

## INFORMACIÓN

Les Toques Blanches du Roussillon



CCI Dirección de Comunicación  
y Animación Territorial

Tel. +33 4 68 35 90 99

[www.toques-blanches-du-roussillon.com](http://www.toques-blanches-du-roussillon.com)

Federación Tourisme de Terroir



Tel. +33 4 68 51 21 22

[www.tourismedeterroir.fr](http://www.tourismedeterroir.fr)

### Bibliografía

*Cuisine catalane et vins en Roussillon*,  
*Les coques catalanes*, Editions  
Loubatières; *La cuisine catalane*, tomo 1  
y 2, Ed. J. Lanore; *Les salades de la  
Méditerranée*, *La table médiévale des  
Catalans*, *La cuisine du foie gras*,  
Éditions Les Presses du Languedoc; *Ma  
cuisine catalane au fil des saisons*, Ed.  
Edisud

### Enlaces

[www.tourisme-pyreneesorientales.com](http://www.tourisme-pyreneesorientales.com)

[www.ille-sur-tet.com](http://www.ille-sur-tet.com)

[www.cuisine-catalane.com/index.htm](http://www.cuisine-catalane.com/index.htm)

## Los sabores del sur <sup>1</sup>

«Para rendir homenaje a la **cocina catalana** como se merece, primero hay que deshacerse de una idea equivocada que está muy extendida: no, la cocina catalana francesa no se reduce a cocinar cualquier carne, ave o pescado con salsa de tomate y pimientos! La auténtica cocina catalana —la que ofrecen muchos restaurantes, algunos de ellos galardonados con estrellas por las guías gastronómicas más exigentes— es mucho más colorida y creativa.

»Heredera de los tiempos antiguos cuando los barcos fenicios, griegos y romanos desembarcaban cerca de Collioure o de Port-Vendres con ingredientes poco comunes y especias, y salpicada de influencias hispánicas, árabes y judías, la cocina catalana tiene ese toque vivo, colorido, potente y sutil que no se encuentra en los platos de otras regiones de Francia, ni siquiera en las más meridionales.

»Utiliza exclusivamente productos locales (tanto si provienen de la agricultura, la ganadería, la pesca o de los «regalos» que ofrece la tierra, como las setas o la caza) y varía considerablemente de un extremo a otro del departamento de Pirineos Orientales. Se puede decir que no hay una, sino varias cocinas: de la montaña, la llanura, el mar... Y, al mismo tiempo, iestas cambian según la estación del año!

»La cocina catalana puede ser muy sencilla: una tabla de embutido que exprese un saber hacer inmemorable: botifares blanques i negres (butifarra blanca o negra), jamón de montaña y salchichón; seguida por unas costelles (chuletas) de cerdo o de cordero a la parrilla. Y, por supuesto, la clásica longaniza. Todo ello cocinado a la brasa con sarmientos de cepa de moscatel y acompañado con tostadas de alioli o pà amb tomàquet (pan ligeramente tostado, untado con ajo y tomate y un chorrito de aceite de oliva).

»Esta cocina también puede ser deliciosamente compleja, reuniendo en un mismo plato, como en una fábula, **el conejo** y **los caracoles**, el pollo y las gambas, junto con el aroma del azafrán, el anís verde, la canela...

»Entre los grandes clásicos cabe nombrar **l'ollada**, un delicioso estofado invernal realzado con una pizca de tocino añejo (sagi), las **boles de picolat** (albóndigas de carne con judías blancas y salsa de canela y aceitunas verdes), la bullinada de pescado o la «zarzuela», también llamada «suquet» (una delicada preparación de pescado blanco y marisco).

»Todo ello, por supuesto, maridado con vino tinto, blanco o rosado Côtes du Roussillon, a elegir entre los infinitos tesoros de las bodegas cooperativas o privadas.

»Para los quesos y **postres**, nos decantaremos por la amplia variedad de vinos dulces naturales.

Saboree un queso roquefort acompañado de un Muscat de Rivesaltes bien frío o deleite el paladar con un pastel de chocolate y un vino de Banyuls o Maury. Quedará totalmente asombrado una y otra vez, ¡y seguro que volverá al departamento de Pirineos Orientales!» *Textos de Joël Mettay*

## SERVICIO DE PRENSA

catherine.gillot@adt66.com - Tel. +33 4 68 51 52 58 - julien.folcher@adt66.com - Tel. +33 4 68 53 73 28

## PYRÉNÉES MÉDITERRANÉE EN PAYS CATALAN

Agence de Développement Touristique des Pyrénées-Orientales

2, boulevard des Pyrénées - CS 80540 - F - 66005 Perpignan Cedex - Tél. +33 (0)4 68 51 52 53 - [info@adt66.com](mailto:info@adt66.com)

[pro-tourismeadt66.com](http://pro-tourismeadt66.com) - [tourisme-pyreneesorientales.com](http://tourisme-pyreneesorientales.com) - [visitpo.fr](http://visitpo.fr) -    #visitpo

## Los sabores del sur 2

### Les Toques Blanches du Roussillon



#### El amor por la cocina catalana

Desde 2003, agrupados bajo la etiqueta «Les Toques Blanches du Roussillon», unos cuarenta chefs dan vida al arte culinario del departamento más meridional de Francia: Pirineos Orientales.

Tienen tres objetivos:

- ✓ Conservar, difundir y promover la cocina y los conocimientos culinarios de Pirineos Orientales
- ✓ Promover el aprendizaje y animar a los jóvenes de la profesión
- ✓ Dar a conocer y garantizar la promoción de los productos regionales

Todos estos chefs se inspiran en las múltiples facetas de la región catalana. Desde el Mediterráneo, pasando por las llanuras y hasta las cimas pirenaicas: ofrecen una cocina llena de contrastes y sabores originales.

Le Palais Gourmand, un evento gastronómico único en Francia. Les Toques Blanches du Roussillon también están detrás de un gran evento gastronómico que tiene lugar cada dos años: Le Palais Gourmand.

En este evento, que se desarrolla en el Palacio de Exposiciones de Perpiñán, más de 2 000 participantes pueden degustar libremente, copa y cuenco en mano, más de 39 platos con los mejores vinos y productos regionales.

### Federación «Tourisme de Terroir»



Tourisme de Terroir® está pensado para gastronomos expertos, amantes del vino y la naturaleza y aficionados a la cultura y la historia que buscan tranquilidad y autenticidad.

Una red de profesionales

Una red con los mejores establecimientos que permite visitar a los profesionales en sus plantaciones, talleres, restaurantes, casas rurales, hoteles y sitios culturales.

Un compromiso

Los proveedores de servicios que pertenecen a la Federación Tourisme de Terroir le reservan una acogida sencilla y muy agradable en el corazón del departamento de Pirineos Orientales. Se comprometen a acompañarle y guiarle para descubrir los sabores, los aromas y las características típicas de nuestros productos.

Son los embajadores de esta red y ofrecen un entorno, una información, una acogida y un servicio de calidad.

Una marca

Tourisme de Terroir® es una marca registrada que identifica a los profesionales que dan importancia a todos los valores naturales, a la producción agrícola, a los artesanos que destacan por su pericia y respeto de las tradiciones, a los restauradores, guardianes del saber hacer culinario catalán y a los nuevos creadores.



¿Dónde conseguir la guía?

En las Oficinas de Turismo, en los sindicatos de iniciativas, en las empresas asociadas o pidiéndola en [contact@tourismedeterroir.fr](mailto:contact@tourismedeterroir.fr)

SERVICIO DE PRENSA

[catherine.gillot@adt66.com](mailto:catherine.gillot@adt66.com) - Tel. +33 4 68 51 52 58 - [julien.folcher@adt66.com](mailto:julien.folcher@adt66.com) - Tel. +33 4 68 53 73 28

**PYRÉNÉES MÉDITERRANÉE EN PAYS CATALAN**

Agence de Développement Touristique des Pyrénées-Orientales

2, boulevard des Pyrénées - CS 80540 - F - 66005 Perpignan Cedex - Tél. +33 (0)4 68 51 52 53 - [info@adt66.com](mailto:info@adt66.com)

[pro-tourismeadt66.com](http://pro-tourismeadt66.com) - [tourisme-pyreneesorientales.com](http://tourisme-pyreneesorientales.com) - [visitpo.fr](http://visitpo.fr) -    #visitpo

## Los sabores del sur 3



### Vocabulario y especialidades catalanas del Rosellón

- ❖ «Alioli»: ajo triturado mezclado con aceite de oliva (aïloli).
- ❖ «Ametlles»: almendras.
- ❖ «Anxoves»: anchoas de Collioure.
- ❖ «Botifarres»: butifarras grandes y pequeñas, que pueden ser negras o blancas. Las grandes reciben el irrespetuoso nombre de «bisbe» (obispo) o «Dios» cuando son blancas.
- ❖ «Bullinada»: preparación de pescado/patata con ajo y azafrán. Especialidad de las zonas con lago (bullinada de anguilas) o de la costa (bullinada de pescado).
- ❖ «Bunyetes»: buñuelos muy finos, también llamados «orejas» o «orelletes» (se cocinan para Pascua en toda la llanura del Rosellón, en Vallespir y en Conflent).
- ❖ «Bunyols»: grandes rosquillas dulces o rellenas de crema que se degustan cuando aún están tibias.
- ❖ «Cargol»: caracol; «cargolada», parrillada de caracoles.
- ❖ «Coques» o tortas saladas, dulces y saladas o dulces. Los panaderos de este sector francés catalán se están renovando.
- ❖ «Coscoll»: planta angélica silvestre recogida en las laderas del Canigó a finales de la primavera con la que se prepara una ensalada muy popular.
- ❖ «Cremat»: café muy fuerte con ron y flambeado. Especialidad de la Costa Bermeja.
- ❖ «Escalivada»: hortalizas asadas o a la parrilla: pimientos, berenjenas, cebollas, tomate.
- ❖ «Escudella»: potaje, sopa («escudella de pagès»: sopa campestre). Se sirve en una escudilla.
- ❖ «Freginat»: forma de cocinar que equivale al salteado.
- ❖ «Marinera»: elaborado con productos del mar.
- ❖ «Mató»: leche cuajada (originalmente se elaboraba con leche de cabra).
- ❖ «Ollada»: sopa campestre de col, tradicional en todo el norte de Cataluña, con un toque de «sagi» o tocino de vísceras ligeramente rancio.
- ❖ «Pa d'ou»: flan de huevo.
- ❖ «Panellets»: pequeños dulces de mazapán recubiertos de piñones, de forma redonda, que se elaboran para el día de Todos los Santos. Pueden ser de café, fruta confitada, pistacho o sabores de frutas.
- ❖ «Pernil»: jamón serrano de montaña que proviene de cerdos criados en libertad.
- ❖ «Picolat»: carne picada (albóndigas de picolat).
- ❖ «Porró»: (porrón) recipiente de vidrio para beber «a la regalada» gracias a un pitorro fino y largo.
- ❖ «Rousquille»: (rosquilla) sabroso dulce con forma redonda, tierno y recubierto de azúcar.
- ❖ «Sarsuela»: nombre español que se incorporó en Cataluña. Receta a base de marisco, pescado magro y vino blanco seco.
- ❖ «Tortell»: torta de anís de Villefranche-de-Conflent (mezcla para pan).
- ❖ «Torrans»: turrone de todo tipo. Turrone de Perpiñán: con avellanas, caramelo negro, almendras, piñones o fruta confitada. Otros turrone elaborados con almendras trituradas y miel son «Xixona», «Massapà» o «Alacant» con almendras enteras. También se elaboran en Perpiñán.
- ❖ «Ventresca»: panceta que se utiliza fresca para asar o salada para cocinar (guisantes, hígados, etc.).
- ❖ «Xocolatada»: bebida caliente de chocolate (chocolatada). Especialidad de Palau de Cerdagne.

Fuentes: «La cuisine catalane» tomo 1 - 7ª edición - Eliane Comelade - Editorial J. Lanore/Delagrave. Paris XV<sup>e</sup>

SERVICIO DE PRENSA

catherine.gillot@adt66.com - Tel. +33 4 68 51 52 58 - julien.folcher@adt66.com - Tel. +33 4 68 53 73 28

**PYRÉNÉES MÉDITERRANÉE EN PAYS CATALAN**

Agence de Développement Touristique des Pyrénées-Orientales

2, boulevard des Pyrénées - CS 80540 - F - 66005 Perpignan Cedex - Tél. +33 (0)4 68 51 52 53 - info@adt66.com

pro-tourismeadt66.com - tourisme-pyreneesorientales.com - visitpo.fr -    #visitpo