

# El Penedès tasta'l

ELS NOSTRES PRODUCTES DE LA TERRA AL PLAT



CONSELL COMARCAL  
ALT PENEDE'S



Diputació  
Barcelona



**Edita:** Consell Comarcal de l'Alt Penedès

**Amb col·laboració de:** Xarxa Productes de la Terra de la Diputació de Barcelona

**Disseny i maquetació:** Gala Media

**Impressió:** Gràfiques Voisin Mateu SL

Registre Bibliogràfic: B 21713-2023

# El Penedès tasta'l

ELS NOSTRES PRODUCTES DE LA TERRA AL PLAT



# ÍNDEX

- 7 PRESENTACIÓ**
- 8 PLATS PRINCIPALS**
- 9 Trinxat de col i patata amb cruixent de cansalada ibèrica, botifarra negra i oli d'oliva novell 2019**
- 10 Pollastre a la cervesa 2020**
- 11 Esqueixada de bacallà i tonyina amb llit d'escalivada, regada amb oli d'oliva 2019**
- 12 Musclos a la cervesa 2020**
- 13 Cuixes de Gall del Penedès farcides de calçots 2013 i 2021**
- 14 Hamburguesa amb Black Irish 2020**
- 15 Magret d'ànec amb figues al vi parellada 2014**
- 16 Carn d'olla amb oli d'oliva 2019**
- 17 Tataki de magret d'ànec mut amb melmelada de préssec d'Ordal i menta 2021**
- 18 Amanida d'Ànec mut del Penedès amb vinagreta de cervesa negra 2020**
- 20 Paté rústic, confit, aletes en escabetx i brou tradicional tot elaborat amb Gall del Penedès IGP 2022**
- 21 Xató amb Gall del Penedès IGP 2013 i 2022**
- 22 Foi mi cuit amb codonyat i melmelada de figa 2021**
- 23 Llom a la sal amb melmelada de raïm negre (merlot o ull de llebre) 2021**
- 24 Amanida de capraccio de peus de porc amb Préssec del Penedès 2014 i 2021**
- 25 Cuixes d'Ànec mut del Penedès rostida a l'antiga 2013**
- 26 Bacallà gratinat a la mel del Penedès 2021**
- 27 Canelons de Gall del Penedès amb raïm i cruixent de parmesà 2016 i 2021**
- 28 Gall del Penedès IGP al cava 2016 i 2022**
- 29 Crema d'all blanc amb anxova, datils, all amb oli i julibert i ametlla torrada 2019**

- 30 Gall del Penedès IGP amb escamarlans 2014 i 2022
- 31 Canelons d'Ànec mut del Penedès 2014
- 32 Amanida tèbia de Gall del Penedès IGP rostit a l'oli de cava perfumat amb tòfona negra, amb raïm i fruita seca 2016 i 2022
- 34 Gall del Penedès IGP al cava amb peres i pomes al vi negre del Penedès 2013 i 2022
- 35 Favas a la catalana a la cervesa 2020
- 36 Bacallà de quaresma amb panses 2016
- 37 Amanida de favetes i pernill d'ànec amb vinagreta de mostassa i mel 2013
- 38 Coca d'escalivada amb anxoves i botifarra negra 2013
- 39 Ànec mut del Penedès rostit al cava i raïm xarel·lo 2013
- 40 Canelons cruixents d'Ànec i de Gall del Penedès amb beixamel de foie gras 2013
- 42 Crep de calçots amb formatge i crema de carbassa 2014
- 43 El xarel·lo 2016
- 44 Mil fulles de foie amb Préssec del Penedès caramel·litzat 2014
- 45 Degustació d'olis del Penedès amb diferents pans 2014
- 46 Crema de meló al cava amb cruixent de pernill 2014
- 48 **POSTRES**
- 49 Torrada amb xocolata, oli d'oliva i sal 2019
- 50 Sopa de xocolata negra amb torrada i caviar d'oli d'oliva 2019
- 51 Pastís de codonyat amb formatge i raïm 2016 i 2021
- 52 Torrada de Santa Teresa amb granissat de cervesa, gelat de llimona, ratlladura de llimona i mel 2020
- 54 Mató amb codonyat 2013 i 2021
- 55 Bombons farcits de melmelada de préssec pla (paraguaio) i pruna vermella 2021
- 56 Galeta cruixent amb crema de mascarpone i figues coll de dama caramel·litzades 2017 i 2021
- 57 Mousse de catànies amb gelat d'ametlla 2017
- 58 Bunyols de préssec del Penedès 2013
- 59 Mató amb xocolata desfeta i carquinyolis 2014
- 60 Tatin de figues del Penedès amb textures 2013
- 62 Mousse de crema catalana perfumat al marc de cava amb coulis de mango i fruites el bosc 2014
- 64 Escuma de catànies, xocolata i ametlles 2014
- 65 Préssec del Penedès macerat amb xarel·lo 2014
- 66 Tatin de poma confitat 2017
- 67 Crema catalana amb carquinyolis 2017
- 68 Pa de pessic amb préssec d'ordal sopa de Marialluisa 2017
- 69 Escuma de catànies 2017
- 70 Carpaccio de préssec d'ordal amb safrà i gelat de farigola 2017 i 2021
- 71 Panacota amb Préssec d'Ordal 2017
- 72 Crema de iogurt amb Préssec d'Ordal 2017
- 73 Aspic de raïm i moscatell amb granissat de mora i yuzu 2017
- 74 Textures de tres xocolates del Penedès al cava 2017
- 76 Brownie de xocolates i ametlles del Penedès 2017
- 78 **EMPRESSES PRODUCTORES I ELABORADORES**
- 88 **RESTAURANTS EL PENEDÈS TASTA'L**

# PRESENTACIÓ

**“L’Alt Penedès... una terra per descobrir, per provar-la, per tastar-la...”. D’aquesta manera vam iniciar, ara fa deu anys, l’edició del calendari amb Productes de la Terra i “El Penedès, tasta’l”.**

L’any 2013 diferents restaurants del Gremi d’Hostaleria i Turisme de l’Alt Penedès i les empreses agroalimentàries de l’Associació de productors artesans agroalimentaris de l’Alt Penedès, de la mà del Consell Comarcal de l’Alt Penedès i amb el suport de la Xarxa Productes de la Terra de la Diputació de Barcelona, es van unir per posar en valor, donar a conèixer i promocionar els productes locals i de qualitat, produïts i/o elaborats a la nostra comarca, a través de l’oferta gastronòmica.

És així com el projecte “El Penedès, tasta’l”, amb la voluntat de dinamitzar dos sectors capaços de generar ocupació i riquesa per al territori, ha esdevingut una aposta pel desenvolupament sostenible, econòmic i turístic de la nostra comarca.

Els objectius d’aquest projecte són:

Donar a conèixer arreu els productes de l’Alt Penedès.

Impulsar la col·laboració entre el sector agroalimentari i el de la restauració.

Incentivar la ciutadania a consumir productes de qualitat i proximitat i fer-ho en el seu territori d’origen.

Impulsar l’economia local dels sectors implicats.

A l’Alt Penedès tenim una gran oferta gastronòmica vinculada als productes de la terra, productes que li atorguen una identitat pròpia lligada als sectors turístic i cultural. La gastronomia local ha d’esdevenir un reclam

turístic que permeti als visitants identificar la cuina local com una cuina singular. També ha de ser un element més d’atracció de visitants a la nostra comarca.

Plats cuinats amb productes tan tradicionals i nostres com el gall del Penedès IGP, l’ànec mut del Penedès, la poma de Pontons, el préssec d’Ordal, la fruita dolça, les mels i melmelades, l’oli d’oliva, els carquinyolis de Sant Quintí, les catànies, els bombons i les xocolates, els embotits, la cervesa artesana, les garlandes, els torrons... tots ells acompanyats d’un vi, un cava, un clàssic Penedès o Corpinnat.

Per trobar i tastar tots aquests productes de la terra cuinats pels restaurants de la comarca, des de l’any 2013 el Consell Comarcal ha editat un calendari on al llarg de les 10 edicions s’han publicat més de cinquanta receptes. Són les receptes que us presentem en aquest llibre, juntament amb el llistat de les empreses que formen part del Cens d’empreses agroalimentàries de l’Alt Penedès i dels restaurants del Gremi d’Hostaleria i Turisme de l’Alt Penedès, adherits al projecte “El Penedès, tasta’l”.

Desitgem que en gaudiu tot l’any!

---

### **Xavier Lluç i Llopart**

President del Consell Comarcal de l’Alt Penedès

### **Joan Manel Montfort i Guasch**

Conseller Comarcal d’Empresa i Ocupació

### **Núria Catà i Marrugat**

Consellera Comarcal d’Agricultura, Medi Rural i Productes de la Terra

# PLATS PRINCIPALS



# TRINXAT DE COL I PATATA



**UNITATS**  
4 PERSONES

**AMB CRUIXENT DE CANSALADA IBÈRICA,  
BOTIFARRA NEGRA I OLI D'OLIVA NOVELL**

## INGREDIENTS

- 1 kg ————— **Patates**
- 1/2 ————— **Col**
- 200 g ————— **Cansalada ibèrica**
- 2 ————— **Grans d'all**
- 1 tros ————— **Botifarra negra ampla**
- **Oli d'oliva novell**
- **Sal**

## PROCEDIMENT

**Elaboració:** posem una olla amb aigua a bullir al foc. Mentrestant, pelem i tallem les patates i rentem la col (millor si ha passat per una glaçada, ja que serà menys fibrosa). Quan l'aigua arrenqui a bullir, hi tirem les patates i, al cap d'uns 5-6 minuts, hi afegim la col. Un cop cuites, escorrem la patata i la col en un bol i les aixafem molt bé amb una forquilla. Seguidament posem en una paella un bon raig d'oli d'oliva i fregim una part de la cansalada ibèrica tallada a daus petits i els grans d'all tallats, procurant que no es cremin els alls. Després afegim la col i la patata a la paella, ho salem al gust (pensem que la cansalada ja porta sal) i ho deixem coure una estona. En una paella a part, fregim l'altra tros de cansalada ibèrica i la botifarra negra, fins que quedi tot daurat.

**Preparació:** emplatem en un motlle la barreja de col, patata i cansalada, i hi afegim al damunt el tros de cansalada i la botifarra daurades. Ho acabem amb un bon raig d'oli novell d'oliva arbequina.



# POLLASTRE A LA CERVESA



**UNITATS**  
4 PERSONES

## INGREDIENTS

8 ————— **Cuixes de pollastre**

2 grans ————— **All picats**

2 ————— **Cebes tallades ben fines**

4 ————— **Pastanagues mitjanes tallades a rodanxes**

1 ————— **Pebrot vermell tallat ben petit**

1 got ————— **Cervesa artesana**

————— **Farigola al gust**

————— **Romani al gust**

2 o 3 ————— **Fulles de llorer al gust**

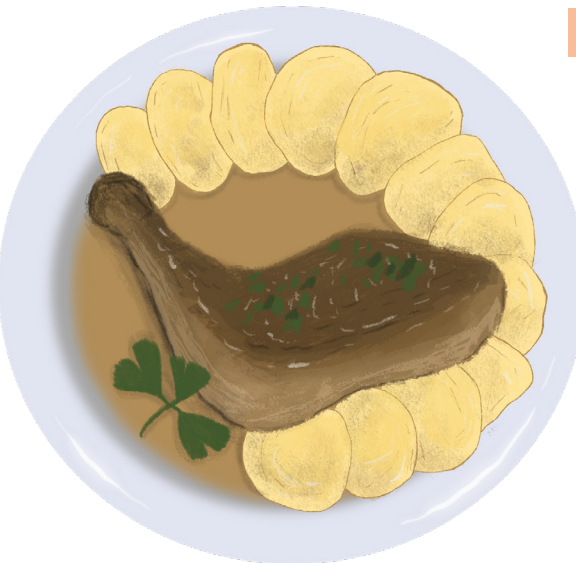
2 cullerades ————— **Farina**

Una mica ————— **Julivert fresc picat**

————— **Sal**

1 polsim ————— **Pebre**

1 raig ————— **Oli d'oliva verge extra**



## PROCEDIMENT

**Elaboració:** posem un raig d'oli en una cassola amb el foc alt; hi afegim el pollastre i el marquem per les dues bandes, el retirem de la cassola i el reservem a banda. Al mateix oli, afegim l'all, les cebes, el pebrot vermell i les pastanagues. Ho salpebrem, ho deixem a foc lent uns 25 min i ho anem remenant amb freqüència. Quan veiem que està quasi cuit, hi afegim la farina, el pollastre i les herbes. Ho cobrim amb la cervesa i ho deixem que s'acabi de coure uns 45 min més. Si la cervesa redueix molt, n'hi podem afegir una mica més per tal que el pollastre quedi tendre i ben cuit.

# ESQUEIXADA DE BACALLÀ I TONYINA

## AMB LLIT D'ESCALIVADA, REGADA AMB OLI D'OLIVA



UNITATS

4 PERSONES

### INGREDIENTS

120 g	_____	<b>Bacallà esqueixat i dessalat</b>
80 g	_____	<b>Tonyina amb oli d'oliva</b>
Mig	_____	<b>Tomàquet madur</b>
100 g	_____	<b>Escalivada</b>
		<b>Oli d'oliva novell</b>

### PROCEDIMENT

**Elaboració:** primer escalivem els pebrots al forn, un cop cuits ho deixem refredar i a continuació els hi traiem la pell i en fem tires. Seguidament col·loquem l'escalivada al fons d'un plat, i després tallem el tomàquet en fines làmines i ho posem sobre el llit d'escalivada. A continuació hi afegim la tonyina i finalment el bacallà esqueixat. Per finalitzar i presentar el plat, ho amanim tot amb oli novell d'oliva verge extra.











# MUSCLOS A LA CERVESA



**UNITATS**  
2 PERSONES

## INGREDIENTS

- 400 g  **Musclos**
- 50 g  **Cansalada ibèrica**
- 2  **Cebes de figueres**
- 2  **Tomàquets**
- 2  **Alls**
- 100 ml  **Cervesa**
- 1 raig  **Oli d'oliva verge extra**
- 1  **Brot de julivert**

## PROCEDIMENT

**Elaboració:** posem un raig d'oli en una cassola; hi afegim les cebes, els tomàquets i els alls, tot tallat, i fem un sofregit. En una olla a part, posem els musclos i els fem al vapor. Un cop cuits, traiem l'aigua. Afegim la cansalada al sofregit i remenem. Quant la cansalada estigui feta, hi afegim els musclos i la cervesa i ho deixem al foc fins que arranqui el bull. Apaguem el foc i retirem la cassola. Emplatem i decoram el plat amb julivert.



# CUIXES DE GALL DEL PENEDEÈS IGP

## FARCIDES DE CALÇOTS



UNITATS  
4 PERSONES

### INGREDIENTS

4 cuixes	<b>Gall del Penedès IGP</b>
1 l	<b>Oli per confitar</b>
8	<b>Calçots</b>
1/2 l	<b>Salsa espanyola</b>
2 cullerades	<b>Salsa de soja</b>
2 cullerades	<b>Mel del Penedès</b>

### PROCEDIMENT

**Elaboració:** confitar el pollastre en oli i desossar-lo després. En el lloc de l'os, posar el calçot un cop cuit i net. Enrotllar amb la pell del pollastre i embolicar-lo amb film, deixar-lo a la nevera perquè agafi forma. Un cop fred es treu el film i li donem color en una paella amb oli.

**Per la salsa:** en un fons de carn, hi posem la soja i la mel al gust lligant-ho amb Xantana.



# HAMBURGUESA

## AMB BLACK IRISH (CERVENSA NEGRA)



**UNITATS**  
4 PERSONES

### INGREDIENTS

500 g	<b>Carn de vedella picada (mínim 10% greix)</b>	1/2 cullerada	<b>Pebre negre</b>
30 ml	<b>Cervesa black irish stout (cervesa negra)</b>	60 g	<b>Pa ratllat o a al gust</b>
4 cullerades	<b>Julivert picat</b>	Al gust	<b>Sal</b>
1 gra	<b>All</b>	4	<b>Pans de brioix</b>
40 g	<b>Ceba picada</b>	1 o 2	<b>Cebes vermelles tallades ben fines</b>
1 cullerada	<b>Mostassa de dijon</b>	1 o 2	<b>Tomàquets tallats a rodanxes</b>



### PROCEDIMENT

**Elaboració:** barregem la carn, la cervesa, la mostassa, l'all, la ceba, el pebre, el pa i el julivert. Si la barreja és massa humida, hi afegim unes engrunes de pa. Donem forma a la carn de l'hamburguesa i la fem a la planxa, al gust de cadascú (recomanem 5 minuts per banda, amb la planxa a temperatura baixa-mitjana). Mentre es cuina, afegim sal a cada costat.

**Presentació:** obrim el pa de brioix per la meitat i hi posem l'hamburguesa, la ceba vermella tallada fina i el tomàquet tallat a rodanxes, al gust de cada comensal. Ja podem gaudir del plat.

# MAGRET D'ÀNEC MUT DEL PENEDEÈS AMB FIGUES AL VI PARELLADA



UNITATS  
4 PERSONES

## INGREDIENTS

2	Magret d'ànec	1	Nou de mantega
4	Figues		Maizena
1 got	Vi blanc Parellada		Sal i pebre blanca
1/2 got	Vi dolç Malvasia de Sitges		

## PROCEDIMENT

**Elaboració de la salsa i les figues:** posem en un cassó 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 diluim 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 trossos. 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.



# CARN D'OLLA

## AMB OLI D'OLIVA


**UNITATS**

4 PERSONES

**INGREDIENTS**

- 1 \_\_\_\_\_ **Porro**
- 1 \_\_\_\_\_ **Xirivia**
- 1 \_\_\_\_\_ **Nap**
- 2 \_\_\_\_\_ **Fulles d'api**
- 1 \_\_\_\_\_ **Ceba petita**
- 4 \_\_\_\_\_ **Patates**
- 4 \_\_\_\_\_ **Pastanagues**
- 1/2 \_\_\_\_\_ **Col**
- 1 \_\_\_\_\_ **Os de vedella**
- 1 \_\_\_\_\_ **Tros de carn de vedella**
- 1 \_\_\_\_\_ **Orella de porc**
- 200 g \_\_\_\_\_ **Cigrons**
- 1/2 \_\_\_\_\_ **Botifarra negra i blanca**
- 1 tros \_\_\_\_\_ **Cansalada salada**
- \_\_\_\_\_ **Oli d'oliva arbequina**
- \_\_\_\_\_ **Sal**

**PROCEDIMENT**

**Elaboració:** posem els cigrons en remull el dia abans. Rentem l'os i la carn de vedella i l'orella de porc. Els posem dins una olla amb aigua freda i una mica de sal i ho posem a coure. Quan arrenqui el bull, traiem l'escuma i ho deixem coure a foc mitjà 1 h i mitja. Hi afegim els cigrons, les verdures pelades i rentades i el tros de cansalada i ho deixem coure a foc mitjà  $3/4$  h. Hi afegim les patates pelades senceres, la col i el tros de botifarra blanca i ho deixem bullir  $1/2$  h. Finalment hi afegim la botifarra negra i ho deixem coure 15 minuts.

**Preparació:** emplatem la vedella, la cansalada, les botifarres, els cigrons, les patates, les pastanagues i la col. Per finalitzar el plat, el reguem amb un bon raig d'oli d'oliva arbequina.





# TATAKI DE MAGRET D'ÀNEC MUT DEL PENEDEÈS

## AMB MELMELADA DE PRÉSSEC D'ORDAL I MENTA



UNITATS

4 PERSONES

### INGREDIENTS

- 1 **Magret d'ànec d'uns 450g**
- Melmelada de Préssec d'Ordal**
- Fulles de menta**
- Sal**
- Pebre**
- Oli d'oliva**
- Sal maldon**
- Espàrrecs verds (per la guarnició)**

### PROCEDIMENT

**Elaboració:** marquem el magret d'ànec amb el ganivet per la part del greix, amb talls verticals i horitzontals però sense arribar a tallar-lo, i el reservem. A banda, tallem les puntes inferiors dels espàrrecs i els blanquegem en un cassó amb aigua bullint durant 1 minut. Després els refredem amb aigua i gel. Tallem el magret d'ànec per la meitat, el salpembrem i el comencem a coure en una paella a foc mitjà per la banda del greix. Veurem que va traient el seu propi greix; llavors el coem per l'altra banda durant 30-40 segons (sense passar-nos de cocció) fins que la part del greix quedi cruixent. Retirem el magret del foc i el deixem reposar 2 minuts. Després el tallem a filets fins, de mig centímetre. Saltegem els espàrrecs en una paella amb una mica del greix del magret.

**Presentació:** emplatem el magret d'ànec amb una base de melmelada de préssec d'Ordal i unes fulles de menta. Posem els espàrrecs saltejats pel damunt i afegim un toc de sal Maldon i un raig d'oli d'oliva.

# AMANIDA D'ÀNEC MUT DEL PENEDE'S

## AMB VINAGRETA DE CERVESA NEGRA



UNITATS  
4 PERSONES

### INGREDIENTS

5 _____	<b>Filets de pit d'ànec mut del Penedès</b>	3 _____	<b>Tomàquets deshidratats</b>
2 _____	<b>Patates</b>	1 _____	<b>Cebollí</b>
2 grans _____	<b>All</b>		<b>Aigua</b>
	<b>Mesclum</b> (barreja de brots i de fulles d'hortalisses, formada per enciam, herba dels canonges, ruca, créixens, xicoira, verdo-laga, màstec, escarola, etc.)	1 raig _____	<b>Oli d'oliva</b>
1/2 _____	<b>Ceba morada tallada petita</b>	1 polsim _____	<b>Sal</b>
3 _____	<b>Cogombres</b>	1 polsim _____	<b>Pebre negre</b>
5 _____	<b>Bitxos en vinagre</b>		<b>Orenga</b>
			<b>Farigola</b>
			<b>Romani</b>

### INGREDIENTS PER A LA VINAGRETA DE CERVESA:

6 cullerades _____	<b>Cervesa negra</b>	1 cullerada _____	<b>Soja</b>
1 cullerada _____	<b>Mel</b>		<b>Suc de 1/2 llimona</b>
1 raig _____	<b>Oli de oliva</b>		<b>Pebre negre</b>

## PROCEDIMENT

**Elaboració:** rehidratem els tomàquets posant-los en un bol ple d'aigua fins que veiem que ja estan hidratats. A banda, salpebrem els filets d'ànec i els posem a la picadora juntament amb l'oli d'oliva, els alls picats, el pimentó, l'orenga i la farigola. Quan la barreja estigui ben picada, repartim la massa en paper de film i ho enrotllem. Ho posem en una olla amb aigua, amb el romaní i la farigola, i ho deixem coure uns 25 min. Una vegada cuit i fred, traïem el paper de film, tallem l'ànec a rodanxes i es reservem fins a la preparació del plat. Mentre cou l'ànec, bullim les patates amb aigua i sal. Una vegada cuites, les deixem refredar, les pelem, les tallem a rodanxes i les reservem. A continuació, barregem en un bol el mesclum amb la ceba tallada fineta i ho deixem reposar a la nevera perquè quedi cruixent. Per a l'elaboració de la vinagreta, posem la cervesa a coure en un cassó a foc baix i l'anem remenant fins que comenci a espesseir. Retirem la reducció del foc i la reservem a banda. Posem en un bol la reducció de la cervesa, la mel, la soja, el pebre, la sal i l'oli d'oliva. Remenem enèrgicament fins que lligui i hi afegim el suc de llimona. A banda, en un recipient piquem molt petits els bitxos, els cogombres i els tomàquets; els barregem



amb el mesclum i la ceba que teníem a la nevera i ho amanim amb la vinagreta.

**Presentació:** posem les patates al fons d'un plat, a sobre hi posem l'amanida i una o dues rodanxes d'ànec. Amanim amb la resta de la vinagreta i acabem de decorar el plat amb el cebollí.

# PATÉ RÚSTIC, CONFIT, ALETES EN ESCABETX I BROU TRADICIONAL

## TOT ELABORAT AMB GALL DEL PENEDÈS IGP

**Paté rústic de Gall del Penedès:** primer paté d'aquestes característiques que hi ha al mercat. Cuiinat a la catalana, amb orellanes, panses i pinyons, el seu sabor recorda els rostits de festa i la seva textura és melosa però amb cos.

**Confit de Gall del Penedès:** cuinat amb oli d'oliva verge extra; herbes aromàtiques i a baixa temperatura, preparat al punt per ser consumit.

**Aletes de Gall del Penedès en escabetx:** cuites lentament; el maridatge entre l'oli i el vinagre d'aquestes aletes aporta una textura melosa a la carn.

**Brou tradicional de Gall del Penedès:** cuinat a foc lent; amb la intensitat i el gust d'aquesta raça autòctona recuperada.



# XATÓ

## AMB GALL DEL PENEDÈS IGP

### INGREDIENTS

**Escarola**

**Filets de Gall del Penedès IGP**

**Anxoves**

**Tonyina**

**Olives**

**Bacallà esqueixat**

**Truita plana de patates al forn**

**Salsa xató**

**Copeta d'oporto**

**Bastonets de pa**

### PROCEDIMENT

**Elaboració:** posem en remull el bacallà el dia abans per tal de dessalar. Una vegada des-salat, l'escorrem i reservem. Coem a baixa temperatura un pit de gall del Penedès amb un raig de vi d'Oporto, i quan estigui cuit el deixem refredar.

**Presentació:** posem en un plat una capa d'escarola, uns filets de Gall del Penedès tallats fins i una altra capa d'escarola. Per sobre hi afegim la tonyina, el bacallà i la salsa de xató tradicional. Hi afegim les anxoves, i al voltant del plat les olives i la truita de patates. Podem acabar de guarnir el plat amb uns bastonets de pa.



# FOI MI CUIT

## AMB CODONYAT I MELMELADA DE FIGA



**UNITATS**  
4 PERSONES

### INGREDIENTS

750 g	<b>Foie d'una peça</b>	1 gotet	<b>Brandi</b>
	<b>Codonyat</b>	Gotes	<b>Armanyac</b>
	<b>Melmelada de figa</b>		<b>Sal</b>
1	<b>Tòfona negra mitjana</b>		<b>Sucre</b>
	<b>Torrades amb panses o cereals</b>		<b>Pebre blanc</b>
1 gotet	<b>Conyac</b>		<b>Escates de sal (opcional)</b>

### PROCEDIMENT

**Elaboració:** posem el foie en cru en un recipient amb aigua freda i sal durant 1 hora per sagnar la peça. Després traiem el foie i el desvenem amb paciència. Agafem una cubeta d'acer inoxidable, hi posem paper film i posem el foie a sobre. Estirem bé el foie fins que quedi amb 1 cm de gruix. El salpebrem, hi posem el sucre, la tòfona ratllada, les gotes d'armenyac, el conyac i el brandi. Tapem la cubeta amb paper film (mai destapada!) i la deixem a la nevera 24 hores. L'endemà, traiem el paper film i posem el codonyat a sobre el foie. Fem un rul·lo (com si fos un braç de gitano) i el premem bé, que quedi ben compacte. Envasem el rul·lo al buit i el coem al

bany maria, 5 minuts a 65° C (3 min a 65° C, si ens ha quedat molt fi, o 5 minuts a 70° C, si ens ha quedat molt gruixut).

**Presentació:** emplatem tallant el foie a medallons perquè es pugui apreciar bé el codonyat i la tòfona. L'acompanyem de melmelada de figa i unes torrades de panses o cereals. També podem afegir un pessic d'escates de sal sobre el foie i, si tenim un cremador, podem cremar el foie abans d'afegir-hi la sal.

# LLOM A LA SAL

## AMB MELMELADA DE RAÏM NEGRE (MERLOT O ULL DE LLEBRE)



UNITATS  
6 PERSONES

### INGREDIENTS

1 kg	_____	<b>Llom de porc</b>
1 kg	_____	<b>Sal grossa</b>
100 ml	_____	<b>Aigua</b>
		<b>Melmelada de merlot o ull de llebre</b>
		<b>Alfàbrega</b>

### PROCEDIMENT

**Elaboració:** posem a escalfar el forn a 200 graus. Mentrestant, en una safata apta per al forn, fem una base de sal grossa, posem el llom a sobre i cobrim el llom completament amb la sal restant. Ruixem la superfície amb una mica d'aigua perquè la sal quedi compacta i posem el llom al forn durant 30 minuts aproximadament, a 180 graus. Un cop cuit, traiem la safata del forn i, amb compte de no cremar-nos, retirem la sal i deixem que baixi la temperatura del tall. Tallem el llom a làmines més o menys gruixudes (al gust de cadascú).

**Presentació:** emplatem posant dos o tres talls de llom amb una pinzellada de melmelada de raïm negre per sobre i ho vestim amb unes fulles d'alfàbrega per donar-hi color, aroma i gust.

# AMANIDA DE CARPACCIO

## DE PEUS DE PORC AMB PRÉSSEC DEL PENEDÈS



**UNITATS**  
6 PERSONES

### INGREDIENTS

#### PER PERSONA:

- 6 \_\_\_\_\_ **Peus de porc**
- 1 \_\_\_\_\_ **Préssec**
- Mesclum  
(barreja d'enciams)**
- Tomàquets xerri**
- Romani i llaurer**
- Sal**
- Pebre vermell dolç**

#### PER LA GUARNICIÓ

- 4 cullerades \_\_\_\_\_ **Oli oliva verge extra**
- 1 cullerada \_\_\_\_\_ **Vinagre**
- 4 \_\_\_\_\_ **Avellanes**
- Sal**
- Pebre**

### PROCEDIMENT

**Elaboració:** bullim els 6 peus de porc durant 2,5 hores amb el romani, el llaurer, la sal i el pebre vermell dolç. Un cop bullit, extraiem els ossos dels peus, fem un ruló i l'emboliquem amb paper film, i ho congelem. Per preparar la vinagreta, piquem les avellanes en un morter i les barregem en un bol amb la resta d'ingredients, anem remenant fins que quedi la vinagreta ben lligada.

**Presentació:** 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. A banda, tallem el préssec a quadradets i el posem sobre el carpaccio. Barregem l'amanida mesclum amb altres talls de préssec i alguna làmina del carpaccio i ho col·loquem per sobre, tallem els tomàquets xerri per la meitat i els posem pels costats. Per finalitzar el plat, hi afegim la vinagreta al gust.





# CUIXES D'ÀNEC MUT DEL PENEDEÈS

## ROSTIDA A L'ANTIGA


**UNITATS**

4 PERSONES

### INGREDIENTS

4	<b>Cuixes d'ànec mut del Penedès</b>
	<b>Sal i pebre</b>
1 copa	<b>Anís</b>
2 branquetes	<b>Canyella</b>
1	<b>Taronja i una llimona</b>
1	<b>Ceba grossa</b>
	<b>Oli d'oliva i llard</b>
1 copa	<b>Moscatell</b>
	<b>Prunes</b>
	<b>Sucre</b>

### PROCEDIMENT

**Elaboració:** disposarem en una cassola les quatre cuixes d'ànec i les salpebrarem, hi afegirem un raig d'anís dolç, la canyella, la pell d'una taronja, la pell d'una llimona, i la cebeta. Les cobrirem d'oli d'oliva i llard i les posarem a coure a foc lent. A mitja cocció prepararem a part unes prunes entibiades amb moscatell i una mica de sucre i anís. Tot seguit les afegirem a la cocció. Una vegada cuites les retirarem del foc i les deixarem reposar dins del mateix oli.





**UNITATS**  
1 PERSONA

# BACALLÀ GRATINAT A LA MEL DEL PENEDÈS

## INGREDIENTS

### PER PERSONA:

- 180 g \_\_\_\_\_ **Llom de bacallà  
al punt de sal**
- 1 ó 2 \_\_\_\_\_ **Torrada de la mida  
del llom de bacallà**
- 3 ó 4 cullerades \_\_\_\_\_ **Allioli**
- 2 cullerades \_\_\_\_\_ **Mel del Penedès**
- \_\_\_\_\_ **Oli d'oliva verge  
extra**

### PER LA GUARNICIÓ:

- 1 \_\_\_\_\_ **Pebrot del piquillo**
- 2 \_\_\_\_\_ **Espàrrecs verds  
gruixuts**
- 1 polsim \_\_\_\_\_ **Pebre vermell  
(opcional)**

## PROCEDIMENT

**Elaboració:** posem el llom de bacallà en una safata de vidre amb força oli d'oliva i coem al forn, a 110º C durant uns 15 minuts. En un bol barregem l'allioli amb la mel, batem la barreja amb la batedora i la reservem. Seguidament, en una paella (o a la planxa) saltegem el pebrot i els espàrrecs de manera que quedin poc fets i cruixents i els reservem. En una safata posem el pa torrat i al damunt el bacallà; ho cobrim amb la barreja d'allioli i la mel i ho gratinem al forn fins que l'allioli agafi color torrat, però vigilant que no es cremi.

**Presentació:** emplatem el bacallà i el guarnim amb el pebrot i els espàrrecs. Per finalitzar el plat, podem decorar amb un polsim de pebre vermell dolç.

# CANELONS DE GALL DEL PENEDEÈS IGP AMB RAÏM I CRUIXENT DE PARMESÀ



UNITATS

4 PERSONES

## INGREDIENTS

1	_____	<b>Gall del Penedès IGP</b>
2	_____	<b>Cebes</b>
4	_____	<b>Tomacons</b>
2	_____	<b>Pastanagues</b>
1/2	_____	<b>Got de conyac</b>
1/2	_____	<b>Branca de canyella</b>
100 g	_____	<b>Foie gras</b>
12	_____	<b>Plaques de canelons</b>

## PER LA BEIXAMEL:

50 g	_____	<b>Mantega</b>
50 g	_____	<b>Farina</b>
1 l	_____	<b>Llet</b>
	_____	<b>Sal</b>
	_____	<b>Pebre</b>
	_____	<b>Nou moscada</b>
50 g	_____	<b>Raïm blanc</b>

## PER AL CRUIXENT DE PARMESÀ:

100 g	_____	<b>Parmesà amb pols</b>
-------	-------	-------------------------

## PROCEDIMENT

**Elaboració:** en una safata al forn, posem el gall trossejat i salpebrat amb l'oli, la ceba, els tomacons, les pastanagues, la canyella i el conyac. Ho coem al forn uns 40 minuts a 180°C. Mentrestant preparem la salsa beixamel i el cruixent de parmesà. Per fer la beixamel, posem la mantega en un cassó i la desfem, després hi afegim la farina i ho lliguem. Quan estigui lligat, hi afegim la llet freda i fem que arrenqui el bull, hi afegim el raïm i ho triturarem tot junt. Passem la barreja pel colador xinès i afegim la sal, el pebre i la nou moscada, i ho reservem. Per elaborar els cruixents de parmesà, posem el formatge parmesà sobre un paper siliconat i el coem al forn durant 4 minuts a 180°C. Una vegada rostit el gall, el desossem i el triturem un mica amb la picadora. Hi afegim una mica de salsa beixamel i el foie gras per donar melositat al farciment dels canelons. A continuació bullim la pasta dels canelons i els enrotllem amb el farciment. Posem els canelons en una safata i els gratinem al forn.

**Preparació:** posem tres canelons gratinats en un plat i els decorem amb el raïm i el cruixent de parmesà.



# GALL DEL PENEDÈS IGP AL CAVA



**UNITATS**  
4 PERSONES

## INGREDIENTS

- 1  **Gall del Penedès IGP a quaters**
- Oli d'oliva**
- Canyella**
- 3  **Tomàquets**
- 1  **Ceba gran**
- 1  **Poma golden**
- Panses o bolets**
- 2 copes  **Cava**
- 1/2 copa  **Anís dolç**
- 1 copa  **Moscatell**
- Sal**
- Pebre negre**

## PROCEDIMENT

**Elaboració:** posem una cassola al foc amb oli i daurem el gall salpebrat a quaters. Tot seguit hi afegim el cava, el moscatell, l'anís dolç, la ceba gran quartejada, tres tomàquets pelats i la poma Golden pelada i a trossets. Ho deixem coure a foc baix durant una hora i mitja aproximadament. Una estona abans d'acabar la cocció, hi afegim les panses o els bolets. Quant la cocció estigui acabada, disposem els quaters de gall en una safata per anar al forn, hi afegim de l'oli emprat 10 cl per a la cocció i enrossim el gall. A banda, reservem les panses o els bolets. Mentrestant, triturem el tomàquet, la poma i la ceba i ho escalfem sense que arrenqui el bull.

**Presentació:** En el moment de servir el plat, napem el gall amb la barreja triturada i el guarnim amb les panses o els bolets.



# CREMA D'ALL BLANC



UNITATS  
2 PERSONES

## AMB ANXOVA, DATILS, ALL AMB OLI I JULIBERT I AMETLLA TORRADA

### INGREDIENTS

100 g	Ametlles torrades
50 g	Oli d'oliva arbequina
500 ml	Aigua
5 g	Sal
1 gra	All
2	Anxoves
20 g	Ametlla picada
	Maionesa amb all i julivert picats
1 ó 2	Dàtils (opcional)

### PROCEDIMENT

**Elaboració:** en un plat posem els 20g d'ametlles picades, el dàtil tallat a trossets i les anxoves enrotllades; hi afegim uns punts de maionesa amb una mica d'all i julivert picats i ho reservem. Triturem en un bol la resta d' ingredients: les ametlles, l'oli, l'aigua, el gra d'all i el polsim de sal, fins a fer una crema. Servim la crema en una gerra i l'afegim al plat que hem preparat abans amb la resta d'ingredients.



# GALL DEL PENEDÈS IGP AMB ESCAMARLANS



**UNITATS**  
4 PERSONES

## INGREDIENTS

- 1 **Gall del Penedès IGP tallat a octaus**
- 8 **Escamarlans de mida mitjana**
- 6 grans **All**
- 1 **Got de vi ranci**
- q.s **Oli d'oliva**
- 750 ml **Brou d'au**
- Sal i pebre**

### PER EL SOFREGIT:

- 2 **Cebes**
- 2 **Pastanagues**
- 2 **Porros**
- 2 **Tomàquets madurs**
- q.s **Julivert**

### PER LA PICADA

- 25 g **Ametlles torrades**
- 25 g **Avellanes torrades**
- 2 grans **All**

## PROCEDIMENT

**Elaboració:** salpebrem el gall tallat a octaus, el disposem en una cassola amb oli d'oliva i l'enrossim. 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. A continuació, afegim el sofregit a la cassola, juntament amb el vi ranci i el brou d'au i ho deixem coure mig tapat durant 1 hora. 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 rectifiquem de sal i pebre.



# CANELONS D'ÀNEC MUT DEL PENEDÈS

## INGREDIENTS

100 g	<b>Carn magre</b>
200 g	<b>Ànec mut del Penedès</b>
50 g	<b>Ceba</b>
50 g	<b>Tomàquets</b>
1 branca	<b>Canyella</b>
8 unitats	<b>Pasta de caneló</b>
20 g	<b>Mantega</b>
20 g	<b>Farina</b>
	<b>Oli d'oliva</b>
1 raig	<b>Conyac</b>
	<b>Llet</b>
	<b>Formatge per gratinar</b>
	<b>Sal i pebre</b>

## PROCEDIMENT

**Elaboració:** agafem un gastrónom 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, a 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.

Quan 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.



UNITATS

4 PERSONES

# AMANIDA TÈBIA DE GALL DEL PENEDÈS IGP ROSTIT

A L'OLI DE CAVA PERFUMAT AMB TÒFONA NEGRA,  
AMB RAÏM I FRUITA SECA

## INGREDIENTS

- |     |       |                                   |
|-----|-------|-----------------------------------|
| 1   | _____ | <b>Gall del Penedès IGP</b>       |
| q.s | _____ | <b>Oli d'oliva verge extra</b>    |
| 2   | _____ | <b>Bastons de canyella</b>        |
| 1   | _____ | <b>Fulla de llorer</b>            |
|     |       | <b>Sal</b>                        |
|     |       | <b>Pebre negre</b>                |
| 1   | _____ | <b>Ampolla de cava brut</b>       |
|     |       | <b>Mesclum d'amanides</b>         |
|     |       | <b>Tomàquets xerri</b>            |
|     |       | <b>Raïm</b>                       |
|     |       | <b>Magrana</b>                    |
|     |       | <b>Fruita seca</b>                |
|     |       | <b>Bastonets de pa (opcional)</b> |

## INGREDIENTS PER A LA VINAGRETA:

- Vinagre de cava**
- Tòfona negra**
- Mostassa (opcional)**



**UNITATS**  
8 PERSONES





## PROCEDIMENT

**Elaboració:** posem el gall tallat a quaters i salpebrat en una cassola amb oli i el coem a foc viu. Quan estigui ben rosset, hi afegim 2/3 de l'ampolla de cava, el llorer i els bastons de canyella, i el deixem coure fins que el cava hagi reduït. El reservem i tallem a trossos petits.

**Vinagreta:** fem una reducció amb la resta del cava i 1/4 de litre d'oli. Un cop feta la reducció, la retirem del foc, hi afegim el vinagre de cava i la tòfona negra tallada en juliana i muntem la vinagreta.

**Presentació:** posem el mesclum d'amanides en un bol, hi afegim la vinagreta i ho barregem bé fins que quedi ben amanit. Muntem el plat amb l'amanida, hi tirem per sobre la fruita seca, els tomàquets xerri, el raïm i els granets de magrana. Per finalitzar, hi posem un parell de talls de gall rostit i ho decorem amb un parell de bastonets de pa.

# GALL DEL PENEDÈS IGP

## AMB PERES I POMES AL VI NEGRE DEL PENEDÈS



**UNITATS**  
6 PERSONES

### INGREDIENTS

1	<b>Gall del Penedès IGP</b>
2 l	<b>Vi negre del Penedès (Merlot)</b>
1/4 l	<b>Oli d'oliva</b>
1	<b>Nou de llard</b>
4 grans	<b>Alls</b>
6	<b>Cebes</b>
3	<b>Peres blanquilla</b>
3	<b>Pomes de Pontons (varietat Roqueta)</b>
60 g	<b>Sucre</b>
	<b>Sal i pebre</b>
1 branca	<b>Canyella</b>
	<b>Brou (opcional)</b>
	<b>Cibulet (opcional)</b>

### PROCEDIMENT

**Elaboració:** trossegem el gall i el salpebrem. L'enrossim amb un rajolí d'oli i seguidament el posem en una cassola al forn amb les cebes tallades, els grans d'all, l'oli i la llard. Ho deixem coure durant una hora i mitja fins que veiem que el gall queda ben tendre. Si és necessari, hi afegim una mica de brou.

A continuació, posem en una cassola els 2 l de vi amb el sucre i la branca de canyella, i ho deixem reduir a la meitat. A mitja reducció hi afegim les pomes i les peres pelades, i a mitja cocció de les pomes i les peres hi posem el gall. Ho deixem tot junt uns quinze minuts perquè s'acabi de coure el gall i vagi agafant tots els gustos del vi i de la fruita.

**Presentació:** disposem en un plat una ració de gall, amb la poma i la pera al voltant tallades en forma de làmines. Per donar color al plat, hi podem afegir una mica de cibulet picat pels costats del gall.



# FAVES

## A LA CATALANA A LA CERVESA



**UNITATS**  
4 PERSONES

### INGREDIENTS

500 g	<b>Faves tendres</b>
200 g	<b>Ceba</b>
6 grans	<b>All</b>
250 g	<b>Tomàquet natural</b>
30 g	<b>Oli d'oliva verge extra</b>
2	<b>Pastanagues tallades a rodanxes</b>
150 g	<b>Cansalada de porc tallada a daus petits</b>
150 g	<b>Costella de porc tallada a daus</b>
200 g	<b>Botifarra negra</b>
300 ml	<b>Cervesa artesana</b>
250 ml	<b>Aigua o de brou de verdures</b>
1 branqueta	<b>Menta</b>
1 fulla	<b>Llorer</b>
1 cullerada	<b>Gingebre ratllat o en pols</b>
	<b>Sal</b>

### PROCEDIMENT

**Elaboració:** posem un raig d'oli en una cassola; hi afegim la ceba i els alls i ho sofregim tot junt. Un cop estiguin daurats, hi afegim la costella de porc, la cansalada i la pastanaga durant uns 4 o 5 minuts, a foc mitjà.

Després hi afegim el tomàquet tallat a daus i el llorer i ho deixem uns 10 minuts més. A continuació hi afegim la cervesa i ho deixem tot fent xup-xup. Rectifiquem de sal i hi posem el gingebre i la branqueta de menta.

Seguidament hi afegim el caldo de verdures i les faves hi ho deixem a foc baix durant uns 30 minuts. Per finalitzar el plat i segons la tendresa de les faves, quan faltin uns 5 minuts hi posem la botifarra negra a talls, i la cassola ja estarà llesta.



# BACALLÀ DE QUARESMA AMB PANSES



**UNITATS**

4 PERSONES

## INGREDIENTS

- 1 — Llom de bacallà de 600 g dessalat
- 1 l — Oli d'oliva arbequina
- 1/2 kg — Fulles d'espínacs naturals
- 50 g — Panses
- 4 — Ous
- 2 grans — All
- 50 g — Codony
- Vinagre**

## PROCEDIMENT

**Elaboració:** en un morter, posem el codony, un gra d'all, sal i oli i preparem un allioli ben lligat. El reservem. En una olla d'acer inoxidable, posem un litre d'oli, un gra d'all i el bacallà en 4 talls. Confitem el bacallà a foc molt lent (entre 70°C i 80°C) durant 12 minuts (podem comprovar la temperatura amb un termòmetre de cuina). En una paella amb una mica d'oli saltegem les panses i els espínacs. Fem els ous escalfats (o "poché") amb una olla petita, plena d'aigua i amb una espurna de sal i un rajolí de vinagre. Quan comenci a bullir l'aigua, hi posem els ous i els deixem 40 segons. Els traiem de seguida i els reservem.

**Presentació:** posem el bacallà al mig del plat sense gens d'oli i amb una mica d'allioli per sobre de la pell. Ho gratinem. Tot seguit, posem els espínacs saltejats amb les panses al costat del bacallà i l'ou escalfat a sobre dels espínacs.



# AMANIDA DE FAVETES I PERNIL D'ÀNEC

## AMB VINAGRETA DE MOSTASSA I MEL



UNITATS  
1 PERSONA

### INGREDIENTS

	<b>Enciam, roure i canonges</b>
125 g	<b>Favetes baby</b>
50 g	<b>Pernil d'ànec</b>
	<b>Xerris (2 de vermells, 2 de grocs)</b>
	<b>Panses banyades amb la vinagreta</b>

### PER LA VINAGRETA:

1 cullerada	<b>Mel del Penedès</b>
1 cullerada	<b>Mostassa a l'antiga</b>
1 cullerada	<b>Vinagre balsàmic</b>

### PROCEDIMENT

**Elaboració:** en un plat fem un llit amb l'enciam, el roure i les canonges, a sobre hi afegim les favetes, que haurem bullit abans amb aigua i sal. Seguidament col·loquem els tomàquets xerris i les panses, que abans haurem banyat amb la vinagreta.

Per acabar posem el pernil d'ànec al voltant de l'amanida i hi afegim la vinagreta per sobre.

**Per la vinagreta:** posem la mel, la mostassa i el vinagre en un bol i ho remenem bé fins que quedi emulsionat. Reservem fins el moment de condimentar i servir el plat.



# COCA D'ESCALIVADA

## AMB ANXOVES I BOTIFARRA NEGRA

### INGREDIENTS

250 g	_____	<b>Farina</b>
100 cl	_____	<b>Aigua</b>
50 cl	_____	<b>Llet</b>
15 cl	_____	<b>Oli</b>
15 g	_____	<b>Llevat fresc</b>
q.s	_____	<b>Sal</b>

### VEGETALS PER ESCALIVAR:

2	_____	<b>Pebrots vermells</b>
2	_____	<b>Albergínies</b>
2	_____	<b>Cebes</b>
2	_____	<b>Tomàquets madurs</b>
12	_____	<b>Anxoves</b>
1	_____	<b>Botifarra negra</b>

### PROCEDIMENT

**Elaboració:** dissoldre el llevat amb la llet tèbia, afegir tots els ingredients i pastar fins que tinguem una pasta homogenia. Si és necessari afegir més farina fins que no s'enganxi a la taula i es pugui fer una bola. Deixar reposar la pasta filmada a la nevera 1 hora.

Escalivar tots els vegetals i pelar-los. Agafar la pasta reposada i estirar-la amb un corró. Posar la pasta sobre un placa de forn, posar-hi el tomàquet escalivat ratllat i la ceba escalivada tallada en juliana, coure durant 10 minuts a 180°C.

Posar el pebrot i l'albergínia tallada a tires de dos centímetres de manera d'anar intercalant els colors. Just abans de servir posar-hi la botifarra negra i posar-la al forn uns 10 minuts a 200 °C de manera que la base quedi cruixent. Decorar amb les anxoves posar-hi un raig d'oli oliva, sal Maldón i cibulet tallada molt prima.



# ÀNEC MUT DEL PENEDÈS ROSTIT

## AL CAVA I RAÏM XEREL·LO



UNITATS  
4 PERSONES

### INGREDIENTS

- 1 \_\_\_\_\_ **Femella d'Ànec**
- 2 \_\_\_\_\_ **Cebes**
- 1 \_\_\_\_\_ **Safata petita de tomàquet xerri**
- 2 \_\_\_\_\_ **Porros**
- 1/2 l \_\_\_\_\_ **Most**
- 1 l \_\_\_\_\_ **Brou d'ànec**
- 1 \_\_\_\_\_ **Ramet de raïm Xarel·lo del Penedès**

**Cava del Penedès**

**Sal i pebre**

### PROCEDIMENT

**Elaboració:** salpebrar l'ànec mut del Penedès. Un cop tallat convenientment, salpebrar a la cassola per daurar-lo. Quan el tinguem rosset el retirem i a la cassola on l'hem daurat li afegim ceba tallada a juliana, porro tallat i els tomaquets xerri tallats pel mig. Deixem que les verdures es daurin uns minuts fins que veiem que ja no estan crues, llavors, afegim l'ànec i li tirem el most perquè es cogui uns minuts. Afegim el cava i per acabar el brou. Quan la carn de l'ànec ja estigui cuita afegirem el raïm.



# CANELONS CRUIXENTS D'ÀNEC I DE GALL DEL PENEDÈS IGP AMB BEIXAMEL DE FOIE GRAS



UNITATS  
4 PERSONES

## INGREDIENTS

1	Ànec Mut del Penedès		Parmesà
1	Gall del Penedès IGP	4	Tomàquets
100 ml	Nata líquida		Maizena
4	Fulls de pasta Brick	2 gots	Vi Blanc
2	Pastanagues		Mel del Penedès
50 g	Formatge	200 g	Foie Gras
5	Cebes		Sal i Pebre





## PROCEDIMENT

**Elaboració:** rostim l'ànec salpebrat amb les verdures. A mitja cocció hi posem el vi. Hem d'aconseguir que l'ànec ens quedi tendre, per això primer fem una cocció a 200 °C i quan hi afegim el vi afluixem la temperatura i si convé hi afegim una mica d'aigua. Quan tinguem l'ànec cuit el desossem i el triturarem amb les verdures. Reservem la carcanada per a fer un brou. Tallarem el gall a quarts, seguidament rostim el gall amb una cassola de terrissa. Un cop rostit el gall, agafem tres cebes i les tallem a juliana, la pastanaga, dues cullerades de la mel del Penedès i el got de vi, el tapem i es courà durant 30 minuts fins que el gall estigui tendre. El desossarem i el triturarem amb les verdures. Reservem la carcanada per fer un brou.

Per fer els **canelons** només cal que tallem les oblees de Brick i les farcim: dos oblees amb l'ànec i dos oblees de gall.

Per la **beixamel**, tallem el foie i el fem coure a foc lent amb el brou d'ànec i de gall (utilitzem 300 ml de brou). Un cop passats deu minuts triturarem la salsa i la salpebrem i lliguem amb la nata. Si convé podem espessir aquesta beixamel amb una mica de Maizena exprés.

**Presentació:** enrossim els canelons al forn fort, 200 °C, deu minuts. Agafem dos canelons de gall i dos canelons d'ànec, salsagem amb la beixamel de foie i ratllem el formatge.

# CREP DE CALÇOTS

## AMB FORMATGE I CREMA DE CARBASSA



**UNITATS**  
1 PERSONA

### INGREDIENTS

150 ml	Llet
1	Ou
65 g	Farina
1 cullerada	Oli d'oliva
5	Calçots
	Germinat de rave
	Sal

### PEL FARCIT:

200 g	Formatge
50 cl	Nata
20 cl	Caldo d'au

### PER LA CREMA DE CARBASSA:

50 g	Carbassa
100 cl	Caldo D'au

**Crocant:** pasta filo untada amb mantega i torrada al forn

### PROCEDIMENT

**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 batedora (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.



# EL XAREL·LO



UNITATS  
4 PERSONES

## INGREDIENTS

500 g	<b>Polpa de pinya</b>	2 troncs	<b>Fonoll</b>
200 g	<b>Sucre</b>	1 l	<b>Suc de most de xarel·lo</b>
5	<b>Gelatines cua de peix</b>	12 grans	<b>Raïm</b>
250 g	<b>Nata</b>	4 g	<b>Agar-agar (espessidor)</b>
5	<b>Llavors de cardamom</b>	4 g	<b>Goma xantana (espessidor)</b>

## PROCEDIMENT

**Elaboració:** fem bullir durant 5 minuts 600 cl de suc de most de xarel·lo amb els 4 g d'agar-agar; després ho estirem sobre una safata i ho posem a la nevera. Un cop fred, ho tallem petit. Mentrestant, fem una infusió en una olla amb la polpa de pinya, el sucre, el cardamom i el fonoll. Un cop feta la infusió, hi afegim les 5 fulles de gelatina, la colem i la deixem refredar. Batem la nata amb una batidora fins que quedi semi muntada. Ho ajuntem fent una mousse i ho amollem. Pelem els 12 grans de raïms i els traiem les llavors. En una batidora, batem 400 cl de suc de most de xarel·lo i els 4 g de goma xantana fins que es formi una salsa espessa.

**Presentació:** al fons del plat posem la gelatina d'agar-agar, a sobre hi posem la mousse amollada i el raïm pelat. Finalment, hi incorporem el suc amb la xantana que farà de sopa.



# MIL FULLES DE FOIE

## AMB PRÉSSEC DEL PENEDÈS CARAMEL-LITZAT



**UNITATS**  
1 PERSONA

### INGREDIENTS

- 100 g — Foie
  - 1 — Préssec
  - 50g — Sucre
  - 1 raig — Conyac
  - 5 — Claus per 200 de mermelada
  - 5 — Torrades per ració
- Sal i pebre**

### PROCEDIMENT

**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 després, 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 trituram i ho deixem refredar. Acompanyem el plat amb unes torrades.



# DEGUSTACIÓ D'OLIS DEL PENEDEÈS

## AMB DIFERENTS PANS



**UNITATS**  
1 PERSONA

### INGREDIENTS

**Pa de Llavors**  
**Pa d'Espelta**  
**Pa de Sègol**  
**Pa de Pagès**  
**Pa amb Farina Ecològica**  
**Oli d'oliva verge extra del Penedès**

### PROCEDIMENT

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



# CREMA DE MELÓ

## AL CAVA AMB CRUIXENT DE PERNIL



**UNITATS**  
4 PERSONES

### INGREDIENTS

- 1 ————— **Meló mitjanet**
- Gel pilée o glaçons**
- 1/2 ————— **Copeta de cava brut**
- Encenalls de pernil Ibèric**
- Sal**

### PROCEDIMENT

**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.





**POSTRES**



# TORRADA

## AMB XOCOLATA, OLI D'OLIVA I SAL



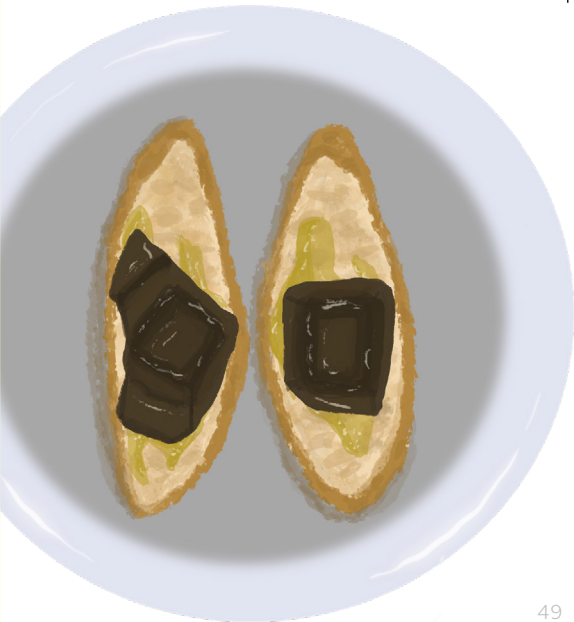
UNITATS  
1 PERSONA

### INGREDIENTS

- 1 o 2 \_\_\_\_\_ **Torrades de pa**
- 2 cullerada \_\_\_\_\_ **Oli d'oliva arbequina**
- \_\_\_\_\_ **Sal fina o maldon (al gust)**
- 1 \_\_\_\_\_ **Presa de xocolata negra**

### PROCEDIMENT

**Elaboració:** torrem una llesca de pa al gust, hi afegim un bon raig d'oli d'oliva i un polsim de sal fina o Maldon. Ho emplatem i al damunt hi posem una presa de xocolata negra.



# SOPA DE XOCOLATA

## NEGRA AMB TORRADA I CAVIAR D'OLI D'OLIVA

### INGREDIENTS

#### PER LA SOPA DE XOCOLATA

200 g \_\_\_\_\_ **Xocolata negra 70% cacau**

100 ml \_\_\_\_\_ **Llet**

#### PEL CREMÓS DE XOCOLATA

100 g \_\_\_\_\_ **Xocolata negra 80% cacau**

50 g \_\_\_\_\_ **Nata**

1 \_\_\_\_\_ **Rovell d'ou**

**Caviar d'oli**

2 \_\_\_\_\_ **Torrades**

1 g \_\_\_\_\_ **Sal Maldon**

### PROCEDIMENT

**Elaboració:** per fer la sopa de xocolata que serà la base del plat, posem en un cassó la llet i la xocolata i les escalfem al foc, tot remenant fins que la xocolata quedi desfeta. Ho retirem i reservem. Per fer el cremós de llet, escalfem en un cassó la xocolata i la nata a 80°C i remenem durant 6 minuts. A continuació hi afegim el rovell d'ou batut, traiem el cassó del foc i ho deixem refredar durant 1 hora.

**Presentació:** posem la sopa de xocolata en un plat. Al damunt hi afegim el cremós de xocolata en forma de quenelle (li donem la forma amb l'ajuda de dues culleres), les torrades, la sal Maldon i el caviar d'oli.



**UNITATS**

4 PERSONES

# PASTÍS DE CODONYAT AMB FORMATGE I RAÏM



UNITATS  
4 PERSONES

## INGREDIENTS

200 g	Codonyat
200 g	Formatge en crema (tipus filadèlfia)
200 cl	Nata per muntar
12	Galetes Maria
100 g	Mantega
	Raïm blanc
2 fulles	Gelatina

## PROCEDIMENT

**Elaboració:** posem les galetes en una bossa i les piquem amb un corró o maça fins que quedin en pols. A continuació desfem la mantega i la barregem amb les galetes picades. Posem la barreja en un motlle i la deixem a la nevera fins que s'endureixi. Muntem la nata en un bol, hi afegim el formatge i les dues fulles de gelatina (que prèviament haurem desfet en aigua) i ho barregem tot molt bé. Posem la barreja en un motlle i la deixem a la nevera fins que s'espesseixi. Quan estigui la barreja de mantega i galetes freda, ho desemmotllem i anem a preparar el plat.

**Presentació:** per emplatar tallem una base de mantega i galetes. A sobre hi posem una primera capa de nata amb formatge, un tall de codonyat i una segona capa de nata amb formatge. Ho decorem amb els grans de raïm pelats i desossats pel damunt.



# TORRADA DE SANTA TERESA



UNITATS  
2 PERSONES

AMB GRANISSAT DE CERVESA, GELAT DE LLIMONA, RATLLADURA DE LLIMONA I MEL

## INGREDIENTS

2 ————— Brioixos o llesques de pa

0,5 l ————— Llet

Pell d'una llimona

Pell d'una taronja

Un polsim ————— Vainilla

1/2 ————— Branqueta de canyella

Un polsim ————— Canyella

1 ————— Ou

Un polsim ————— Sucre

Unes gotes — Anís

Mel al gust

1/2 ————— Ratlladura de la pell de llimona

2 boles ————— Gelat de llimona\*

### PER AL GRANISSAT DE CERVESA:

200 g ————— Sucre

200 ml ————— Aigua

200 ml ————— Cervesa d'autor

### PER A LA GALETA:

100 g ————— Mantega

100 g ————— Farina

100 g ————— Sucre

## PROCEDIMENT

**Elaboració de la torrada:** infusionem la llet amb les pells de llimona i taronja, la canyella i la vainilla.

A continuació remullem el brioix o el pa amb la llet, el passem per ou i el fregim fins que el veiem daurat. Una vegada fregit, l'escorrem amb paper absorbent i el reguem amb unes gotes d'anís, un polsim de sucre i un polsim canyella. El reservem a banda.

**Elaboració del granissat de cervesa:** posem el sucre en un cassó i hi afegim l'aigua. Ho barregem i ho escalfem al foc (fem un almívar) i hi afegim la cervesa. Ho deixem fins que bulli i ho traiem del foc. Ho deixem refredar i ho posem al congelador durant 1 hora.

**Elaboració de la galeta:** posem la farina, el sucre i la mantega en un bol. Ho amassem durant 5 minuts i estirem sobre un paper de forn. Ho coem al forn durant 10-12 minuts a 165°C. Traiem del forn i reservem.

**Presentació:** empletem el brioix o el pa; en un costat i al gust, hi posem el granissat de cervesa i una bola de gelat de llimona. Hi afegim pel damunt la galeta trencada a trosset, la ratlla-dura de llimona i una mica de mel al gust.

\*Podem elaborar el gelat de llimona amb una crema anglesa, el suc de llimona i els estabilitzants. Haurem de mantecar el preparat durant 20 minuts en una mantecadora.”



# MATÓ

## AMB CODONYAT



**UNITATS**  
1 PERSONA

### INGREDIENTS

1 kg ————— **Codonys**

700 g ————— **Sucre**

### PER ACOMPANYAR:

**Mató**

**Carquinyolis (opcional)**

### PROCEDIMENT



**Elaboració:** primer de tot preparem el codonyat fent bullir els codonys en un cassó (aquest pas és perquè sigui més fàcil treure la pell), un cop freds se'ls treu la pell i es trossegem, i els posem en una cassola amb el sucre. Els coem a foc lent, remenant tot sovint. Si es vol que el codonyat quedi més clar, s'ha de coure a foc molt baix, i si volem que quedi més fosc, el courem a foc mig-alt, ja que el color del codony depèn de la manera en que hem fet caramel·litzar el sucre. Un cop ha agafat el color i la textura desitjada es tractarà de batre perquè quedi ben fi.

**Presentació:** es posa en un plat el codonyat amb el mató, ho podem acompanyar amb uns carquinyolis.

# BOMBONS FARCITS DE MELMELADA DE PRÉSSEC PLA (PARAGUAIO) I PRUNA VERMELLA

## INGREDIENTS

- 100 g ————— **Xocolata de cobertura 70%**
- 50 g ————— **Melmelada de préssec pla  
amb pruna vermella**

## PROCEDIMENT

**Elaboració:** fonem la xocolata en un bol al microones a intervals de 30 segons, vigilant que no es cremi. Una vegada desfeta, temperem la xocolata removent-la fins que baixi la temperatura. A continuació agafem un motlle amb cavitats individuals per a bombons i l'omplim amb la xocolata, allisem la superfície amb una espàtula i ho posem a la nevera durant 2 minuts. Traiem de la nevera el motlle i el posem cap per avall damunt d'un plat, per tal que caigui la xocolata sobrant i només ens quedin el fons i les parets del motlle ben coberts amb la xocolata. Ho tornem a posar a la nevera 2 o 3 minuts més. Traiem de la nevera el motlle i posem una culleradeta de melmelada a cada cavitat. Ho tornem a posar a la nevera un parell de minuts més.

A banda, recollim la xocolata sobrant del plat, la posem al bol on l'hem fos al començament i la posem al microones uns segons fins que comprovem que està fosa i tornem a temperar. Per acabar, acabem d'omplir el motlle amb la xocolata i allisem la superfície amb una espàtula. Reservem a la nevera uns minuts més i ja tenim el bombons a punt per menjar.

# GALETA CRUIXENT

## AMB CREMA DE MASCARPONE I FIGUES COLL DE DAMA CARMEL-LITZADES

### INGREDIENTS

#### PER LA MASSA:

- 75 g \_\_\_\_\_ **Mantega**  
 22 g \_\_\_\_\_ **Sucre**  
 8 g \_\_\_\_\_ **Ametlla en pols**  
 1 \_\_\_\_\_ **Ou**  
 62 g \_\_\_\_\_ **Farina**  
 1 cullerada \_\_\_\_\_ **Canyella en pols**

#### PER LA CREMA MASCARPONE:

- 31 g \_\_\_\_\_ **Mascarpone**  
 62 g \_\_\_\_\_ **Nata Muntada**  
 12 g \_\_\_\_\_ **Sucre**

#### PER LES FIGUES CARMEL-LITZADES:

- 4 \_\_\_\_\_ **Figues Coll De Dama**  
 22 g \_\_\_\_\_ **Sucre**

### PROCEDIMENT

**Elaboració:** posem la mantega en un bol calent fins que s'estovi. L'aboquem en un altre bol amb el sucre, l'ametlla en pols, l'ou i la farina i ho remenem bé fins que es formi un massa. Deixem reposar la massa a la nevera durant una hora. Un cop reposada, ratllem la massa amb un ratllador perquè ens quedi esmicolada. Després la posem en un motlle rodó en forma de galeta. La posem al forn a 180°C fins que quedi daurada. Mentre, muntem la nata amb el sucre i hi afegim el mascarpone tot remenant fins que ens quedi amb una textura de crema. En una paella posem les figues amb pell tallades per la meitat i hi afegim el sucre. Les coem fins que quedin ben caramel·litzades.

**Presentació:** muntem els plats posant la galeta de base, la crema de mascarpone a sobre i les figues caramel·litzades al damunt.



**UNITATS**

4 PERSONES



# MOUSSE DE CATÀNIES

## AMB GELAT D'AMETLLA

### INGREDIENTS

300 g	Catànies
400 cl	Nata
1/2 cull	Vainilla
1 bola	Gelat d'ametlla

### PROCEDIMENT

**Elaboració:** triturar les catànies i afegir-hi 100 cl de nata calenta. Una vegada estigui fred es munta amb els 30 restants i la cullerada sopera de vainilla.



# BUNYOLS DE PRÉSSEC DEL PENEDÈS

## INGREDIENTS

- 500 g \_\_\_\_\_ **Farina**
- 2 \_\_\_\_\_ **Préssec**
- 150 g \_\_\_\_\_ **Sucre**
- 100 ml \_\_\_\_\_ **Licor de préssec o Grand Marnier**
- 200 g \_\_\_\_\_ **Melmelada de préssec**
- 1 polsim \_\_\_\_\_ **Sal**
- 3 \_\_\_\_\_ **Ous**
- 1 \_\_\_\_\_ **Llimona**
- 1 cc \_\_\_\_\_ **Sucre vainillat**
- 50g \_\_\_\_\_ **Mantega ( Pomada)**
- 150 ml \_\_\_\_\_ **Llet**
- 15 g \_\_\_\_\_ **Impulsor (Royal)**
- q.s \_\_\_\_\_ **Oli per fregir bunyols**
- \_\_\_\_\_ **Licor de préssec**
- \_\_\_\_\_ **Sucre glaç**
- \_\_\_\_\_ **Pipetes**
- \_\_\_\_\_ **Broquetes**

## PROCEDIMENT

**Elaboració:** ratllar amb l'ajut del Microplaine la pell de llimona. Barrejar tots els ingredients en un bol d'acer inoxidable, afegint la llet de mica en mica fins aconseguir una textura homogenia. Deixar reposar la massa mínim 30 minuts. Amb l'ajuda de dues culleres o d'un bolejador cal ana fregint els bunyols a la fregidora en abundant oli i sense coure massa bunyols alhora. Retirar els bunyols damunt d'un paper secant per ex-treure l'excés d'oli. Punxar amb la/es broqueta/ es la quantitat que vulguem de bunyols, i empolvorar amb sucre glaç. Omplir la pipeta d'alcohol i punxar un bunyol.



# MATÓ

## AMB XOCOLATA DESFETA I CARQUINYOLIS

### INGREDIENTS

100 g	Mató
100 g	Xocolata a la pedra
	Llet
3	Carquinyolis

### PROCEDIMENT

**Elaboració:** ratllem la xocolata molt fina i la desfem en la llet tebia. 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.



UNITATS  
1 PERSONA

# TATÍN DE FIGUES DEL PENEDES

## AMB TEXTURES

### INGREDIENTS

#### PER LES FIGUES DEL PENEDES:

1 kg \_\_\_\_\_ **Figues**  
200 g \_\_\_\_\_ **Sucre**  
50 dl \_\_\_\_\_ **Aigua**  
5 g \_\_\_\_\_ **Mantega**

#### PER L'ESCUMA DE CANYELLA:

1 l \_\_\_\_\_ **Nata**  
180 g \_\_\_\_\_ **Sucre**  
1 branca \_\_\_\_\_ **Canyella**  
**Sifó carregat de gas**

#### PER LA PASTA BRISA:

750 g \_\_\_\_\_ **Farina**  
415 g \_\_\_\_\_ **Mantega**  
60 g \_\_\_\_\_ **Ou**  
225 g \_\_\_\_\_ **Sucre**  
20 dl \_\_\_\_\_ **Aigua**

#### PER AL GELAT DE MARRASQUINO:

700 dl \_\_\_\_\_ **Aigua**  
150 g \_\_\_\_\_ **Maltodextrina**  
20 g \_\_\_\_\_ **Glucosa en pols**  
5 g \_\_\_\_\_ **Pro-Crema**  
300 cl \_\_\_\_\_ **Marrasquino**  
50 g \_\_\_\_\_ **Ou**

## PROCEDIMENT

**Elaboració:** tалlem tots els mànecs de les figues i les posem en una safata de forn. Farem un caramel amb la resta d'ingredients i els afegirem per damunt. 20 minuts al forn i reservar. Per fer la pasta brisa farem una massa homogènia amb els ingredients. Un cop feta l'estirarem en un paper sulfuritzat al forn a 180°C durant 12 minuts. Reservar.

Per l'escuma de canyella introduïrem en una olla els ingredients: nata, sucre, canyella i ho farem bullir tot durant 3 minuts. Ho taparem fins que estigui fred. Tot seguit l'introduïrem dins del sífó amb dues càrregues de gas. Reservar. Per últim també posarem tots els ingredients en una olla i els farem bullir. Ho deixarem reposar fins que es-tigui fred de nevera i el posarem dins de la màquina de gelat.

**Presentació:** agafarem una copa de còctel i al cul del got hi dipositarem una bola de gelat, tot seguit les figues tébies amb una mica de suc. Posarem l'escuma de canyella i la pasta brisa per damunt.



# MOUSSE DE CREMA CATALANA PERFUMAT

## AL MARC DE CAVA AMB COULIS DE MANGO I FRUITES EL BOSC

### INGREDIENTS

#### PER LA GENOISE:

2 \_\_\_\_\_ Ous  
50 g \_\_\_\_\_ Sucre  
1 \_\_\_\_\_ Llimona  
40 g \_\_\_\_\_ Farina  
40 g \_\_\_\_\_ Maizena

#### PEL MERENGUE:

2 \_\_\_\_\_ Ous  
10 cl \_\_\_\_\_ Aigua  
50 g \_\_\_\_\_ Sucre  
5 cl \_\_\_\_\_ Licor de crema catalana  
4 fulles \_\_\_\_\_ Gelatina (8g)  
50 g \_\_\_\_\_ Gemma cremada  
20 cl \_\_\_\_\_ Nata muntada  
50 cl \_\_\_\_\_ Marc de Cava

Coulis de mango i de  
fruites del bosc

Fruites del temps per  
decorar



**UNITATS**  
4 PERSONES

## PROCEDIMENT

**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:** puntar banda pose 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 bescurit i els omplim amb la mousse de crema catalana i els posem al congelador, una vegada trets, ho napes ambo la gemma cromada, el sucre i ho cremem amb ferro calent

**Preparació:** muntem i emborratxem la genoise amb el mar de cava i decorem el plat amb el coulis i les fruites del bosc.



# ESCUMA DE CATÀNIES, XOCOLATA I AMETLLES

## INGREDIENTS

- 250 cl — **Llet**  
 250 cl — **Crema de llet**  
 200 g — **Cobertura de xocolata 65%**  
 2 g — **Essència d'ametlla**  
 35 g — **Pro-escuma calent**  
**Càpsules / càrregues de sífó**  
 100 g — **Ametlla crua**  
 100 g — **Catànies**  
 q.s — **Fruits vermells o del temps**



## UNITATS

4 PERSONES

## PROCEDIMENT

**Elaboració:** escalfem la llet i la crema de llet fins que arrenqui el bull, seguidament hi barregem el pro-escuma calent i ho triturarem 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 fruites del bosc.





# PRÉSSEC DEL Penedès

## MACERAT AMB XAREL·LO



UNITATS  
6 PERSONES

### INGREDIENTS

- 6 \_\_\_\_\_ **Préssecs**
- 1 1/2 l \_\_\_\_\_ **Vi Xarel·lo de la D.O. Penedès**
- 3 \_\_\_\_\_ **Clares D'ou**
- 300 g \_\_\_\_\_ **Sucre**
- 300 ml \_\_\_\_\_ **Aigua**
- 1 \_\_\_\_\_ **Pell de llimona ratllada**  
**Fulles de menta o grosella**  
**per decorar**



### PROCEDIMENT

**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 po-sant 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.

# TATÍN DE POMA CONFITAT


**UNITATS**

4 PERSONES

**INGREDIENTS**

- 2 \_\_\_\_\_ **Pomes golden**
- \_\_\_\_\_ **Pasta de full**
- 1 branca \_\_\_\_\_ **Canyella**
- 1 \_\_\_\_\_ **Llimona**
- 2 tasses \_\_\_\_\_ **Cafè de sucre morè**
- 1 \_\_\_\_\_ **Rovell d'ou (per pintar)**
- \_\_\_\_\_ **Gelat de vainilla o figues**

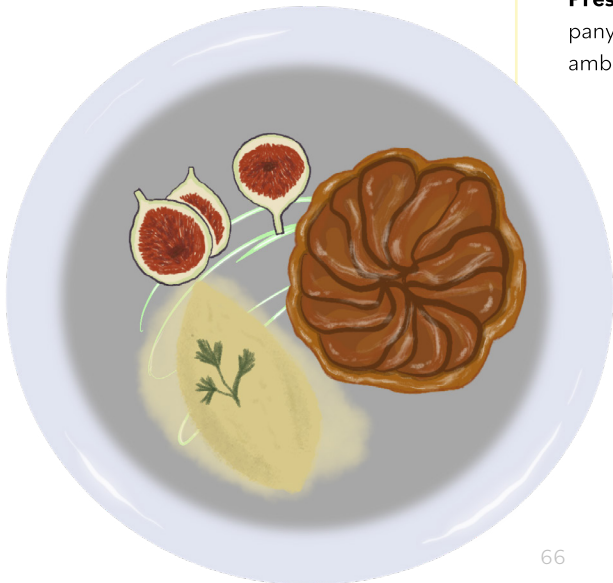
**PROCEDIMENT**

**Elaboració:** pelem les pomes i les tallem a trossets de més o menys ½ cm, les posem en un pot i les confitem al foc amb una miqueta d'aigua, el sucre, la canyella i el suc de la llimona fins que caramelitzin.

A continuació, les posem en un motlle i la pasta de full per sobre la poma, es pinta amb el rovell d'ou, i es punxa la pasta de full, seguidament ho posem al forn a 200°C durant 20 minuts, fins que veiem que la pasta quedi cuita.

Una vegada cuit, ho traiem del forn i ho desmoltlem en un plat de manera que la poma quedi al damunt.

**Presentació:** podem presentar la tatin acompanyada amb una bola de gelat de vainilla o/i amb figues.



# CREMA CATALANA

## AMB CARQUINYOLIS



UNITATS  
5 PERSONES

### INGREDIENTS

1 l	Llet
6	Rovells d'ou
35 g	Midó de blat de moro (maizena)
200 g	Sucre
	Pell taronja
	Llimona
1 branqueta	Canyella
10	Carquinyolis

### PROCEDIMENT

**Elaboració:** escalfem  $\frac{3}{4}$  l de la llet, hi afegim el sucre, la pell de taronja, la pell de llimona i la canyella. A banda, afegim el rovell d'ou al  $\frac{1}{4}$  l de llet restant, més la maizena i ho remenem tot bé, reservem fins que bulli la preparació anterior. Quan bulli la llet, traiem la pell de taronja, la de llimona i la de canyella, i a continuació barregem les dues preparacions i ho escalfem a foc lent, sense parar de remenar fins a assolir una crema espessa.

**Presentació:** posem la crema en una cassola de fang i ho deixem refredar durant una hora aproximadament. Quan ja estigui freda, cremem la crema amb el sucre i la servim acompanyada amb els carquinyolis.



# PA DE PESSIC

## AMB PRÉSSEC D'ORDAL I SOPA DE MARIALLUÏSA



**UNITATS**  
4 PERSONES

### INGREDIENTS

#### PEL PA DE PESSIC:

9	Clares d'ou
263 g	Sucre
13	Rovells d'ou
88 g	Mel
263 g	Farina fluixa
56 g	Té Matxa

#### PER LA SOPA DE MARIALLUÏSA:

1 l	Aigua
200 g	Sucre
3 fulls	Gelatina de cua de peix
400 g	Fulles de marialluïsa
4	Préssecs d'Ordal
50 g	Mantega

### PROCEDIMENT

**Elaboració pa de pessic:** muntem les clares amb una batedora a velocitat mitjana. Quan estiguin esponjoses afegim els 263 g de sucre i seguim muntant fins que la barreja quedi esponjosa. A continuació hi afegim els rovells d'ou a poc a poc i una vegada estigui tot homogeni, hi posem també la mel, la farina i el te matcha. Seguidament, posem la massa en una placa al forn precalentat a 150 °C durant 45 minuts.

**Elaboració de la sopa de marialluïsa:** posem a remullar els fulls de gelatina. Després posem a bullir l'aigua amb el 200 g de sucre. Quan bulli hi afegim la marialluïsa, deixem que bulli un minut i ho retirem del foc. Batem l'aigua amb les fulles de marialluïsa perquè agafi color i sabor. Afegim la gelatina remullada a l'aigua i ho deixem refredar. Pelem els préssecs i els tallem a daus. Saltegem la meitat dels préssecs amb sucre, mantega i aigua fins a formar un caramel. Hi afegim la resta de préssecs a daus fins que estiguin cuits.

**Presentació:** tallem un dau de pa de pessic i el posem en un plat. Al damunt hi posem el préssec tallat a daus amb el caramel de préssec i reguem el conjunt amb la sopa de marialluïsa.



# ESCUMA DE CATÀNIES



UNITATS  
10 RACIONS

## INGREDIENTS PER UN SIFÓ D'1L

- 250 ml ——— **Nata líquida (33%)**
- 250 ml ——— **Llet sencera**
- 2 ——— **Rovells d'ou**
- 150 g ——— **Xocolata blanca**
- 100 g ——— **Clares d'ou**
- 55 g ——— **Ametlles garapinyades triturades (millor praliné)**
- 2 càrregues — **Gas**

## PROCEDIMENT

**Elaboració:** barregem la xocolata blanca i l'ametlla garapinyada triturada en un bol. A banda posem la nata, la llet i els rovells d'ou en un cassó i fem arrencar el bull. A continuació ho afegim al bol amb la xocolata i ho remenem bé fins desfer la xocolata. Deixem atemperar i hi afegim les clares d'ou, i remenem per integrar-les a la barreja. Per finalitzar, ho passem tot per un colador fi de malla i omplim el sifó, el tanquem i el posem a dues càrregues. Ho deixem reposar 24h, i ja estarà llest per servir.



# CARPACCIO DE PRÉSSEC D'ORDAL

## AMB SAFRÀ I GELAT DE FARIGOLA



**UNITATS**  
1 PERSONA

### INGREDIENTS

#### PEL CARPACCIO DE PRÉSSEC:

- 1 \_\_\_\_\_ **Préssec d'Ordal**  
 1/2 tassa \_\_\_\_\_ **Sucre**  
 1 tassa \_\_\_\_\_ **Aigua**  
 4 beines \_\_\_\_\_ **Safrà**

#### PEL GELAT DE FARIGOLA:

- 2 cullerades \_\_\_\_\_ **Farigola o 3 sobres d'infusió**  
 300 ml \_\_\_\_\_ **Llet sencera**  
 200 ml \_\_\_\_\_ **Llet per muntar**  
 130 g \_\_\_\_\_ **Sucre**  
 1 \_\_\_\_\_ **Rovell d'ou**

### PROCEDIMENT

**Elaboració del carpaccio de préssec:** primer posem en una paella el sucre i la tasseta d'aigua, i deixem que redueixi durant una estona, seguidament ho traiem del foc i li incorporem les quatre beines de safrà. Després tallem a rodanxes el préssec, com més fines millor, i les anem col·locant de manera que cobrim la base de la safata, i ho reguem amb l'almívar una mica calent. Per acabar, ho deixem reposar una mica, es pot deixar a la nevera, però preferiblement, millor a temperatura ambient.

**Elaboració del gelat de farigola:** posem la llet en un cassó amb el sucre i quan comenci a bullir, hi afegim la farigola. Ho apartem del foc i ho deixem tapat fins que arribi a temperatura ambient. Mentrestant batem el rovell amb una cullerada de sucre, i ho reservem. Seguidament colem la llet infusionada, i hi afegim el rovell i la nata. Ho posem en una geladora, i ho deixem refredar del tot, una vegada refredat, ho posem a la nevera durant 40 min. (Si no tenim geladora, ho podem deixar en un recipient, que no sigui de metall, i es va remenant cada mitja hora fins que ho veiem ben congelat).

**Presentació:** agafem la safata amb el carpaccio de préssec que haurem deixat reposar, i hi afegim al damunt una bola de gelat de farigola.



# PANACOTA

## AMB PRÉSSEC D'ORDAL



UNITATS  
5 PERSONES

### INGREDIENTS

#### PER A LA GELATINA DE PRÉSSEC:

**Préssec tallat a la brunesa (a daus de 1 a 2 mm)**

**Almívar TPT  
(Tant per tant: 50% aigua i 50% sucre)**

**2 fulls de Gelatina**

#### PER A LA PANACOTA:

1 l \_\_\_\_\_ **Nata líquida**

200 g \_\_\_\_\_ **Sucre**

5 fulls \_\_\_\_\_ **Gelatina**

**Fulles de menta**

#### PER AL COULIS DE PRÉSSEC:

400 g \_\_\_\_\_ **Préssec**

90 g \_\_\_\_\_ **Sucre**

### PROCEDIMENT

**Elaboració:** preparem almívar TPT i hi afegim 2 fulls de gelatina. Quan es formi la gelatina, hi afegim el préssec tallat a la brunesa, la posem en copes i la deixem refredar a la nevera. Per preparar la panacota, posem a coure la nata amb 200 g de sucre i hi infusioem les fulles de menta. Un cop infusionades, hi afegim 5 fulls de gelatina i ho deixem a la nevera. Per preparar el coulis, posem en un cassó els 400 g de préssec a trossets amb els 90 g de sucre i ho deixem reposar durant 1 hora perquè els préssecs deixin anar l'aigua. Posem el cassó al foc i el deixem coure de 15 a 20 minuts. Ho triturarem amb la batedora i, si és molt espès, hi afegim aigua de mica en mica. Ho deixem refredar.

**Presentació:** a les copes de gelatina fredes, hi afegim la panacota freda, una mica de coulis de préssec i préssec a talls.



# CREMA DE IOGURT AMB PRÉSSEC D'ORDAL



**UNITATS**  
1 PERSONA

## INGREDIENTS

### Fideus de Xocolata Negra del Penedès

- 1 gotet \_\_\_\_\_ **Nata líquida**
- 1 \_\_\_\_\_ **iogurt natural de granja**
- 2 sobres \_\_\_\_\_ **Sacarina**
- 1 \_\_\_\_\_ **Préssec d'Ordal**

## PROCEDIMENT

**Elaboració:** posem en un bol la nata, el iogurt i la sacarina i ho batem tot junt. A banda, pelem i tallem el préssec a daus. Per preparar el plat, posem el préssec tallat al fons d'una copa, després hi afegim el iogurt i per últim els fideus de xocolata.





# ASPIC DE RAÏM I MOSCATELL

## AMB GRANISSAT DE MORA I YUZU



UNITATS  
4 PERSONES

### INGREDIENTS

600 cl	MoscateLL
40 grans	Raim Moscatell
4 fulls	Gelatina
6	Yuzus (Fruita Cítrica)
100 ml	Nata líquida
200 g	Sucre
1 l	Aigua
200 g	Mores

### PROCEDIMENT

**Elaboració:** pelem el raïm i li traiem els pi-nyols, a banda hidratem la gelatina amb aigua freda i gel (5 min). Una vegada hidratada, la posem a bullir amb el moscatell, i un cop arrenca el bull, ho apartem del foc i reservem. A continuació, posem de 8-10 grans de raïm en una copa de còctel i ho cobrim amb el moscatell, ho deixem refredar a la nevera. Mentrestant, fem un almívar amb 500 ml d'aigua i 100 g de sucre, ho refredem i després ho triturarem amb les mores, ho deixem al congelador. A continuació fem suc de yuzu i ho reservem. Per finalitzar, muntem la nata amb el sucre restant, i a poc a poc, li anem afegint el suc del yuzu.

**Presentació:** per presentar el plat, amb la gelatina ja pressa rasquem amb una forquilla el granissat i el posem damunt del preparat de raïm amb el moscatell, i ho acabem amb uns tocs de la mousse de yuzu.



# TEXTURES DE TRES XOCOLATES DEL PENEDES AL CAVA



UNITATS  
4 PERSONES

## INGREDIENTS

120 g — **Crispy (cruixent) de caramel**

320 g — **Namelaka (cremós) de xocolata blanca i cava**

12 g — **Crispy (cruixent) de maduixa**

80 g — **Crispy d'or**

320 g — **Namelaka de xocolata negra i cava**

200 g — **Gelat xocolata negra**

4 fulles — **Arce de xocolata**

40 g — **Crumble d'oreo**

### PER LA NAMELAKA DE XOCOLATA BLANCA:

200 g — **Nata**

5 g — **Glucosa**

100 ml — **Llet**

200 g — **Cobertura xocolata blanca**

1,5 fulles — **Fulles de gelatina**

### PER LA NAMELAKA DE XOCOLATA NEGRA I CAVA:

200 g — **Nata**

5 g — **Glucosa**

100 ml — **Llet**

200 g — **Cobertura de xocolata negra**

2 fulles — **Gelatina**

1 rajolí — **Marc de cava**

## PROCEDIMENT

**Elaboració Namelaka de xocolata blanca:** bullim la llet i la glucosa i hi incorporem les fulles de gelatina. A continuació escaldem la xocolata i hi afegim la nata freda i ho triturarem. Ho barregem tot i ho deixem reposar durant 24 hores a la nevera.

**Elaboració Namelaka de xocolata negra:** posem el marc de cava al foc per tal que redueixi. Després bullim la llet i la glucosa i hi incorporem les fulles de gelatina. A continuació escaldem la xocolata i hi afegim la nata freda i ho triturarem. Per acabar, ho barregem tot i ho deixem reposar durant 24 hores a la nevera.

**Presentació:** en un bol o en mitja ampolla de cava (exemple) fem una capa amb el crumble de galeta oreo i els crispys de caramel i maduixa. A continuació amb la màniga de namelaka de xocolata negra fem una ziga zaga damunt del crumble. Al damunt de la namelaka de xoco negra tornem a fer una ziga zaga amb la namelaka de xocolata blanca, hi posem una bola de gelat de xocolata negra al damunt i ho finalitzem amb els crispys d'or i una fulla d'arce de xocolata.



# BROWNIE

## DE XOCOLATES I AMETLLES DEL PENEDES



UNITATS  
4 PERSONES

### INGREDIENTS

130 g	Farina tamisada
160 g	Mantega
50 g	Oli extra verge
200 g	Cobertura xocolata
4	Ous frescos
40 g	Ametlles torrades
160 g	Sucre blanc o morè
	Gelat de pebre
	Escames de sal
1 polssim	Pebre en gra

### PROCEDIMENT

**Elaboració:** abans de començar, escalfem el forn a 200° C. A continuació forrem un motlle de mantega amb textura pomada amb un pinzell, i ho deixem a la nevera per refredar-ho (aproximadament uns 5 minuts). Una vegada fred, ho traiem i hi espolem la farina. A banda, batem els ous amb una mica de sucre i hi moldrem unes voltes de pebre. A continuació fonem la xocolata, la mantega i l'oli en un bol al bany maria. Una vegada fos, hi afegim els ous i el sucre amb una espàtula de pastisseria, s'ha d'anar barrejant a poc a poc. Seguidament hi incorporem la farina i la sal amb tres gestos, i després les ametlles. Posem tot el preparat al motlle i ho fornem durant 24 minuts.

**Presentació:** es pot presentar el brownie en un plat amb oli d'oliva extra verge, gelat de pebre, unes escames de sal maldon i una mica de pebre negre.





**EMPRESAS  
PRODUCTORES I  
ELABORADORES**

**PA, PASTISSERIA, TORRONS, FARINES I  
DERIVATS I CACAU, XOCOLATA I DERIVATS**

**Agro-Freixedes SCP**

La Ràpita - Santa Margarida i Els Monjos  
Tel. 93 818 60 01

**Bombons Cudié, SA**

Olèrdola  
Tel. 93 890 00 17  
[www.bombonscudie.com](http://www.bombonscudie.com)

**Cal Pelegrí**

Ordal - Subirats  
Tel. 93 817 99 03

**Carquinyolis Artesans Escalfet**

Sant Quintí de Mediona  
Tel. 609 311 392  
[www.escalfet.com](http://www.escalfet.com)

**Carquinyolis Sant Quintí**

Especialitats Argemí  
Sant Quintí de Mediona  
Tel. 93 899 81 96

**Casanella's Chocolate Almonds Since 1998**

Sant Cugat Sesgarrigues  
Tel. 93 899 27 65  
[www.chocolat.cat](http://www.chocolat.cat)

**Catànies Via**

Vilafranca del Penedès  
Tel. 93 890 21 02  
[www.cataniesvia.com](http://www.cataniesvia.com)

**Chocolates Simón Coll, SA**

Sant Sadurní d'Anoia  
Tel. 93 891 11 00  
[www.simoncoll.com](http://www.simoncoll.com)

**Dolç Art, SL**

Sant Pere de Riudebitlles  
Tel. 93 899 55 65 / [www.dolcart.cat](http://www.dolcart.cat)

**Fleca Fontanals, SL**

Sant Pere Molanta - Olèrdola  
Tel. 93 892 00 95

**Fleca i pastisseria Cal Camilo**

Torrelavit  
Tel. 93 899 51 05

**Fleca Parés, SL**

Vilafranca del Penedès  
Tel. 93 890 02 16  
[www.flecapares.cat](http://www.flecapares.cat)

**Fleca Pau Marquès**

Font-rubí  
Tel. 93 897 92 39

**Forn 4 Barres, SL**

Santa Margarida i Els Monjos  
Tel. 93 898 01 04  
[www.forn4barres.com](http://www.forn4barres.com)

**Forn Cal Roc**

Les Cabanyes  
Tel. 93 892 18 68

**Forn de l'Arseni, SL**

Sant Sadurní d'Anoia  
Tel. 93 891 04 07

**Forn de pa Cal Celis**

Vilafranca del Penedès  
Tel. 693 237 897

**Forn de pa Marí**

Gelida  
Tel. 93 779 09 32

**Forn de pa La Penya**

Olesa de Bonesvalls  
Tel. 93 898 40 31

**Forn de pa Mitjans, CB**

Vilafranca del Penedès  
Tel. 93 890 08 40

**Forn de pa R. Esplugas**

Santa Margarida i Els Monjos  
Tel. 93 898 02 80

**Forn de pa Vilobí, SL**

Vilobí del Penedès  
Tel. 93 897 81 10

**Forn de Pontons**

Pontons  
Tel. 93 898 78 45

**Forn i pastisseria Valls**

La Ràpita - Santa Margarida i Els Monjos  
Tel. 93 898 02 00  
[www.fornvalls.es](http://www.fornvalls.es)

**Forn de pa Rius, SA**

Vilafranca del Penedès - Olèrdola  
Tel. 93 892 04 28  
[www.fornrius.com](http://www.fornrius.com)

**Forner Cal Eduard, CB**

Sant Pau d'Ordal - Subirats  
Tel. 93 899 31 02

**Gelateria torroneria Xixona M. Mira**

Vilafranca del Penedès  
Tel. 93 817 00 88  
[www.botigatorrons.com](http://www.botigatorrons.com)

**La Granja Foods 1959, SL**

Pl Clot de Moja - Olèrdola  
Tel. 93 899 11 79  
[www.lagranjafoods.com](http://www.lagranjafoods.com)

**Pastes La Forja**

Castellví de la Marca  
Tel. 93 891 83 93  
[www.pasteslaforja.com](http://www.pasteslaforja.com)

**Pastisseria Bertran**

Vilafranca del Penedès  
Tel. 93 892 03 53

**Pastisseria Can Pardo, SCP**

Torrelles de Foix  
Tel. 93 897 11 02

**Pastisseria Carafi**

Sant Sadurní d'Anoia  
Tel. 93 891 07 11  
[www.carafipastissers.com](http://www.carafipastissers.com)

**Pastisseria Degustació La Granada**

La Granada  
Tel. 671 942 512

**Pastisseria Forn de Sant Joan**

Vilafranca del Penedès  
Tel. 93 892 01 55

**Pastisseria Galí, SCP**

Vilafranca del Penedès  
Tel. 93 892 01 74

**Pastisseria J. Carbonell**

El Pla del Penedès  
Tel. 93 898 81 08

**Pastisseria La Confiança**

Gelida  
Tel. 93 779 01 06  
[www.laconfianza.com](http://www.laconfianza.com)

**Pastisseria Sant Jordi**

Sant Sadurní d'Anoia  
Tel. 93 891 01 77

**Pastisseria Xarel·lo**

Sant Martí Sarroca  
Tel. 93 899 00 29



## CAFÈ

### **Cafès Flor de Yateras**

Moja - Olèrdola  
Tel. 93 890 14 28

### **Quality Blends**

Olèrdola  
Tel. 609 073 131  
www.qualityblends.net

## CARN I EMBOTITS

### **Alimentació Ca l'Antonia**

Pontons  
Tel. 93 898 70 25

### **Cansaladeria Cal Miqueló**

Sant Sadurní d'Anoia  
Tel. 93 891 02 92  
www.calmiquelo.cat

### **Carcasona Vias**

Sant Llorenç d'Hortons  
Tel. 93 771 60 48

### **Cansaladeria i comestibles Cal Xullat**

Torrelles de Foix  
Tel. 93 897 21 34

### **Cansaladeries i Xarcuteries Anton, SL**

Vilafranca del Penedès  
Tel. 93 817 26 59  
www.xarcuteriesanton.cat

### **Cárnicas Masó, SA**

Pl Sant Pere Molanta - Olèrdola  
Tel. 93 892 46 69  
www.carniquesmaso.com

### **Carnisseria Albert Olivella**

Olesa de Bonesvallés  
Tel. 93 898 40 02

### **Carnisseria Cal Cisco**

Torrelavit  
Tel. 93 899 50 28  
www.calcisco.cat

### **Carnisseria Xarcuteria Cal Quim**

Sant Pau d'Ordal - Subirats  
Tel. 93 899 30 04  
www.cal-quim.com

### **Carns Can Cartró, SL**

Can Cartró - Subirats  
Tel. 93 898 81 93  
www.carnscartro.com

### **Carns Esteve**

Torrelavit  
Tel. 93 899 50 31

### **Carns Galimany**

Vilafranca del Penedès  
Tel. 93 892 08 46

### **Ca l'Estevet, Embotits d'autor, SL**

Ordal - Subirats  
Tel. 93 817 92 24  
www.calestevet.com

### **Carns Toni Vives**

Vilafranca del Penedès  
Tel. 93 892 15 61  
www.carnstonivives.net

### **Comercial Búrdalo**

Vilafranca del Penedès  
Tel. 652 073 732

### **Embotits Can Coma**

Gelida  
Tel. 93 779 01 31

### **Embotits Mitjans**

Moja - Olèrdola  
Tel. 93 817 11 50 / www.mitjans.es

### **Farràs Autèntic**

Sant Llorenç d'Hortons  
Tel. 93 771 61 85 / [www.farrasautentic.com](http://www.farrasautentic.com)

### **Mallart Artesans Xarcuters**

(Fundació Mas Albornà)  
Vilafranca del Penedès i La Llacuna  
Tel. 93 897 41 76  
[www.embotitsmallart.com](http://www.embotitsmallart.com)

### **Xarcuteria Rovira**

Sant Sadurní d'Anoia  
Tel. 93 891 09 16

### **Xarcuteria Serra**

Font-rubí  
Tel. 93 897 91 25

### **Xarcuteries Cal Valls**

Vilafranca del Penedès  
Tel. 93 890 09 02  
[www.xarcuteriescalvalls.com](http://www.xarcuteriescalvalls.com)

## **LÀCTICS I DERIVATS**

### **Cal Jep de Gra, SAT**

La Granada  
Tel. 93 897 42 69

### **Camins del Nord**

Sant Sadurní d'Anoia  
Tel. 615 17 29 50

### **Làctics Foix**

Torrelles de Foix  
Tel. 93 897 21 91

## **CERVESA ARTESANA**

### **Ales Agullons**

Mediona  
Tel. 692 623 307 / 649 505 033  
[www.masiaagullons.com](http://www.masiaagullons.com)

### **Beer Cat**

Vilafranca del Penedès  
Tel. 93 817 48 75  
[www.beercatbarcelona.com](http://www.beercatbarcelona.com)

### **Cerveses Bripau**

Sant Pere de Riudebitlles  
Tel. 661 412 267 / [www.bripau.com](http://www.bripau.com)

### **Cervesa Espiga**

Sant Llorenç d'Hortons  
Tel. 93 771 74 46  
[www.espiga.cat](http://www.espiga.cat)

### **La Castellera**

Vilafranca del Penedès  
Tel. 603 507 009  
[www.lacastellera.cat](http://www.lacastellera.cat)

## **PRÉSSEC D'ORDAL I FRUITA DOLÇA DE L'ALT PENEDÈS**

### **Agrícola Cal Martí, SCP**

Castellet i la Gornal  
Tel. 699 536 009 / 678 096 685  
[www.fordal.org](http://www.fordal.org)

### **Cal Baldiri - Joan Marcé Casas**

Cantallops - Avinyonet del Penedès  
Tel. 626 572 828

### **Ca la Marieta (Coop-era)**

Subirats  
Tel. 659 511 735  
[www.coopera-agrari.coop](http://www.coopera-agrari.coop)

### **Cal Pau Jan - Josep Ràfols Vendrell**

Can Rovira - Subirats  
Tel. 93 899 32 59 / 629 573 126  
[www.calpaujan.com](http://www.calpaujan.com)

**Esteve-Préssec d'Ordal**

Cantallops - Avinyonet del Penedès  
Tel. 93 897 0131  
www.estevepressecdordal.wordpress.com

**Família Esteve Ràfols, SCP**

Cantallops - Subirats  
Tel. 93 899 41 76 / 639 560 380

**Fruita de Cal Roca - Dolors Roca Puig**

La Granada  
Tel. 670 312 615

**Fruita Família Catasús Vilamós**

Can Rossell - Subirats  
Tel. 93 899 33 11 / 655 044 246

**Jaume Marra Poch**

Sant Sadurní d'Anoia  
Tel. 93 891 08 74

**Jaume Ràfols Raventós**

Cantallops - Subirats  
Tel. 687 446 357

**Joan Alemany Duran**

Torrelavit  
Tel. 93 899 54 29

**Manel Massana Vallés**

Cantallops - Subirats  
Tel. 93 899 41 37 / 636 671 251

**Olivella Font Clara**

Lavern - Subirats  
Tel. 93 899 31 46 / 639 900 787  
www.olivellafontclara.com

**Pere Costa Duran**

Can Catasús - Sant Sadurní d'Anoia  
Tel. 93 891 02 84

**POMA DE PONTONS**

**Josep Gol Llenas**

Pontons  
Tel. 93 898 70 71

**Lurdes Ridola Colom**

Pontons  
Tel. 679 286 601

**RAÏM PER VINIFICACIÓ**

**Agustí Font Estruch**

Torrelavit  
Tel. 93 899 50 54

**Fèlix Galimany Bolet**

Sant Martí Sarroca  
Tel. 93 818 60 11

**Jaume Domènech Ferré**

Sant Martí Sarroca  
Tel. 649 854 893

**Joan Esteve Esteve**

Sant Llorenç d'Hortons  
Tel. 93 771 70 82

**Joan Font Vila**

Torrelavit  
Tel. 93 899 50 78

**Josep Cuscó Martí**

Avinyonet del Penedès  
Tel. 93 897 06 11

**Josep Ma. Cantí Mora**

Sant Quintí de Mediona  
Tel. 93 899 30 94

**Josep Queralt Galimany**

Font-Rubí  
Tel. 93 743 19 05

**La Costa Valldosera SL**

Avinyonet del Penedès  
Tel. 93 899 1179

**Montserrat Vendrell Massana**

Subirats  
Tel. 93 899 31 09

**Pere Joan Esteve Via**

Avinyonet del Penedès  
Tel. 93 897 00 55

**Pere Marimon Montserrat**

Torrelavit  
Tel. 93 899 59 33

**Rafael Ramon Martorell**

El Pla del Penedès  
Tel. 93 898 85 59

**Ramon Galimany Gibert**

El Pla del Penedès  
Tel. 93 898 81 43

**Robert Ferrando Costa**

Sant Martí Sarroca  
Tel. 93 899 15 56

**Salvador Grimau Tarrida**

Font-rubí  
Tel. 93 897 90 95

**Xavier Milà Solé**

Torrelles de Foix  
Tel. 669 884 922

**Xavier Ribes Casals**

Avinyonet del Penedès  
Tel. 93 897 01 21

**CONFITERIA, MEL I MELMELADES**

**Codonyats Valliser, SL**

Vilobí del Penedès  
93 899 48 21  
[www.valliser.com](http://www.valliser.com)

**Les Filos**

Lavern - Subirats  
Tel. 609 149 779  
[www.lesfilosmarket.com](http://www.lesfilosmarket.com)

**Mel Can Mallofré**

Sant Pau d'Ordal - Subirats  
Tel. 93 899 31 59  
[www.melcanmallofre.com](http://www.melcanmallofre.com)

**Mel Castell de Penyafort**

Santa Margarida i Els Monjos  
Tel. 93 817 43 60  
659 335 583  
[www.melcastelldepenyafort.cat](http://www.melcastelldepenyafort.cat)

**Moió melmelades**

Font-rubí  
Tel. 626 473 546 / 93 817 48 75  
[www.moiomelmelades.cat](http://www.moiomelmelades.cat)

**Set Pots**

Ordal - Subirats  
Tel. 690 232 054

**Vinyet, la melmelada Penedès**

Ca l'Avi - Subirats  
Tel. 639 938 886  
[www.vinyet.cat](http://www.vinyet.cat)

**VINS I CAVES ECOLÒGICS,  
CLÀSSIC PENEDÈS, CORPINNAT I LICORS**

**Agustí Torelló Mata**

Sant Sadurní d'Anoia  
Tel. 93 891 11 73 // [www.agustitorellomata.com](http://www.agustitorellomata.com)

**Albet i Noya, vins i caves**

Sant Pau d'Ordal - Subirats  
Tel. 93 899 48 12  
www.albetinoya.cat

**Bodegas Pinord, SA**

Vilafranca del Penedès  
Tel. 93 890 30 66  
www.pinord.com

**Can Vich**

Mediona  
Tel. 646 379 850  
www.cellercanvich.cat

**Canals i Munné**

Sant Sadurní d'Anoia  
Tel. 93 891 03 18 / www.canalsimunne.com

**Castell d'Age**

Sant Llorenç d'Hortons  
Tel. 630 549 480 / 93 772 51 81

**Castelo de Pedregosa, SL**

Sant Sadurní d'Anoia  
Tel. 93 818 41 46  
www.castelodepedregosa.com

**Caves Bolet - Mas Lluet**

Castellví de la Marca  
Tel. 93 891 81 53  
www.cavesbolet.com

**Caves Parés Baltà, SA**

Pacs del Penedès  
Tel. 93 890 13 99  
www.paresbalta.com

**Celler Agroeco Samora**

Sant Llorenç d'Hortons  
Tel. 647 107 170  
www.agroecosamora.com

**Cellers Torres**

Vilafranca del Penedès  
Tel. 93 817 74 00  
www.torres.es

**Celler Tres Tombs**

Avinyonet del Penedès  
Tel. 628 708 032  
www.cavatrestombs.es

**Celler Cuscó Berga**

Avinyonet del Penedès  
Tel. 93 897 01 64  
www.cuscoberga.com

**El Jardí dels Sentits**

Subirats  
Tel. 649 812 751  
www.eljardidellsentits.cat

**Estel d'Argent**

Vilafranca del Penedès  
Tel. 677 182 347  
www.esteldargent.com

**Esteve i Gibert Viticultors**

Subirats  
Tel. 93 899 31 10  
www.estevegibert.com

**Eudald Massana Noya**

Sant Pau d'Ordal - Subirats  
Tel. 93 899 41 24  
www.massananoya.com

**Gramona**

Sant Sadurní d'Anoia  
Tel. 93 891 01 13  
www.gramona.com

**Jean Leon**

Torrelavit  
Tel. 93 817 76 90  
www.jeanleon.com

**Josep Guilera Riambau - Coma Romà**

Sant Pau d'Ordal - Subirats  
Tel. 93 899 30 94  
www.comaroma.net

**Júlia Bernet SCP**

Subirats  
Tel. 93 899 30 46  
www.juliabernet.com

**La Xarmada, SCCL**

Pacs del Penedès  
Tel. 93 817 12 37  
www.laxarmada.com

**Loxarel - Masia Can Mayol SL**

Vilobí del Penedès  
Tel. 93 897 80 01  
www.loxarel.com

**Llopart Cava, SA**

Heretat Ca Llopart de Subirats  
Tel. 93 899 31 25  
www.llopart.com

**Maria Rigol Ordi**

Sant Sadurní d'Anoia  
Tel. 93 891 01 94  
www.mariarigolordi.com

**Mas Bertran**

Sant Martí Sarroca  
Tel. 93 899 08 59  
www.masbertran.com

**Mas Comtal**

Avinyonet del Penedès  
Tel. 93 897 00 52  
www.mascomtal.com

**Ros Marina Viticultors**

Font-rubí  
Tel. 93 898 81 85  
www.rosmarina.es

**Sol de Brugàs, SL**

Mediona  
Tel. 679 758 329

**Suriol**

Font-rubí  
Tel. 93 897 84 26  
www.suriol.com

**U més u fan tres**

Font-rubí  
Tel. 93 897 40 69  
www.umesu.wine

**Vins El Cep SL**

Sant Sadurní d'Anoia  
Tel. 93 891 23 53  
www.vinselcep.com

**Vins i Caves Joan Segura Pujadas**

Torrelavit  
Tel. 93 899 51 02

**OLI D'OLIVA I OLIVES**

**Cal Sis Dits - Josep Ma. Marquès**

Vilobí del Penedès  
Tel. 93 897 80 72

**Can Cruset Agroturisme**

Torrelles de Foix  
Tel. 687 819 608  
www.cancruset.cat

**Masia Cal Carbó EVOO 228**

Cantallops - Avinyonet del Penedès  
Tel. 617 401 436  
www.evoo228.com

**Molí d'oli ca la Madrona**

Font-rubí  
Tel. 93 818 19 29

**Molí d'oli Josep Lluch**

Guardiola de Font-rubí - Font-rubí  
Tel. 93 897 9178  
www.1770lluch.com

**Oli Ferre Amell**

Cantallops - Subirats  
Tel. 93 899 33 65  
www.ferreamell.com

**Olivariana**

Font-rubí  
Tel. 630 268 404  
www.olivariana.cat

**PRODUCTES D'HORTA I VERDURES**

**Cal Sis Dits - Josep Ma. Marquès**

Vilobí del Penedès  
Tel. 93 897 80 72

**Cal Tinons - Maria Grau Sogas**

Pacs del Penedès  
Tel. 93 817 10 87

**Fruita de Cal Roca - Dolors Roca Puig**

La Granada  
Tel. 670 312 615

**Green Hort, SCP**

Sant Martí Sarroca  
Tel. 664 239 950  
www.greenhort.es

**Hortànic**

Sant Martí Sarroca  
Tel. 676 640 216  
www.hortanic.com

**L'hort de la Carmeta**

Castellví de la Marca  
Tel. 93 891 83 47 / 660 487 642  
www.hortdelacarmeta.com

**Roses Alsina, SCP**

Castellví de la Marca  
Tel. 93 890 43 51

**Roser Vives Martí**

Torrelles de Foix  
Tel. 93 899 13 91

**AVIRAM**

**ÀNEC MUT DEL PENEDÈS**

**Aviram Família Olivella Cruz**

Castellví de la Marca  
Tel. 93 891 82 68

**Cal Tinons - Maria Grau Sogas**

Pacs del Penedès  
Tel. 93 817 10 87

**GALL DEL PENEDÈS IGP**

**Cal Nadal**

Sant Quintí de Mediona  
Tel. 696 360 885

**Granja Moliner**

Castellví de la Marca  
Tel. 637 802 850  
www.elrebostacasa.com

**Granja Guirigall**

El Pla del Penedès  
Tel. 609 314 261  
www.granjaguirigall.com

**La Besàvia**

Rodonyà  
Tel. 657 848 592  
www.gallslabesavia.com

# RESTAURANTS EL PENEDE'S TASTA'L

## **Ambrasa**

Santa Sadurní d'Anoia  
Tel. 93 826 69 59  
[www.ambrasa.cat](http://www.ambrasa.cat)

## **Arrels**

Santa Margarida i els Monjos  
Tel. 93 898 10 31  
[www.arrels.cat](http://www.arrels.cat)

## **Bar-Restaurant Can Pepitu's**

Sant Pere Moltanta (Olèrdola)  
Tel. 93 892 30 42

## **Beercat**

Vilafranca del Penedès  
Tel. 697 961 552  
[www.beercatbarcelona.com](http://www.beercatbarcelona.com)

## **Cal Diari**

Sant Martí Sarroca  
Tel. 93 899 16 58  
[www.caldiari.com](http://www.caldiari.com)

## **Can Bellés**

Vilafranca del Penedès  
Tel. 93 817 43 63

## **Ca l'Ibèric**

Vilafranca del Penedès  
Tel. 93 513 79 46

## **Cal Blay Vinicinc - Mirador de les Caves**

Sant Sadurní d'Anoia  
Tel. 93 891 00 32  
[www.cateringcalblay.com](http://www.cateringcalblay.com)

## **Mirador de les Caves**

Els Casots - Subirats  
Tel. 626 030 621

## **Cal Joanet**

Vilafranca del Penedès  
Tel. 93 890 29 84



**Cal Padri**

Castellví de la Marca  
Tel. 93 891 82 68  
www.calpadri.com

**Cal Pere del Maset**

Sant Pau d'Ordal (Subirats)  
Tel. 93 899 30 28  
www.calperedelmaset.com

**Cal Torrents Xic**

Torrelles de Foix  
Tel. 622 215 385

**El Caliu**

Vilafranca del Penedès  
Tel. 93 169 43 84

**El Papà de Pontons**

Pontons  
Tel. 93 898 70 53  
www.resturanteelpapa.es

**El Racó de la Cigonya**

Santa Margarida i els Monjos  
Tel. 93 898 11 01  
www.elrecolacigonya.com

**Hatsukoi by El Centre**

Sant Sadurní d'Anoia  
Tel. 93 891 10 51  
www.hatsukio.es

**Hotel Fonda Neus**

Sant Sadurní d'Anoia  
Tel. 93 891 03 65  
www.fondaneus.com

**Hotel Restaurant Sol i Vi**

Lavern (Subirats)  
Tel. 93 899 32 04  
www.solivi.com

**Il Picarolo**

Sant Sadurní d'Anoia  
Tel. 93 891 05 27  
www.ilpicarolo.com

**La Garrofa**

Vilafranca del Penedès  
Tel. 93 897 41 55

**La Perla**

Sant Sadurní d'Anoia  
Tel. 93 891 07 02  
www.restaurantlaperla.cat

**La Posada**

Sant Pere Molanta (Olèrdola)  
Tel. 93 892 13 99  
www.posada-piques.com

**Platets**

Vilafranca del Penedès  
Tel. 93 892 25 88  
www.platets.com

**Rostisseria Desperta Ferro**

Vilafranca del Penedès  
Tel. 93 688 46 09

**Taverna l'Ateneu**

Vilafranca del Penedès  
Tel. 93 890 08 17

## Agraïments:



Associació de productors  
artesans agroalimentaris  
de l'Alt Penedès







CONSELL COMARCAL  
ALT PENEDÈS



Diputació  
Barcelona

