

BAIX GAIÀ

RUTA
GASTRONÒMICA



RESTAURANTS

EL CELLER
C/ Joan Maragall, 10
Salomó
977 62 90 10

EL RECONGRE
Cami Sant Salvador, 16
Roda de Barà
977 80 60 39

LES TINES DE RENU
Pl. de l'església, 2
Renau
977 62 04 88

MULSUM
C/ Sant Joan, 15
La Riera de Gaià
977 65 55 76

LA MASIETA
Av. Dr. Pujol, 16
Creixell
977 80 10 11

EL RAFAL
Pl. La Bassa, 1
La Pobla de Montornès
977 64 84 24

CAL SISQUET
Urb. Roc Sant Gaietà, 21
Roda de Barà
977 80 13 96

CAN ROIG
C/ Bèlgica, 2
Roda de Barà
977 80 15 59

Cooperatives agrícoles

EL CATLLAR
C/ Onze de Setembre, 7
El Catllar
977 65 33 29

SALOMÓ
C/ Nou, 18
Salomó
977 62 90 61

VERGE DE LES NEUS
Av. de Catalunya, 27
La Nou de Gaià
977 65 53 62

RESTAURANTS

EL FARISTOL
C/ Sant Martí, 5
Altafulla
977 65 00 77

BRIXES DE BURRIAC
C/ del Cup, 2
Altafulla
977 65 15 57

EL BUFFET D'ALTAFULLA
Ctra Nacional N-340a - km 1173
Altafulla
977 65 00 28

NOI
Pl. A. Roig Copons, 7
Torredembarra
977 13 00 54

LLAÜT
C/ Indústria, 13
Torredembarra
977 64 57 30

LA CUINA D'EN BASILI
Ctra. La Pobla, s/n
Torredembarra
977 64 38 32

EL VAIXELL
Pg. Colom, 46
Torredembarra
977 64 01 04

JAUME DRUDIS
Av. Montserrat, 7
Torredembarra
977 64 05 58

MORROS
Pg. Rafael Campalans, 42
Torredembarra
977 64 00 61

IL CAPRICCIO
Port Esportiu
Torredembarra
977 64 54 11

CELLER DE L'ÀVIA
Av. Catalunya, 17
El Catllar
977 65 32 58

LA PREMSA
Pg. Joan Creus, 3
Salomó
977 62 90 64

AJUNTAMENTS / CITY HALLS

	ALTAFULLA www.altafulla.cat	977 65 00 08
	CREIXELL www.creixell.es	977 13 81 32
	EL CATLLAR www.elcatllar.org	977 65 31 01
	LA NOU DE GAIÀ www.noudegaia.altanet.org	977 65 52 57
	LA POBLA DE MONTORNÈS www.lapoblademontornes.cat	977 64 80 12
	SALOMÓ www.salomo.altanet.org	977 62 90 30
	RENAU www.renau.altanet.org	977 62 03 13
	LA RIERA DE GAIÀ www.rieradegaia.altanet.org	977 65 50 00
	RODA DE BARÀ (Patronat de Turisme) www.rodadebara.cat	977 65 77 74
	TORREDEMBARRA (Patronat de Turisme) www.turismetorredembarra.cat	977 64 45 80
	VESPELLA DE GAIÀ www.vespella.altanet.org	977 65 52 88

Baix Gaià



ACCESOS / ACCESS

> Autopista / Highway AP-7 (sortida 32) i carretera A-7 > Tren / Train stops: Altafulla, Roda de Barà, Salomó o Torredembarra. > Autobusos urbans / Buses

El Baix Gaià: el mar que acaricia la muntanya

Aquest territori, on hi ha els pobles integrats en la subcomarca del Baix Gaià i situats a la part més oriental del Tarragonès, aplega mar i muntanya, molt properes l'una de l'altra. Podem també gaudir, tot passejant, de camps de vinyes, ametllers, garrofers, oliveres i fer parada als marges de pedra mil·lenaris.

En endinsar-nos als pobles, contemplarem una exquisida varietat monumental: castells medievals, esglésies d'un gran interès, nuclis antics molt ben restaurats, vil·les romanes...

En resum, una contornada d'uns paratges molt mediterranis, amb rutes variades i singulars, plens d'atractius turístics, naturals i culturals; tots ells amants pel bon tracte que dispensa la seva gent.

This group of villages integrated into the sub region of Baix Gaià and located in the easternmost Tarragonès, combines sea and mountains, close one to the other. We can also enjoy strolling around the fields of grapes, almonds, carob, olive and stopping near the stone margins, which are thousand years old.

Entering the area, we are able to stare an exquisite monumental variety: medieval castles, churches, great and restored old towns, the Roman villa...

To conclude, some spots of a real Mediterranean culture, with unique and varied paths, and the kindness of Baix Gaià's people.

La vinya, el vi i el cava

Les cooperatives compten amb unes instal·lacions que fan que importants cases cavistes i empreses comercialitzadores de vins amb D.O. Catalunya i D.O. Tarragona adquireixin el seu vi amb les garanties de qualitat.

Cooperatives have installations that make major wine companies to buy their D.O. Catalonia and D.O. Tarragona wine with quality guarantees.

Productes del mar i de la terra

El peix de Torredembarra

A la zona litoral del Baix Gaià la pesca és una activitat ancestral des de les llotges de Tarragona i de Torredembarra. L'especialitat: el lluç de palangre.

In the coastal area of Baix Gaià fishing is an ancient activity, developed in the fish markets from Tarragona and Torredembarra. The specialty: the longline hake.

L'oli d'oliva del Baix Gaià està emparat amb la Denominació d'Origen Siurana, un exemple n'és "Els Vergerars" de Salomó. També hi trobem altres olis sense filtrar com la marca "Castlario" d'El Catllar.

Olive oil in Baix Gaià Gaià has the designation of origin Siurana, an example is Salomó's "Els Vergerars". There are other oils such as the unfiltered brand "Castlario" from El Catllar.

La carn del Baix Gaià

La Riera de Gaià destaca per l'elaboració d'embotits de porcí botifarres, amb Can Pistragues i Cal Pastor, com també de productes càrnics elaborats de La Granja Gaià. Cal anomenar també la vedella de Can Mestre: el producte estrella de Vespella.

Highlights of Riera the Gaià are the production of sausages from Cal Pistragues, Can Pastor, and meat products from La Granja Gaià. You must also try Can Mestre's beef of Vespella.

La fruita i verdura

Al l'interior del Baix Gaià hi trobem pagesos que segueixen conreant i venent els fruits del seu treball directament al consumidor. Cal destacar els fesolets de la Riera de Gaià de tipus del ganxet; també allà hi trobem el pebrot de la Riera, els préssecs que es venen cada dissabte a la Poble de Montornès i la garrofa, un fruit molt versàtil.

In Baix Gaià Gaià we find that farmers continue cultivating and selling their vegetables and fruits directly to consumers. Among the various products, we should taste the fesolets of Riera de Gaià, a type of croquet, there are also the pepper of Riera, peaches sold every Saturday in La Poble de Montornès and carob, a very versatile fruit.

Les celebracions gastronòmiques

La Festa de l'Olla d'Altafulla s'acostuma a celebrar el darrer diumenge de març o a l'abril. Durant un matí i comptant amb la benignitat del començament de la primavera es ballen sardanes i després de dinar s'acostuma a fer ball popular.

La Diada del Bull es celebra a Torredembarra el mes de febrer a Baix a Mar. L'objectiu és degustar un plat típic del municipi que antigament es cuinava a l'hivern quan, a causa del mal temps, la pesca escassejava.

A la zona del Gaià, des de fa molts anys, s'hi celebra la Calçotada. Salomó és avui l'indret més emblemàtic de la zona, però també a la Nou de Gaià podem trobar una calçotada popular.

A Vespella s'hi celebra una vedellada popular, també podem gaudir d'una Fesolada popular a Renau, de la Sardinada de Roda de Barà, d'una llangonissada a la Nou de Gaià o de qualsevol celebració gastronòmica de les que s'organitzen per la festa major.

Més informació:
CONSELL COMARCAL DEL TARRAGONÈS
Carrer de les coques, 3 Tarragona
Telèfon: 977 244 500

The Festivity of l'Olla d'Altafulla is usually held the last Sunday in March or April. During the morning people dance sardana, and after the typical lunch they party together.

"La diada del Bull" is celebrated in Torredembarra in February at Baix a mar. The aim is to taste a typical dish from this town, which used to be cooked in winter when fishing was scarce due to the weather.

In Baix Gaià area there's the Calçotada, a kind of special grilled onions. Salomó is one of the best places to find it, but also La Nou de Gaià's people celebrate a popular calçotada.

In Vespella the "vedellada" (grilled beef) is a popular festivity, we can also enjoy a "fesolada" in Renau, the Sardines of Roda de Barà or the grilled sausages "llangonissada" of La Nou de Gaià, or any other culinary celebration organized in Baix Gaià.

L'Olla d'Altafulla

Ingredients: (4p) 1/2 pollastre, 1/2 conill, 300g de costella de porc, 4 patates, 2 cebes, 3 pastanagues, 1 farcellet d'herbes, 1 copeta de vi blanc, **Salsa:** 4 grans d'all, 1 cullerada d'ametlles, 1 cullerada d'avellanes, 1 llesqueta de pa

Es talla la carn a trossos, se salpebra i s'enrossea a la cassola. Es reserva, i en el mateix oli on s'ha cuit se sofregeixen les verdures a trossets. Es mulla amb una mica de vi blanc i es cou a foc lent fins que el vi s'evapori. Llavors s'hi tiraran les patates tallades a trossos regulars, la salsa i la carn. Es mulla amb brou i s'hi afegeix un farcellet d'herbes. Abans de servir-ho es deixa reposar un parell de minuts.

Salsa de calçots

Ingredients:
10 grans d'all
½ litre d'oli d'oliva
6 nyores
500g d'ametlles
250g d'avellanes
1 bitxo
100 cl de vinagre
sal, pebre negre
i pebre vermell

Bull de Torredembarra

Ingredients: (8p)
1 kg de bull, 3,5 kg de patates, 200g de fesols cuits, oli d'oliva i sal.
Romesco:
Polpa de 3 pebrots de romesco, 3,5 cebes d'all (la meitat escalivats), 100g d'ametlles torrades, 200g de molla de pa

Les receptes tradicionals



CONSELL
COMARCAL
DEL TARRAGONÈS



Generalitat de Catalunya
Departament d'Innovació,
Universitats i Empresa

