVENDRES DISSABTE DIUMENGE

Ingredients per a 4 persones:

- 250 cl de llet
- 250 cl de crema de llet
- 200 g de cobertura de xocolata 65%
- 2 g d'essència d'ametlla
- 35 g de pro-escuma calent
- Càpsules / càrregues de sífó
- 100 g d'ametlla crua
- 100 g de catànies
- q.s. fruits vermells o dels temps

Elaboració: escalfem la llet i la crema de llet fins que arrenqui el bull, seguidament hi barregem el pro-escuma calent i ho triturem tot amb la batedora. Hi afegim la xocolata, prèviament desfeta al bany maria amb l'essència d'ametlla i anem barrejant poc a poc fins que obtinguem una crema homogènia.

Després omplim el sífó (posant 2 ó 3 càrregues pel sífó d'1 l) i ho mantenim al bany maria a 65°C per tal que no perdi la calor i la xocolata s'endureixi.

Preparació: Triturem amb el morter l'ametlla crua i les catànies fins que quedi un polsim, ho espolem per damunt de l'escuma i hi afegim, si s'escau, un parell més de catànies i/o les fruites del bosc.

	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

MARÇ 2014

					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

MAIG 2014

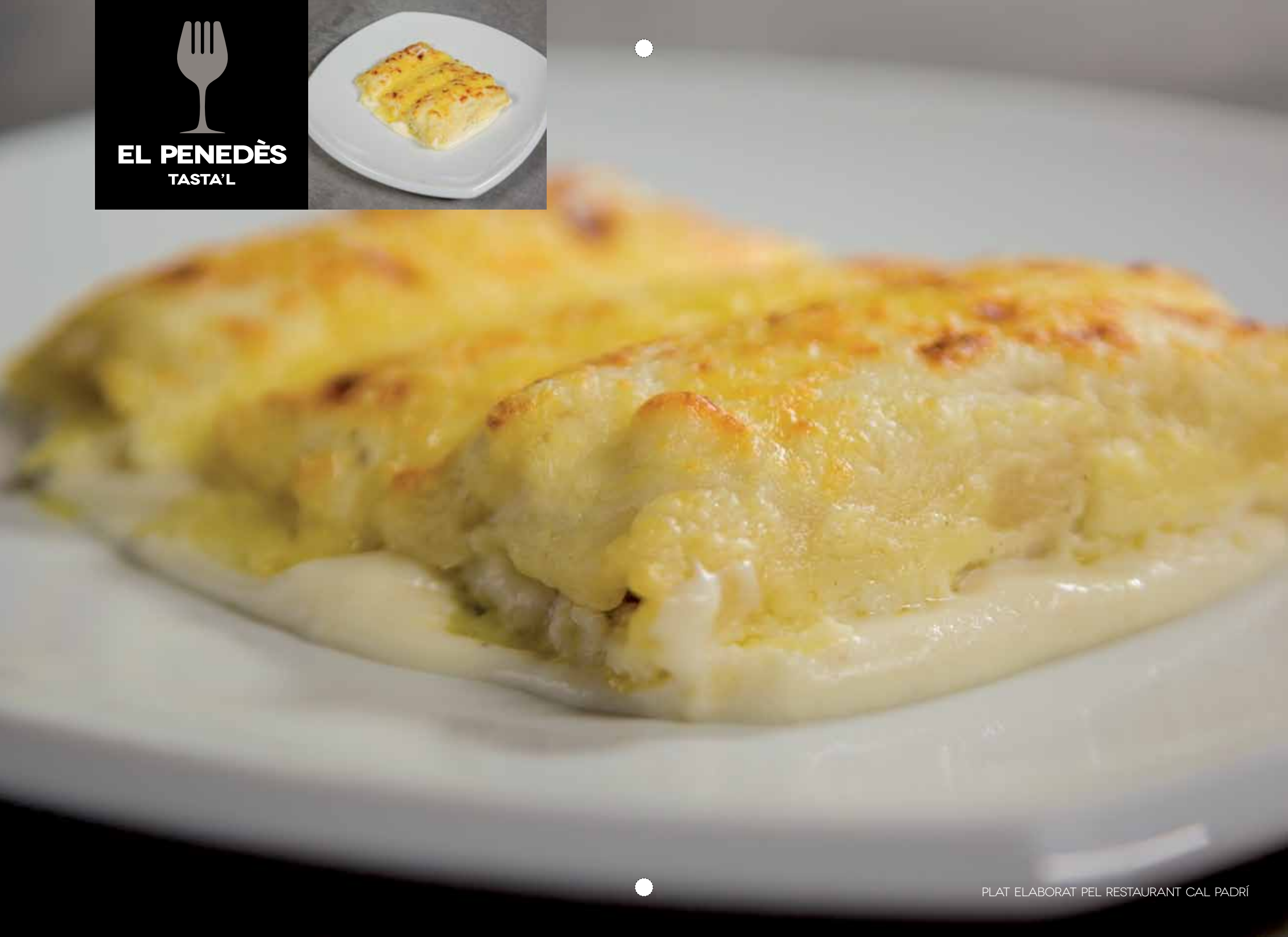
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

MÉS INFORMACIÓ A
WWW.ELPENEDESTASTAL.CAT





EL PENEDÈS
TASTA'L



Canelons d'ànec mut del Penedès

Ingredients per a 4 persones:

- 100 g de carn magre
- 200 g ànec mut del Penedès
- 50 g de ceba
- 50 g de tomàquets
- Una branca de canyella
- 8 unitats de pasta de caneló
- 20 g de mantega
- 20 g de farina
- Oli d'oliva
- Un raig de conyac
- Llet
- Formatge per gratinar
- Sal i pebre

Elaboració: Agafem una gastrònom i hi posem la carn magre a daus, l'ànec trossejat, la ceba tallada a juliana, els tomàquets a daus, la canyella, un bon raig de conyac i ho salpebrem tot. Ho courem al forn a 180°C durant aproximadament 2 hores.

A banda, posem a bullir la pasta dels canelons, amb aigua calenta, sal i oli, una vegada bullit ho deixarem refredar.

En un recipient, anem preparant la beixamel amb la mantega i la farina i a poc a poc hi anem afegint la llet, tot remenant fins que bulli. Seguidament hi afegim la sal, pebre i nou moscada, sempre sense deixar de remenar fins que ens quedi una pasta homogènia.

Quant ja tenim la carn cuita, ho triturarem tot per obtenir el farcit del caneló. Agafem la pasta bullida i l'anem farcint i recargolant disposant els canelons en una safata, i ja per acabar els anem cobrint amb la beixamel i una mica de formatge per gratinar.

MÉS INFORMACIÓ A

WWW.ELPENDESTASTAL.CAT

MAIG 2014

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

DISSABTE

DIUMENGE

1 2 3 4

5 6 7 8 9 10 11

12 13 14 15 16 17 18

19 20 21 22 23 24 25

26 27 28 29 30 31

ABRIL 2014

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

JUNY 2014

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						



Diputació
Barcelona





EL PENEDÈS
TASTA'L



PLAT ELABORAT PEL RESTAURANT CAN BELLÉS

Amanida de carpaccio de peus de porc amb préssec del Penedès

Ingredients per a 6 persones:

- 6 peus de porc
- 1 préssec
- Mesclum (barreja d'enciams)
- 2 tomàquets xerri
- Romaní i llaurer
- Sal i pebre vermell dolç

Per la vinagreta d'avellanes:

- 4 cullerades d'oli d'oliva
- 1 cullerada de vinagre
- 4 avellanes
- Sal i pebre

Elaboració carpaccio de peus: Bullim els 6 peus de porc durant 2'5 hores amb romaní, llaurer sal i pebre vermell dolç. Un cop bullit, extraïem els ossos dels peus, fem un ruló i l'emboliquem amb paper film. Seguidament ho congelem.

Preparació: Primer tallem el ruló del carpaccio molt finet, a poder ser amb una màquina per embotits i l'anem col·locant damunt d'un plat fins que quedi cobert.

Tallem el préssec a quadradets i els posem per sobre el carpaccio. Barregem l'amanida mesclum amb altres talls de préssec i alguna làmina de carpaccio i ho col·loquem per sobre, tallem els tomàquets xerri per la meitat i els posem pel costat.

Un cop tot acabat afegim la vinagreta

MÉS INFORMACIÓ A

WWW.ELPENDESTASTAL.CAT

JUNY 2014

DILLUNS DIMARTS DIMECRES DIJOUS DIVENDRES DISSABTE DIUMENGE

							1
2	3	4	5	6	7	8	
9	10	11	12	13	14	15	
16	17	18	19	20	21	22	
23	24	25	26	27	28	29	
30							

MAIG 2014

			1	2	3	4	
5	6	7	8	9	10	11	
12	13	14	15	16	17	18	
19	20	21	22	23	24	25	
26	27	28	29	30	31		

JULIOL 2014

			1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20	
21	22	23	24	25	26	27	
28	29	30	31				



Diputació
Barcelona





EL PENEDÈS
TASTA'L



PLAT ELABORAT PEL RESTAURANT CAL PELEGRÍ

Préssec del Penedès macerat amb Xarel·lo

Ingredients per a 6 persones

- 6 préssecs
- 1 ½ l de vi Xarel·lo de la D.O. Penedès
- 3 clares d'ou
- 300 g de sucre
- 300 ml d'aigua
- 1 pell de llimona ratllada.
- Unes fulles de menta o grosella per decorar

Elaboració: Pelem els préssecs i els dividim per la meitat procurant que les dues parts es desfacin bé del pinyol, i quedi el buit del pinyol en cada una de les meitats. Posarem el préssec en 1 litre de vi Xarel·lo i ho deixem macerar en una carmanyola dins la nevera aproximadament 24 hores.

A part, preparem un sorbet de llimona i xarel·lo posant els 300 g de sucre amb els 300 ml d'aigua en una olla al foc per tal de fer un almívar, després hi afegim ½ litre de vi Xarel·lo i ho deixem reduir una mica, seguidament hi afegim la pell de llimona ratllada. Ho deixem refredar, i un cop fred ho deixem al congelador.

Muntem per separat amb un polsim de sal, les clares d'ou al punt de neu i traiem del congelador el preparat anterior i li tranquillem la primera capa de gel. Anem barrejant lentament les clares amb el preparat i ho tornem a deixar al congelador.

Cada ½ hora hem d'anar barrejant els 2 ingredients, doncs es tendeix a separar les clares del líquid, i ho anem fent repetidament, fins que veiem que la barreja no es separa.

Presentació: En el moment de servir el plat, posem dues meitats de préssec en el plat amb una mica del marinat, i a sobre de cada una de les meitats, en el buit del pinyol, hi posem una cullerada del sorbet de llimona i Xarel·lo. Acabem el plat donant un punt de color amb la menta i la grosella.

MÉS INFORMACIÓ A

WWW.ELPENDESTASTAL.CAT

JULIOL 2014

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

JUNY 2014

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

AGOST 2014

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
						1
				2	3	
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31





EL PENEDÈS
TASTA'L



Crema de meló al cava amb cruixent de pernil

AGOST 2014

DILLUNS DIMARTS DIMECRES DIJOUS DIVENDRES DISSABTE DIUMENGE

Ingredients per a 4 persones:

- Un meló mitjanet
- Gel pilée o glaçons
- ½ copeta de cava brut
- Encenalls de pernil ibèric
- Sal

Elaboració: Disposem en el vas triturador el meló tallat a trossets, el gel i un polsim de sal. Ho triturarem fins que agafi textura i ho passem pel colador xinès, després li afegim la copeta de cava i es serveix amb els encenalls de pernil ibèric per damunt la crema. Si es vol el pernil cruixent, es pot passar primer pel forn.

					1	2	3
4	5	6	7	8	9	10	
11	12	13	14	15	16	17	
18	19	20	21	22	23	24	
25	26	27	28	29	30	31	

JULIOL 2014

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

SETEMBRE 2014

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

MÉS INFORMACIÓ A
WWW.ELPENEDESTASTAL.CAT





EL PENEDÈS
TASTA'L



PLAT ELABORAT PEL RESTAURANT EL RACÓ DE LA CIGONYA

Magret d'ànec amb figues al vi parellada

Ingredients per a 4 persones:

- 2 magret d'ànec
- 4 figues
- Un vas de vi blanc Parellada
- ½ vas de vi dolç Malvasia de Sitges
- Una nou de mantega
- Maizena
- Sal i pebre blanca

Elaboració de la salsa i les figues: Posem en un casó el vi blanc Parellada, el vi dolç Malvasia i una mica de sal, deixem reduir fins que ens quedem amb una tercera part.

A banda diluïm la maizena en una tassa d'aigua freda i ho afegim a la reducció, remenant perquè no quedin grumolls. Seguidament, hi afegim la mantega i deixem que vagi espessint. Reservem.

Agafem les figues les rentem i les tallem en quatre trosos. Les reservem també fins el moment de cuinar-les.

Elaboració del magret d'ànec: Marquem la pell de l'ànec fent un enreixat i ho salpebrem. En una planxa molt calenta hi posem el magret pel costat de la pell, baixem la temperatura del foc fins a la meitat i el deixem coent fins que quedi ben daurat i cruixent.

Amb una cullera anem retirant de la planxa la grassa del magret, i la guardem per utilitzar-la amb la salsa i en altres preparacions.

A continuació agafem les figues i les col·loquem en un racó de la planxa perquè es vagin daurant, al mateix moment li donem la volta al magret i el deixem entre 2 i 3 minuts, depenent de com ens agradi el punt del magret. El traiem de la planxa i el deixem reposar uns minuts.

Preparació: Afegim a la salsa una cullerada de la grassa de l'ànec i ho escalfem perquè estigui al punt a l'hora de servir el plat.

Tallem el magret a filets i els disposem en un plat, al costat hi col·loquem les figues i salsem per sobre. La salsa restant, es deixa en una salsera al centre de la taula.

MÉS INFORMACIÓ A

WWW.ELPENEDESTASTAL.CAT

SETEMBRE 2014

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

DISSABTE

DIUMENGE

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

AGOST 2014

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
			1	2	3	
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

OCTUBRE 2014

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	



Diputació
Barcelona





EL PENEDÈS
TASTA'L



PLAT ELABORAT PEL RESTAURANT EL RACÓ DE LA CALMA

Mil fulles de foie amb préssec del Penedès caramel·litzat

Ingredients per persona:

- 100 g de foie
- 1 préssec
- 50 g de sucre
- 1 raig de conyac
- 5 claus per 200 de mermelada
- 5 torrades per ració
- Sal i pebre

Elaboració: Tenim el foie a temperatura ambient i li anem traient les venes, el posem en un recipient i li afegim la sal, el sucre i el conyac.

Seguidament pelem els préssecs i els tallem a làmines fines i els anem estenent sobre la taula, li posem una mica de sucre i les cremem amb el soplet.

A banda, anem posant en un disc d'acer de forn una capa de préssec, després una de foie i fins a quatre capes per acabar en una altra capa de préssec.

Tenim el forn calent a 190°C i hi incorporem el disc durant 2 minuts, després ho refredem i un cop muntat el plat, cremem la última capa de préssec.

Per elaborar la mermelada de préssec, posem el mateix pes de préssec per sucre i claus i ho posem a bullir. Un cop fet, ho triturarem i ho deixem refredar.

Acompanyem el plat amb unes torrades.

OCTUBRE 2014

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

SETEMBRE 2014

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

NOVEMBRE 2014

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

MÉS INFORMACIÓ A
WWW.ELPENDESTASTAL.CAT





EL PENEDÈS
TASTA'L



Degustació d'olis del Penedès amb diferents pans

Ingredients per persona:

- Pa de llavors
- Pa d'espelta
- Pa de sègol
- Pa de pagès
- Pa amb farina ecològica
- Oli d'oliva verge extra del Penedès

Elaboració: Preparem en un plat llesques dels diferents pans i les reguem amb diferents varietats d'oli elaborats al Penedès.

NOVEMBRE 2014

DILLUNS DIMARTS DIMECRES DIJOUS DIVENDRES DISSABTE DIUMENGE

					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

OCTUBRE 2014

		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

DESEMBRE 2014

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

MÉS INFORMACIÓ A
WWW.ELPENEDESTASTAL.CAT





EL PENEDÈS
TASTA'L



PLAT ELABORAT PEL RESTAURANT LA POSADA

Gall del Penedès amb escamarlans

DESEMBRE 2014

Ingredients per a 4 persones:

- 1 gall del Penedès tallat a octaus
- 8 escamarlans mitjans
- 6 grans d'all
- 1 got de vi ranci
- q.s. d'oli d'oliva
- 750 ml brou d'au
- Sal i pebre

Pel sofregit:

- 2 cebes
- 2 pastanagues
- 2 porros
- 2 tomàquets madurs
- q.s. julivert

Per la picada:

- 25 g d'ametlles torrades
- 25 g d'avellanes torrades
- 2 grans d'all

Elaboració: Per començar, salpebrem el gall tallat a octaus i el disposem en una cassola amb oli d'oliva, daurem els alls i ho reservem.

A part, anem preparant el sofregit amb la ceba, la pastanaga i els porros, ho daurem i hi afegim el tomàquet i el julivert. Seguidament, afegim el sofregit, juntament amb el vi ranci i el brou d'au a la cassola i ho deixem coure durant 1 hora, mig tapat. Uns 10 minuts abans d'acabar la cocció, hi afegim els escamarlans, prèviament saltejats a foc viu. Hi afegim també la picada d'ametlles, avellanes i alls, i ho rectifiquem de sal i pebre.

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

DISSABTE

DIUMENGE

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

NOVEMBRE 2014

						1	2
3	4	5	6	7	8	9	
10	11	12	13	14	15	16	
17	18	19	20	21	22	23	
24	25	26	27	28	29	30	

GENER 2015

						1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11			
12	13	14	15	16	17	18			
19	20	21	22	23	24	25			
26	27	28	29	30	31				

MÉS INFORMACIÓ A

WWW.ELPENDESTASTAL.CAT



Diputació
Barcelona





CONSELL COMARCAL
ALT PENEDÈS

AMB EL SUPORT DE:



Diputació
Barcelona



Xarxa Productors
de la Terra



SOC
Servei d'Ocupació
de Catalunya



Generalitat
de Catalunya



Govern de les Illes Balears



Unió Europea
Fons social europeu
L'FSE inverteix en el teu futur

AMB LA COL·LABORACIÓ DE:



Associació de productors
agrícoles agrícoles
de l'Alt Penedès



CONSELL COMARCAL
ALT PENEDÈS