

DOP Siurana

Gotes d'or que alimenten els sentits

L'oli de la Denominació d'Origen Protegida Siurana conté en cada gota l'essència d'una comunitat que ha fet del seu paisatge agrícola una font de vida i salut. La qualitat de l'oliva arbequina i una producció respectuosa amb l'entorn i la tradició aconsegueixen extraure de la terra un elixir daurat que alimenta els sentits.



DO Montsant

Aromes i silenci a recer de la muntanya

La Serra de Montsant vigila i aixopuga des dels seus cingles i parets de roca unes poblacions fidels a la producció vitivinícola artesanal. Vins amb gran aroma i cos són un llegat vigent d'aquesta tradició, que sobre a noves varietats i produccions amb la qualitat com a distintiu.



Del mar a taula

Plats que revelen els secrets del mar

El peix fresc que les barques duen a port cada dia passa pels fogons d'una cuina marinera de tradició ancestral. Plats autèntics, llegats de generacions, o innovadores propostes d'autor arriben a taula amb tots els gustos i matisos del Mediterrani.



Vermut de Reus

Glops de festa i campanar

El vermut és un element original i genuí de Reus, una ciutat que respira arquitectura modernista als mateixos carrers que va trepitjar en la seva infantesa el geni universal Antoni Gaudí. Aquesta beguda de vi macerat i herbes aromàtiques de finals del segle XIX manté intacta la seva presència i el seu vessant socialitzador a les trobades d'amics i famílies.



DO Conca de Barberà - Trepat

Una història amb empremta pròpia

El trepat, la varietat autòctona de raïm negre de la Conca de Barberà, es transforma en vins rosats, negres i caves de gust delicat i aroma afruitat. Tastar-los resulta encara més plaent envoltats del patrimoni arquitectònic de bodegues i cooperatives, seguint la Ruta del Cister o fent cap a poblacions carregades d'història.



Calçots de Valls

El festeig de la terra honesta

Diu la tradició que les calçotades han de tenir la Serra de Miramar de fons perquè és en aquest escenari de l'Alt Camp on va sorgir aquesta manifestació gastronòmica. El calçot de Valls, amb Indicació Geogràfica Protegida, i la seva salsa característica en són els protagonistes, juntament amb una gamma de gustos i aromes que converteixen aquesta cita culinària en tot un esdeveniment social.



DO Tarragona

La saviesa dels clàssics

Amb la calidesa del seu clima i una orografia suau que els romans van triar com a llar es produeixen uns vins frescos i aromàtics. Impregnats de la serenor i la saviesa d'una tradició mil·lenària, els seus vins duen fins al paladar l'essència de la cultura mediterrània.



DO Penedès

Onades de vi, sol i escuma

Al Baix Penedès predominen els vins blancs lleugers i tranquils produïts a l'escalf del sol que acaronen els grans de raïm. La brisa del mar tempera una terra que se sap nascuda amb el do de fer vi, mentre els escumosos omplen amb fermesa i elegància les copes que s'alcen per a celebrar-ho.



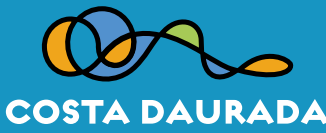
Xatò de Calafell i El Vendrell

El llegat màgic de la cuina popular

El xatò és el sorprenent esclat de gustos i textures. És la senzillesa dels productes del mar i la terra amb què els pagesos acompanyaven el ritual d'aixatonar les botes de vi, col·locant una petita aixeta perquè ragessin. És una màgica combinació, un secret compartit i un poble que escampa i festeja la seva troballa culinària.



Enogastronomia a la Costa Daurada
Mil sabors per descobrir





Cellers i rutes del vi

Endinsa't al cor dels cellers de la Costa Daurada. Descobreix l'indret on s'elabora i madura el vi. Els espais que guarden els secrets de la producció vinícola obren les seves portes i ofereixen experiències singulars. Recorre els seus racons, admira la seva arquitectura i transporta't en el temps. Deixa't endur per la història i tasta la identitat pròpia de cada celler.



Experiències Enogastronòmiques

Assaboreix la gastronomia de la Costa Daurada a través d'una experiència única. Un tast de vi mirant les estrelles sota el cel ras del Priorat, una calçotada entre camps i vinyes, o un sopar sensorial sobre tines centenàries, són només algunes propostes. També podràs aprendre a buscar tòfones o a fer d'enòleg per un dia, entre moltes altres aventures enogastronòmiques. Tria la teva!



Esdeveniments

No et perdis cap activitat relacionada amb l'enogastronomia de la Costa Daurada. Jornades, fires, tastos, festivals... Troba els esdeveniments en què els productes de qualitat són els protagonistes i gaudeix de les activitats que s'organitzen al seu voltant durant tot l'any.

Treu tot el suc a la gastronomia de la Costa Daurada!

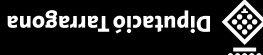


Costa Daurada. Explora un univers que alimentarà els teus sentits

El mapa enogastronòmic de la Costa Daurada et porta a una destinació rica i diversa, impregnada de tradició i renovada amb una elaboració creativa. La cuina marinera de peix fresc arriba a taula amb receptes ancestrals i també es reinventa amb originalitat. Els vins blancs, negres i rosats de les Denominacions d'Origen Montsant, Tarragona, Conca de Barberà, Baix Penedès i la DOQ Priorat porten al paladar totes les tonalitats d'un paisatge que ha fet de l'activitat vitivinícola una cultura pròpia.

Descobreix un territori on els plaers gastronòmics s'assaboreixen a taula amb plats típics com el xató, es viuen amb tradicions úniques com la calçotada, i es paladejen amb productes propis com el vermut de Reus o l'oli de DOP Siurana.

Explora cada racó d'un univers gastronòmic ple d'experiències i activitats al voltant de la cuina, dels productes, i de les seves tradicions. Viatja per un territori que alimentarà els teus sentits. Assaboreix la Costa Daurada!



Diputació Tarragona



Enogastronomia a la Costa Daurada
Mil sabors per descobrir

Catedrals del vi



Coneix els cellers modernistes, "les catedrals del vi" de la Costa Daurada. Admira les sis joies arquitectòniques singulars que contenen el fruit d'una tradició agrícola que segueix ben viva i amb tota la seva autenticitat. Una àmplia oferta d'experiències t'esperen en aquests espais monumentals. Viu la història i respira les aromes del vi.



Visita al món de l'oli



Viu el procés d'elaboració de l'oli entre oliveres i molins antics. Del fruit de l'arbre, al raig daurat. Els edificis, les eines i els testimonis personals expliquen la història i el present de l'elaboració oleícola de la Costa Daurada. Centres d'interpretació, museus de l'oli i antics molins t'ofereixen visites combinades amb tastos, passejos entre oliveres o menús gastronòmics amb oli d'oliva.



Descoberta del vermut



Recorre el paisatge del vermut de Reus amb una ruta per la capital d'aquest aiguardent. Visita les fàbriques emblemàtiques que van donar prestigi al vermut de Reus a tota Europa, ja al segle XIX. Descobreix els establiments dedicats a aquesta beguda i els espais modernistes de l'època daurada de la indústria.



Segueix-nos: @costadauradatur



Hotels i restaurants per degustar



Troba els establiments, productors i professionals que serveixen a taula la identitat gastronòmica del territori. Amb productes de km0 i una cuina que connecta amb la tradició i l'autenticitat. Coneix les activitats que es realitzen al voltant de la cultura culinària de la Costa Daurada i assaboreix-la!



Paisatges amb gust per caminar



Deixa't embolcallar pels paisatges de la Costa Daurada i passeja't per l'essència del seu territori. Camina entre vinyes i conreus d'oliveres. Recorre els costers on madura el raïm, els camins ramaders, o els senders del Parc Natural de la Serra de Montsant i de les Muntanyes de Prades. Segueix les empremtes del paisatge i descobreix l'origen de la seva cultura gastronòmica.



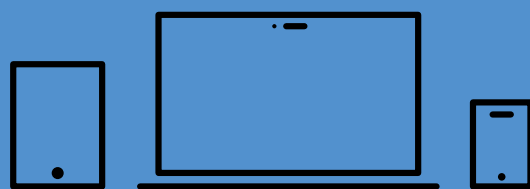
Sabors de quilòmetre zero



Agrobotigues, cooperatives, forns artesanals i tot tipus d'establiments que vetllen per la qualitat i la proximitat dels seus productes estan al teu abast a la Costa Daurada. Endinsa't als pobles i ciutats per delectar-te amb propostes gastronòmiques úniques. Introdueix-te en un món de sensacions en què el sabor és el principal protagonista.



Per a més informació:
<https://costadaurada.info/enogastronomia>



Passeig Torroja, s/n - 43007 Tarragona - Tel. (0034) 977 230 312 - costadaurada@dipita.cat - www.costadaurada.info

Contractació projecte "PRD" - Fotografia: Cristina Urbach, Joan Capdevila, AEP Muntat & Còndell - Disseny gràfic: adn studio, Creativa publicacions S.L. - D.L. DL T 1004-2019



La Costa Daurada, banyada per les aigües del Mediterrani i lanquejada per les Muntanyes de Prades i la Serra del Montsant, ha aprofitat el millor del mar i de la terra per crear una reconeguda gastronomia basada en productes de qualitat. Una tradició culinària que esclata en gustos i que es propaga per tot el territori amb festes, activitats i experiències.

Descobreix els mil sabors de la Costa Daurada!

Costa Daurada