

Novetats literàries que recomanem



ELS MILLORS PLATS DE L'ÀVIA REMEI Trucs i recomanacions

En aquest llibre hi podreu trobar un recull de les millors receptes de la cuina de l'àvia Remei Ribas, la cuina tradicional i catalana. Des dels entrants fins a les postres, hi ha nous plats que no s'havien publicat mai en cap dels seus receptoris. Receptes casolanes i d'elaboració senzilla. En els "Consells de l'Àvia Remei sobre fruites i verdures", hi ha unes petites recomanacions per a la utilització d'aquests aliments naturals a la cuina, per treure el màxim profit dels productes de la terra que formen part de la nostra dieta diària, amb consells saludables. Les fotografies són de Josep Borrell i l'edició de Cossetània en la col·lecció El Rebost.



DICCIONARI DEL VI I DEL BEURE

L'arbre de camp d'aquest diccionari abasta el cicle de les begudes des del seu origen fins al seu consum, desenvolupat en més de 2.500 entrades. A més de les definicions, inclou un apartat de refranys ordenats temàticament, vocabularis en castellà, francès i anglès, i adreces d'entitats relacionades amb el món del vi. Pel to i el tractament de la informació continguda, no s'adreça únicament als experts i professionals del ram, sinó a totes les persones curioses que vulguin entendre les etiquetes, les contraetiquetes i que vulguin trobar informació sobre els vins. L'autor és Joan Maria Romaní Olivé i, l'edició, de Cossetània.



PÁSAME LA RECETA

Editat per Salsa Books, del Grup Edicions 62, aquest és un llibre de cuina eminentment pràctic que presenta menús per a totes les ocasions amb les receptes més detallades. L'autora, Marta Carnisser, una apassionada de la bona cuina, aboca tota la seva experiència com a amfitriona mitjançant les receptes que els seus convidats li acostumen a demanar quan proven els seus espectaculars plats. El volum ofereix propostes per a tots els gustos i solucions per a totes les circumstàncies: àpats lleugers, sopars freds d'estiu, menús ràpids per a visites imprevistes, menjar japonès, sopars ètnics...



ADELGAZAR CON BOCATAS 3

Amb aquest volum, Aliança Editorial tanca la trilogia de llibres basats en l'experiència clínica de la nutricionista Terica Uriol. Igual que en els seus anteriors llibres Blanca Ferrández del Cacho selecciona receptes fàcils i ràpides de preparar, rigorosament equilibrades en nutrients segons uns principis sobradament experimentats. Després de l'èxit d'*Adelgazar con bocatas* i de *Más allá del bocata*, en aquest tercer llibre l'autora introdueix un nou paràmetre a l'hora de seleccionar les receptes, que és el baix preu dels ingredients, i ofereix una guia per aprimar-se menjant bé i bé de preu.



LA CUINA ANTIESTRÉS

Poques persones saben que hi ha aliments que fan que ens sentim més irritables i més cansats i, en canvi, que n'hi ha d'altres que ens ajuden a relaxar-nos, a descansar més profundament i a carregar les piles per al dia següent. No estem parlant de pastilles, sinó de sardines, d'ous, de vedella, de llentilles, de taronges. De tot això parla aquest llibre que aporta receptes molt senzilles que es preparen en pocs minuts. I per a aquells que necessiten un extra de relax, hi ha un capítol dedicat a les infusions. Els autors són Joaquim Agulló, M. del Tura Bovet i Carmen Pardo. Edita el llibre Viena Edicions en la seva col·lecció Millfulls.



50 ANYS DE LA CANÇÓ

Cossetània publica l'obra de Joaquim Vilarnau, periodista i director de redacció de la revista *Enderrock*, que aporta un interessant estudi del naixement i evolució de la denominada "Nova Cançó". Al llarg dels anys seixanta i setanta es va produir una autèntica eclosió de grups i cantants en català, com Els Setge Jutges (amb Pi de la Serra, Serrat, Maria del Mar Bonet, Lluís Llach, etc.), el Grup de Folk (amb Jaume Arnella, Falsterbo 3, Sisa, Pau Riba, Xesco Boix), Raimon, Núria Feliu, Guillem d'Efak, Mari-Dolç, Guillermina Motta i un llenguíssim etcètera, que va emplenar un univers musical al llarg de 50 anys.



LAS 20 JOYAS DE LA COCINA ESPAÑOLA

Editat per Difusió Gourmet aquest llibre d'Alejandro Pintó Sala i Daniel Pintó Coma pretén recuperar els grans plats de la cuina tradicional espanyola, respectant la seva estètica i elaboració originals. Igual que en el camp de l'art, en el món de la cuina perduren únicament les propostes amb suficient pes i qualitat com per resistir les modes o els canviants gustos de la societat. Aquest volum, de gran grandària i moltes il·lustracions a color, és un merescut homenatge a aquests plats exquisits i perdurables.

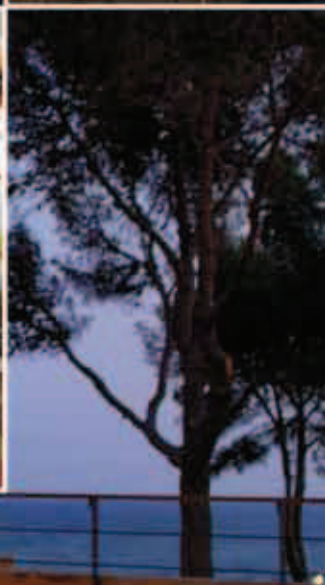


GUIA TOTAL: FRANCIA, GALICIA, NAVARRA...

Guia Total, d'Anaya Touring Club, va presentant diferents països del món i regions espanyoles, aportant quanta informació precisa el viatger completament actualitzada: mapes i plànols a tot color de les ciutats, carreteres, monuments, museus, edificis singulars i visites d'interès de cada lloc, parlant d'art, naturalesa, història, tradicions... Guia pràctica d'hotels i restaurants, així com d'altres serveis turístics i, finalment, un vocabulari gastronòmic i diversos glossaris amb els termes més habituals en l'idioma corresponent. Estan ja al mercat les guies de França, Navarra i Galícia.

Complace tus sentidos

Disfruta de un restaurante único.
Disfruta de los más exquisitos sabores mediterráneos,
en un entorno único frente al mar.



Lumine
Restaurant

Beach Club - PortAventura

902 40 11 33

c/Torremolinos con/amb/with c/Carles Burgas
Salou

PIRINEUS MESACHE BLANC 2008

Pirineus Mesache blanc s'ha convertit en un referent dintre del panorama nacional dels vins de la gamma més alta. L'excel·lent combinació de varietats que aporta aquest vi amb la màgica aportació de fusta donen com a resultat un ventall de sabors i aromes. Sens dubte té grans possibilitats que han estat reconegudes per experts en un breu espai de temps. Des de la seva sortida al mercat, aquest vi ja ha aconseguit dos importants premis. Un Zarcillo de Plata en la XIV edició del Concurs Nacional Zarcillos 2009, organitzat per la Conselleria d'Agricultura i Ramaderia de la Junta de Castella-Lleó, a través de l'Institut Tecnològic Agrari. D'altra banda, Mesache Blanc 2008 va aconseguir una altra plata en la XVI Edició del Concurs Mundial de Brusselles, el més prestigiós concurs internacional de vi, celebrat a València. Celler Pirineus dona un pas més en el territori dels blancs d'alta gamma. A les magnífiques condicions de Somontano per a l'elaboració de vins blancs se suma una anyada excepcional i molta cura a la vinya i al celler d'aquesta nova collita. L'original composició d'aquest vi, elaborat amb Chardonnay, Gewürztraminer i Macabeo de verema tardana, fa possible crear un vi blanc d'alta gamma, amb gran personalitat. Amb cadascuna d'aquestes varietats es va construir un vi amb l'objectiu d'aconseguir una gran complexitat i personalitat. És un vi amb diferents nivells de lectura en el qual els consumidors poc iniciats perceben amb facilitat la qualitat i els més entesos es troben amb un vi complex que deixa endevinar cadascuna de les varietats que ho formen i que transmeten tota l'empremta de Somontano.



ALQUÉZAR ROSAT 2008

Cellers Pirineus ha tret a la venda una nova anyada d'un dels rosats més venuts en els últims anys, Alquézar Rosat. Aquest vi és l'únic d'agulla natural que té aquest celler de Somontano. Està elaborat amb Tempranillo i Garnatxa, una combinació perfecta per a un refrescant capritx en el qual trobem l'espurneig de l'agulla natural produïda pel seu propi carbònic, extret de la fermentació. Aquesta anyada 2008 conté una major càrrega de fruita que en anyades anteriors. Ressalta la seva gran finor i delicadesa, amb un color de tons més

suaus, més complexitat, matisos florals i una suavitat extraordinària que aporta la lleugera combinació d'acidesa i sucres residuals. Molt bo com aperitiu i per acompanyar menjars lleugers de temporada, com arrossos i, especialment, menjar italià.

ENATE CHARDONNAY BARRICA 2007

Enate, un dels més prestigiosos cellers de Somontano, ha presentat el Chardonnay fermentat en barrica 2007. És un vi elaborat amb raïms Chardonnay al 100%. Surt al mercat amb una etiqueta amb una pintura original de l'artista Antonio Saura. Aquest vi té una aroma complexa i exuberant en la qual es fonen el caràcter varietal, avellana, pa torrat, amb notes de fruita tropical, pinya i aranja, i amb els tocs fumats aportats per la criança en barrica. En boca és dens i cremós, d'ampli desenvolupament i fresca acidesa que evoluciona cap a un final extraordinàriament llarg i equilibrat en el qual reapareixen fins a matisos torrats. Un veritable abanderat del celler que té un magnífic equilibri entre la fruita i el roure i en el qual es fa palès la rellevància d'un impecable treball portat a terme amb la vinya i la seva criança en barrica. Un vi que sempre puja al podi dels grans vins espanyols. Aliat perfecte de peixos grassos, carns blanques, fumats i formatges de gran caràcter. Degustar-lo entre 10 i 12 °C.



NOU CASTELL PERALADA FINCA ESPOLLA 2006

Un any més, en motiu del Festival Castell Peralada, Castell Peralada ha elaborat un vi Reserva Especial per commemorar-ne la XXIII edició.

Finca Espolla 2006 és el nou vi de finca de Castell Peralada, una nova demostració del singular caràcter i el potencial vitivinícola que tenen cadascuna de les vinyes que el celler té a l'Empordà. En aquest cas es tracta d'un novedós cupatge de les varietats Monastrell (60%) i Syrah (40%) procedents de la Finca Espolla.

Poques zones productores del món compten amb la varietat de sòls que pot trobar-se a l'Empordà. Castell Peralada té en aquesta Denominació d'Origen cinc finques seleccionades precisament per les seves característiques diferenciades. La Finca Espolla

s'extén al llarg de 50 hectàrees situades a las estribacions dels Pirineus, a la zona coneguda com Les Alberes.

Castell Peralada ha estat pioner a l'Empordà en el conreu de la Monastrell, varietat recentment autoritzada pel Consell Regulador però que a Finca Espolla porta anys en producció.

La Monastrell, un cep tradicional de climes càlids amb escassa pluviometria, moltes hores de sol i poca altitud sobre el nivell del mar, s'ha adaptat perfectament a la Finca Espolla, la vinya més muntanyenca de les que Castell Peralada té a l'Empordà.

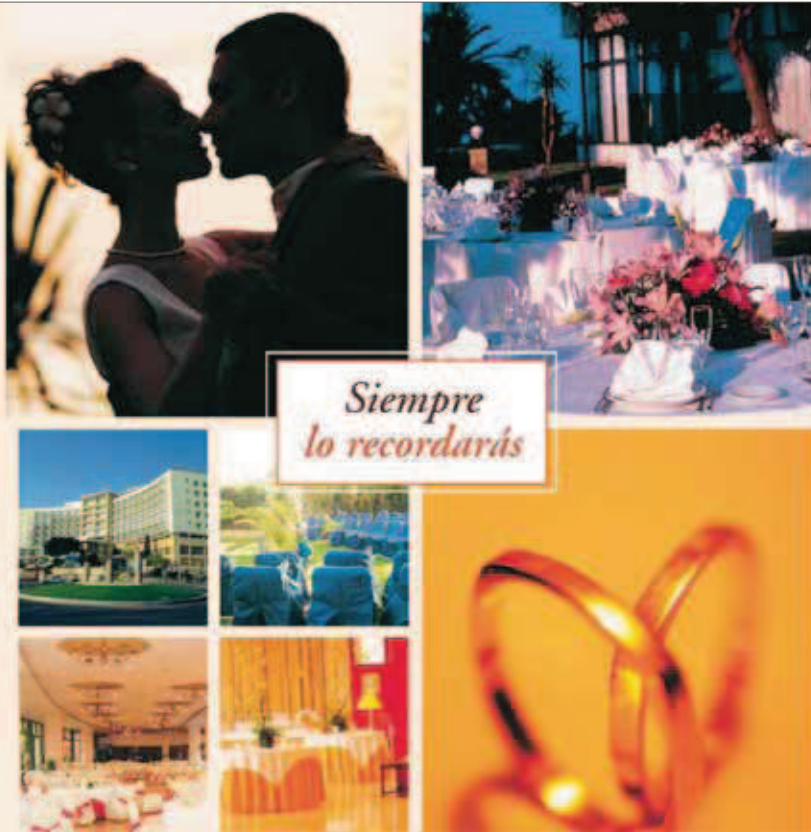
Combinada amb la Syrah i després d'un envelliment de quinze mesos en botes de roure francès Allier, el resultat és un vi amb un color vermell robí de capa alta i una intensa aroma amb records de flors mediterrànies, minerals i notes balsàmiques. En boca és fluid alhora que persistent i expressiu, amb una acidesa que li aporta una sensació viva i refrescant. Finca Espolla 2006 és un vi profundament mediterrani que reflecteix la marcada personalitat del terreny del qual prové.

RESERVA ESPECIAL 2004 AMB ETIQUETA DE GAO XINGJIAN

Castell Peralada també ha volgut commemorar el XXIII Festival amb una Reserva Especial 2004 que llueix a la seva etiqueta una obra del Premi Nobel Gao Xingjian. En aquesta ocasió, Castell Peralada ha seleccionat un cupatge de Cabernet Sauvignon al 40%, Merlot al 35% i Garnatxa al 25% elaborat a partir de raïm seleccionat especialment a les seves finques. Després de 18 mesos en botes bordaleses, de roure americà i de roure francès Allier i el posterior repòs en ampolla als cellers de la firma, el resultat és un vi de color cirera intens i fines aromes de fruita negra madura i espècies. Un vi molt complexe que resulta fresc en boca, llarg i cremós.

L'etiqueta reproduïx el cartell del Festival 2009, una obra en tinta xinesa sobre paper d'arròs creada per Gao Xingjian, Premi Nobel de Literatura del 2000.





*Siempre
lo recordarás*


HOTEL HUSA
IMPERIAL TARRAGONA
★★★★

HUSA
HOTELS 

Hay momentos en la vida que siempre recordarás, momentos para disfrutar de la ocasión, compartir la alegría con los invitados, vivir intensamente cada instante. Del resto nos ocupamos nosotros, gracias a un equipo de profesionales que comparte una ilusión, un deseo común, que su enlace sea inolvidable. Con todo el servicio, el confort y la calidad de nuestro hotel.

París de l'Estimot, s/n - 43003 TARRAGONA
Tel: 977 233 040 • Fax: 977 236 566
hotelimperialtarraco@husa.es • www.husa.es

Las Centrales Nucleares de Ascó y Vandellós II producen
el 50% de la energía que se consume en Cataluña

Tu energía es la nuestra


Asociación Nuclear Ascó-Vandellós II

LA CUCANYA. Racó de Santa Llúcia, Vilanova i la Geltrú. Tel.: 93 815 19 34 / 93 815 43 54. Cuina italiana i especialitats internacionals. Obert tots els dies.

LA MASIA DE L'ERA. Sant Joan nº 64, a la Riera de Gaià. Telèfons: 977655402 i 630929772. Cuina de masia tradicional catalana amb gran varietat de carns a la brasa, gran varietat d'entrants, entre d'altres, cargols a la llauna i gran nombre de calçotades durant la temporada. Pàg web: www.restaurantmasiaera.com ideal per a persones que busquen una estona de pau i tranquil·litat

LES FONTS DE CAN SALA. Carretera de Valls, 62, Tarragona. Tel.: 977 228 575. Fax: 977 235 922. Cuina catalana en una bella masia. S'hi accedeix fàcilment. **RESTAURANT I CENTRE DE CONVENCIONS LA BOELLA.** Carretera C-12 (antiga N-420), km 880,9, la Canonja. Tel.: 977 771 515. Fax: 977 773 309. Correu electrònic: comercial@laboella.com. Web: www.laboella.com. Un lloc històric per a esdeveniments singulars.

RESTAURANT LES MOLES. Carretera de la Sénia, km 2. 43550 Ulldecona. Tel.: 977 573

224. Fax: 977 720 677. En un marc rústic, cuina moderna i d'autor de Jeroni Castell. Correu electrònic: lesmoles@lesmoles.com.

RESTAURANT PALAU DEL BARÓ

Carrer Santa Anna, 3. 43003 Tarragona. Tel.: 977 241 464. En un palau del segle XVIII, sota la direcció i la cuina d'en Marco Borromeo i Ana Maria Aguilar que ofereixen una gastronomia actual i de producte. Correu electrònic: restaurant@palauedelbaro.com.

El Racó del Port (RossVand) amb nova direcció i nova cuina

El Racó del Port inicià la seva singladura el passat mes de juliol com una continuació de les magnífiques instal·lacions del restaurant RossVand, obert des de l'any 2007 i situat al moll B4 de la Marina Port Tàrraco, de Tarragona. Això sí, ha canviat la direcció, que ara va a càrrec d'Àngel Llasera; el màitre, que ara és J. Antonio Gómez; i la direcció de la cuina, que és atesa ara per un acreditat professional, Carlos Duran.

En una, doncs, esplèndida situació, amb excel·lents vistes del port i de la ciutat, s'ofereix en aquesta nova singladura, una cuina de línia mediterrània actual, certament molt ben elaborada.

La carta resulta molt apetitosa i entre les especialitats culinàries es pot citar com

entrants el foie cuit amb te verd i gingebre, 18,30 €; les cloïsses amb tòfona i menta, 1 €, i el salmó *poché* amb suc de taronja i garotes de mar, 14,30 €. Com a segons, els escamarlanets de la costa amb socarrat, pomes i ruca, 16,30 €; porquet rostit a les tres pomes, 17,20 €; peix espassa amb maduixes al grill, 16,15 €; filet al foie amb caviar, albergínia i suc torrat, 18 €. Com a postres, arena cacau, cervesa gelada i pega dolça, 6,90 €; *strudel* amb peu de xantillí i de vainilla, 6,90 €, i la taronja amb moviment, 7,10 €.

El restaurant també ofereix un menú diari per 15 euros, un d'executiu per 30 i un per a les nits del cap de setmana per 39.

El celler disposa d'unes 70 referències de vins i caves.

Xef i màitre



Façana del Racó del Port



Adreça: Moll de Llevant B4. 43004 Tarragona. Tel.: 977 228 128. Horari de 13:30 a 16:00 i de 21:00 a 23:00. Tanca diumenge. Targetes de crèdit: 4B, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Terrassa. C/e: racodelport@hotmail.com.

Visa Gold

**Compri el que compri,
sempre pagarà el mateix**

Amb la Targeta Visa Gold de "la Caixa" podrà comprar el que vulgui i pagar cada mes la quantitat que vostè decideixi.

A més, disposarà del servei gratuït de protecció exclusiu CaixaProtect® i aconseguirà Punts Estrella que podrà bescanviar per regals magnífics. Perquè comprar amb les targetes

de "la Caixa" és la manera més pràctica i segura de comprar.

Demani gratuïtament la Visa Gold en qualsevol de les nostres oficines o connecti's a www.laCaixa.es i descobreixi els avantatges de pagar amb aquesta targeta.

Parlem?

