

INFORMACIÓ

Les Gorres Blanques del Rosselló



[Direction de la Communication
et de l'Animation du Territoire](#)

Tel. +33 4 68 35 90 99

Federació Turisme de la Terra



Tél. +33 4 68 51 21 22

Bibliografia

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

Enllaços internet

www.tourisme-pyreneesorientales.com
www.ille-sur-tet.com
www.cuisine-catalane.com/index.htm

Els sabors del sud

«Retre l'homenatge que mereix la **cuina catalana** és primer de tot girar l'esquena a una idea preconcebuda: ¡No, la cuina catalana no es qualsevol carn, au o peix amb salsa de tomàquet i pebrots al voltant! La cuina catalana autèntica - que ofereixen nombrosos establiments, alguns dels quals amb estrelles de les guies gastronòmiques més serioses - és infinitament més acolorida, inventiva.

Hereva dels temps antics, quan les naus fenícies, gregues o romanes desembarcaven cap a la banda de Cotlliure o Portvendres, amb ingredients rars i espècies, esmaltada amb influències hispàniques, àrabs i jueves, té aquest costat viu, colorit, potent i subtil que no es troba en cuines d'altres regions franceses, ni tan sols les més meridionals.

Es compona exclusivament de productes locals (ja siguin sortits de l'agricultura, la ramaderia o la pesca o de "dons" de la natura, com els bolets o la caça..) i varia força d'un extrem a un altre dels Pirineus Orientals. Es pot dir que no n'hi ha una, si no diverses: cuines de la muntanya i cuines de la plana i del mar... il no són pas iguals segons estiguem a l'estiu o a l'hivern!

La cuina catalana pot ser extremadament simple: una plata d'embotits, expressió d'una destresa immemorial: botifarres blanques i negres, pernil de muntanya, llonganissa, seguits d'una graellada de costelles de porc o de xai i la inevitable salsitxa. Tot cuit al seu punt sobre una brasa de branques de vinya moscatell i servit acompanyat amb torrades amb alloli o amb pa amb tomàquet.

Aquesta cuina també es pot presentar deliciosament complexa, fent que es trobin al mateix plat, com a una faula, la llebre i **el caragol**, el pollastre i la gamba, simpatitzant dins el perfum del safrà, de l'anís verd, de la canyella...

Entre els grans clàssics, cal citar: l'**ollada**, deliciosa ollada hivernal realçada amb una mica de llard ranci (el sagí), les **boles de picolat** (boletes de carns acompanyades amb fesols blancs dins una salsa de canyella i olives verdes), o la bullinada de peixos o la «zarzuela», anomenada també «suquet» (delicada preparació de peixos blancs i crustacis).

Per suposat, tot ben regat amb els vins negres, blancs o rosats de les Côtes du Roussillon, a escollir dins la infinitat de tresors de les caves, cooperatives o privades.

Pels formatges **iles postres**, els escollirem dins la rica paleta dels Vins Dolços Naturals.

Tasteu un roquefort acompanyat amb un Moscatell de Rivesaltes fresc o un pastís de xocolata amb un vi de Banyuls o un Maury: ino us ho creureu ho pas... però hi ha moltes probabilitats que torneu als Pirineus Orientals! »
Texts de Joël Mettay

SERVEI DE PREMSA

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

Els sabors del nord 2

Les Gorres Blanques del Rosselló



L'amor per la cuina catalana

Des del 2003, catalogats com a "Toques Blanches du Roussillon" [Gorres Blanques del Rosselló], una quarantena de xefs cuiners associats dinamitzen l'art culinari del Departament més meridional de França: els Pirineus Orientals.

La seva missió és triple:

- ✓ Mantenir, difondre i promoure la cuina i la destresa culinària dels Pirineus Orientals.
- ✓ Promoure l'aprenentatge i estimular els joves de la professió.
- ✓ Donar a conèixer i garantir la promoció dels productes regionals.

Tots aquests xefs treuen la inspiració de la terra catalana, de les seves nombroses facetes. Des del Mediterrani fins a les planes i fins dalt dels cims dels Pirineus, la seva cuina és rica en contrastos i sabors originals.

El Palais Gourmand, un esdeveniment gastronòmic únic a França: Les "Toques Blanches" del Rosselló també estan a l'origen d'un esdeveniment gastronòmic molt important que té lloc cada dos anys: el Palais Gourmand. Organitzat al Palau d'exposicions de Perpinyà, aquesta ocasió permet que més de 2000 participants, amb got i copeta a la ma, degustin lliurement més de 39 plats associats als millors vins i productes de la terra.

Federació "Tourisme du Terroir [Turisme de la Terra]"



Gastrònoms informats, amants dels vins i dels espais naturals, interessats per la cultura i la història, ¿teniu ganes de tranquil·litat i autenticitat? El "Tourisme de Terroir®" està fet per a vosaltres!

Una xarxa de professionals

Són una xarxa de bones adreces i us proposen que aneu a conèixer-los a les seves explotacions, als seus tallers, restaurants i cases rurals, hotels o emplaçaments culturals.

Un compromís

Al cor de les terres dels Pirineus Orientals, els prestataris de la iniciativa Tourisme de Terroir us acolliran de manera simple i en bona convivència. Es comprometen a acompanyar-vos i guiar-vos en la descoberta dels sabors, les aromes i la tipicitat de les nostres produccions.

Són els ambaixadors de la xarxa i us proposen un entorn, una informació, una acollida i un servei de qualitat.

Una marca

Tourisme de Terroir® és una marca registrada que identifica els professionals que valoren el conjunt dels avantatges naturals, de les produccions agrícoles, dels artesans que excel·len dins el respecte de la manera de fer tradicional i dels restauradors, guardians de les destresa culinària catalana i dels nous creadors.



On trobar-ho?

A les Oficines de Turisme, Sindicats d'iniciatives, a les empreses adherides o, demanant informació a contact@tourismedeterroir.fr

SERVEI DE PREMSA

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

Els sabors del nord 3



Lèxic i especialitats catalanes del Rosselló

- ❖ «Allioli»: all picat emulsionat amb oli d'oliva.
- ❖ «Ametlles»
- ❖ «Anxoves» de Cotlliure
- ❖ «Botifarres»: negres i blanques. Les grosses s'anomenen irreverentment "bisbes" o "Dios" quan són blanques.
- ❖ «Bullinada [suquet]»: preparació de peix/patates amb all i safrà. Especialitat dels estanys ("bullinada" d'anguiles) o de la costa ("bullinada" de peixos).
- ❖ «Bunyetes»: bunyols molt fins (es fan a tota la plana del Rosselló, al Vallespir i al Conflent per Pasqua).
- ❖ «Bunyols»: ensucrats o farcits de crema, cal tastar-los encara tebis.
- ❖ «Cargolada»: graellada de caragols.
- ❖ «Coques» o fogasses: salades, salades/dolces, dolces. Estan coneixent un renaixement entre els forners de la Catalunya Nord.
- ❖ «Coscoll»: angèlica silvestre collida als pendents del Canigó a finals de primavera, constitueix una amanida molt apreciada.
- ❖ «Cremat»: cafè molt fort regat amb rom i flamejat. Especialitat de la Costa Vermella.
- ❖ «Escalivada»: verdures a la graella o rostides: pebrots, albergínies, cebes, tomàquet.
- ❖ «Escudella»: sopa (escudella de Pagès). Servida en bol.
- ❖ «Freginat»: manera de coure que correspon al saltat.
- ❖ «Marinera»: fet amb productes de la mar.
- ❖ «Mató»: llet quallada (originàriament, amb llet de cabra).
- ❖ «Ollada»: sopa de pagès a base de cols, tradicional de tota la Catalunya Nord, realçada amb una punta de "sagí" o llard de les vísceres i lleugerament ranci.
- ❖ «Pa d'ou»: flam d'ou
- ❖ «Panellets»: pastissos rodons d'ametla, arrebossats amb pinyons i fets al forn. Pastes que es fan per Tots Sants (de cafè, amb fruita confitada, amb festuc, amb aromes de fruites).
- ❖ «Pernil»: pernil de muntanya originari de porcs criats en llibertat.
- ❖ «Picolat»: trinxat (boles de picolat).
- ❖ «Porró»: flascó vidre per beure a la "regalada", gràcies a un bec llarg i fi.
- ❖ «Rousquille»: deliciosa llepolia en forma de roda, arrebossada amb sucre fondant
- ❖ «Sarsuela»: nom espanyol que s'ha introduït a Catalunya. Recepta a base de crustacis, peixos fins i bon vi blanc sec.
- ❖ «Tortell»: d'anís, especialitat flequera de Villefranche-de-Conflent.
- ❖ «Torrans»: De totes menes: de Perpinyà: amb avellanes, amb caramel negre, amb ametles, amb pinyons, amb fruita confitada. Altres torrans a base d'ametlla picada i mel: el Xixona, el "Massapà" o l'"Alacant", amb ametles senceres. Es fabriquen també a Perpinyà.
- ❖ «Ventresca»: pit de porc utilitzat fresc, a la graella o salat a la cuina (pèsols, fetges...).
- ❖ «Xocolatada»: beguda calenta de xocolata. Especialitat de Palau de Cerdagne.

Fons: « La cuisine catalane » tome 1 - 7^e édition - Eliane Comelade - Editions J. Lanore/Delagrave. Paris XV^e

SERVEI DE PREMSA

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