

## CALÇOTADA - IPA TARRAGONA 2020



Sábado 25/01/2020 12:00h. visita al Castillo -13:30h Calçotada

### Menú

#### Calçotada del forti

\*Visita guiada al Castillo Templario Medieval  
(Horario de visitas de 12:00 a 13:00)

#### En el interior del Castillo

fuet de payès, crujients de verduras de la tierra y aceitunas aliñadas a nuestro estilo

Pan de payès, tomacó, ajo y aceite de oliva virgen extra D.O. Siurana

Calçots sin límites (Indicación Geográfica Protegida "Calçot de Vallès") con salvitxada del forti (Salsa tradicional para mojar los calçots)

#### En la sala Els Menúfars

Costillas de cordero, longaniza del Rourell, butifarra negra, judias del Ganxet, tomate, alcachofa y patata al caliu con alioli

Crema catalana (Receta casera)

Dados de naranja caramelizados a la vista

Galletas artesanas con lágrimas de Acre

Café o infusión

(máximo 50 plazas)

**Precio: 40€ por adulto**

(posibilidad de menú infantil)



# INTERNATIONAL POLICE ASSOCIATION (I.P.A.)

Secció Espanyola – Comunitat Autònoma de Catalunya  
AGRUPACIÓ DE LA PROVÍNCIA DE TARRAGONA (1994-2019)

*"Organització no governamental (ONG) amb estatus consultius (especial) davant el Consell Econòmic i Social de les Nacions Unides i amb estatus consultiu a l'Organització d'Estats Americans i la UNESCO".*



SERVO PER AMIKECO

## Calçotades en el Fortí del Rourell

El Fortí del Rourell es un lugar de encuentro entre el pasado y el presente donde se entrelazan diferentes épocas con una historia milenaria de origen Templario, siendo el principal atractivo del pequeño pueblo del Rourell.

Por ello y como no podía ser de otra manera nuestras calçotades están cuidadas hasta en el más mínimo detalle. Ubicados en el epicentro de la comarca del Alt Camp sólo podemos honrar a la calçotada desde el máximo respeto al entorno y al medioambiente.

Nuestros productos están cuidadosamente seleccionados desde el origen por nuestro equipo de profesionales, los cuales ponen toda su dedicación y profesionalidad para ofrecerles una calçotada única y llena de historia. Por ello apostamos por productos de proximidad y km0, garantizando una calçotada auténtica y de máxima calidad.

Las calçotades del Fortí comienzan con una visita guiada al castiello de origen templario, donde podrán viajar al pasado y recorrer más de ocho siglos repletos de historia. Sólo en el corazón del castiello podrán sentir con admiración como el transcurso de los años permanece intacto,

Una vez finalizada la visita podrán comenzar la calçotada del Fortí que dividiremos en dos partes. La primera empezará de forma tradicional en el interior del Castiello. Consta de aperitivos artesanos: olivas marinadas a nuestro estilo, fuet de payés i crujients de verduras de la tierra regados con vino D.O.Montsant. También podrán saborear el pan de payés tostado, tomacons, ajos y aceite de oliva virgen extra D.O.Siurana. Nuestros calçots son de la más alta calidad y siempre de Indicación Geográfica Protegida "Calçot de Valls", cultivados en El Rourell y asados en llamas de sarmientos de forma tradicional. Usted podrá disfrutar de ellos sin límite siempre acompañados de la salvitxada del Fortí, adaptación de la receta original con nuestro sello propio.

Entonces ya podrán acceder al interior de la sala Els Nenúfars, bautizada así en honor a la Marquesa de Vallgornera. Ésta sala fue en su día la antigua bodega de la familia desde la que se divisaban las viñas, actualmente reemplazadas por cientos de avellanos que pueden contemplarse desde el interior de la sala.

Comenzaremos entonces la segunda parte de nuestra calçotada dando paso al plato principal, compuesto por carnes y verduras a la brasa, como el cordero seleccionado, la longaniza de payés del Rourell o las deliciosas judías del Ganxet, calificadas para muchos como las mejores judías del país, ya que son de calidad superior y de una delicadeza insólita. Para finalizar podremos degustar la crema catalana del Fortí, los dados de naranja quemados al momento por nuestro personal, las galletas artesanas y las Lágrimas de Acre. Un buen café y una copa de cava pondrán el broche de oro a una calçotada mágica. También podrán comprar en nuestra tienda artesana productos gastronómicos representativos del mundo de la calçotada y llevarse el recuerdo de una jornada calçotaire que no podrán olvidar fácilmente.

**El pueblo del Rourell se encuentra ubicado a 12 km de Tarragona y 10 de Valls.**

OFICINA IPA TARRAGONA

Adreça: C/ Arquebisbe Josep Pont i Gol 8 – C.P. 43005 TARRAGONA -

Atenció al Soci: [ipataragona@ipataragona.org](mailto:ipataragona@ipataragona.org)

WEB: [www.ipataragona.org](http://www.ipataragona.org)



# INTERNATIONAL POLICE ASSOCIATION (I.P.A.)

Secció Espanyola – Comunitat Autònoma de Catalunya

AGRUPACIÓ DE LA PROVÍNCIA DE TARRAGONA (1994-2019)

"Organització no governamental (ONG) amb estatus consultius (especial) davant el Consell Econòmic i Social de les Nacions Unides i amb estatus consultiu a l'Organització d'Estats Americans i la UNESCO".



SERVO PER AMIKECO

## Historia de la Calçotada

Una de las versiones sobre el origen de la calçotada más comúnmente aceptadas afirma que su descubrimiento se debe a Xat de Benaiges, un campesino de finales del siglo XIX de la zona de Vallès (Provincia de Tarragona), que por descuido, preparó a la brasa unas "cebollas" que sobrecalentó. Se quemaron todas por la parte exterior y, en lugar de tirarlas, peló las capas más externas quemadas, descubriendo que su interior estaba muy tierno y sabroso.

Los calçots comenzaron a popularizarse a partir de mediados del siglo pasado y con el paso de los años, la calçotada se ha convertido en una comida típica de la comarca del Alt Camp.

Los bulbos de los calçots se obtienen a partir de la siembra de semillas. Las semillas se plantan a finales de invierno, se trasplantan los cebollinos en primavera y se recogen los bulbos en verano. A mediados de septiembre se vuelven a plantar los bulbos en tierra y según crecen se van calzando, es decir, cubriendo con tierra para que queden blancos y finalmente recogerlos entre los meses de noviembre hasta abril.

Los calçots se asan a las llamas de sarmientos y se acompañan con salvitxada (salsa parecida al conocido romesco). Posteriormente la calçotada se completa con carnes a la brasa, verduras y alubias salteadas.

El 25 de septiembre de 2001 fue aprobada la Indicación Geográfica Protegida (IGP) "Calçot de Vallès", distintivo de calidad establecido por la Unión Europea que garantiza la calidad excepcional de ciertos productos por su método de producción, aptos para el deleite de los paladares más exigentes. El área de producción de la IGP "Calçot de Vallès" comprende las comarcas del Alt Camp, el Baix Camp, el Tarragonés y el Baix Penedés.

Actualmente, la calçotada representa mucho más que una comida típica catalana. Es la unión de amigos y familias, de reír y compartir en armonía, disfrutando de un gran día de invierno, acariciando el calor del fuego y saboreando los productos de nuestra tierra.

OFICINA IPA TARRAGONA

Adreça: C/ Arquebisbe Josep Pont i Gol 8 – C.P. 43005 TARRAGONA -

Atenció al Soci: [ipataragona@ipataragona.org](mailto:ipataragona@ipataragona.org)

WEB: [www.ipataragona.org](http://www.ipataragona.org)



# INTERNATIONAL POLICE ASSOCIATION (I.P.A.)

Secció Espanyola – Comunitat Autònoma de Catalunya

AGRUPACIÓ DE LA PROVÍNCIA DE TARRAGONA (1994-2019)

"Organització no governamental (ONG) amb estatus consultiu (especial) davant el Consell Econòmic i Social de les Nacions Unides i amb estatus consultiu a l'Organització d'Estats Americans i la UNESCO".



SERVO PER AMIKECO

## ¿COMO INSCRIBIRSE ? fácil...

Nombre del socio/a: \_\_\_\_\_

Número Socio/a: \_\_\_\_\_ Teléfono: \_\_\_\_\_

Total de personas inscritas:

Adultos: \_\_\_\_\_ Menores de 12 años: \_\_\_\_\_

Deberá hacerse una reserva previa de 10€ por persona al número de cuenta de IPA Tarragona, antes de cubrirse las 50 plazas o del día 18 de enero de 2020, como máximo.

Banco Sabadell ES04 0081 5289 0100 0108 5615

Enviar justificante de ingreso y esta hoja a: [ipatarragona@ipatarragona.org](mailto:ipatarragona@ipatarragona.org)

Para los que nos visiten desde fuera de Catalunya o quienes lo desconozcan, el Domingo 26 de enero, se celebra en Valls (Tarragona), la "Fiesta de la calçotada de Valls" (Gran Festa de la Calçotada de Valls) es una jornada festiva, tradicional y promocional alrededor del "calçot".

Durante la fiesta en las calles y plazas de Valls (Tarragona) se desarrollará un variado programa de actos populares, pasacalles, demostraciones de cocinado de "calçots" a la parrilla, concursos de cultivadores de "calçots", de salsa de la "Calçotada", de comer "calçots", degustaciones, bailes con elementos folklóricos, etc., por lo que os recomendamos visitarla.

OFICINA IPA TARRAGONA

Adreça: C/ Arquebisbe Josep Pont i Gol 8 – C.P. 43005 TARRAGONA -

Atenció al Soci: [ipatarragona@ipatarragona.org](mailto:ipatarragona@ipatarragona.org)

WEB: [www.ipatarragona.org](http://www.ipatarragona.org)