

# “A land’s gastronomy is its landscape put in the casserole”

*Josep Pla*  
Catalan writer and journalist



www.cett.es

In collaboration with:





## EL CAVA/ EL CAVA/THE CAVA

Cava és el nom que rep el vi escumós de qualitat que es produeix en la "Regió del Cava", seguint el mètode tradicional de segona fermentació i criança en la mateixa ampolla que destapa el consumidor.

S'elabora principalment amb les varietats tradicionals autòctones, amb resultats plens de matisos gràcies als diferents microclimes, altituds i tipologies de sol: Macabeo, Xarel·lo i Parellada com a varietats blanques, Trepat com a negra, i altres varietats, com Chardonnay, Pinot Noir, Garnatxa i Monastrell, perfectament adaptades al territori.

A Catalunya es produeix cava a diverses comarques, com l'Empordà, el Maresme o el Vallès, però Sant Sadurn d'Anoia, a la comarca del Penedès -"el país del vi escumós", en paraules de l'escriptor català Josep Pla-, és el nucli històric d'una tradició elaboradora que es remunta al segle XIX, vinculada a un territori en que la vinya atorga el seu caràcter al paisatge, a l'economia, i a la manera de viure de la gent.

*Cava es el nombre que recibe el vino espumoso de calidad que se produce en la "Región del Cava", siguiendo el método tradicional de segunda fermentación y crianza en la misma botella que descorcha el consumidor.*

*Se elabora principalmente con las variedades autóctonas, con resultados llenos de matices gracias a los diferentes microclimas, altitudes y tipos de suelo: Macabeo, Xarel·lo y Parellada como variedades blancas y Trepat como tinta, y otras variedades, como Chardonnay, Pinot Noir, Garnacha y Monastrell, perfectamente adaptadas al territorio.*

*En Cataluña se produce cava en diversas comarcas, como el Empordà, Maresme, o Vallès, pero Sant Sadurn d'Anoia, en la comarca del Penedès - "el país del vino espumoso", en palabras del escritor catalán Josep Pla-, es el núcleo histórico de una tradición elaboradora que se remonta al siglo XIX, vinculada a un territorio en que la viña otorga su carácter al paisaje, a la economía, ya la manera de vivir de la gente.*

**Cava is the name used for quality sparkling wines produced in the "Region of Cava" following the traditional method of a secondary fermentation and aging in the same bottle that the consumer uncorks.**

**This sparkling wine is mainly made with traditional native grape varieties, with results full of hints thanks to the various microclimates, altitudes and soil types: Macabeo, Xarel·lo and Parellada as white varieties, Trepat as a red one and others such as Chardonnay, Pinot Noir, Garnacha (grenache) and Monastrell (mourvèdre), perfectly adapted to the terroir.**

**Cava is produced in several autonomous regions of Catalonia such as l'Empordà, El Maresme or El Vallès. However Sant Sadurn d'Anoia, in the Penedès region - "the country of sparkling wine", in the words of the Catalan writer Josep Pla- is the historic core of a wine making tradition which dates back to the nineteenth century, connected to a terroir where the vineyards confer their character to the landscape, the economy and the locals' way of life.**



## ELS EMBOTITS/ LOS EMBUTIDOS/ COLD MEAT

La producció d'embotits es remunta a Catalunya fins a l'Edat Mitjana, fins i tot fins a l'època romana, i es relaciona amb la necessitat de conservar la carn, especialment la del porc, la font de proteïna domèstica per excel·lència. La carn triturada i embotida s'assaonava amb espècies o herbes aromàtiques, que permetien la seva conservació, constituint així un aliment bàsic del rebost hivernal.

Frescos, curats o cuits, els embotits es produeixen arreu de Catalunya, destacant especialment les comarques del Vallès, Osona, La Garrotxa, el Ripollès, la Cerdanya, i el Pallars, donant lloc a múltiples especialitats locals, i a diverses varietats genèriques, com el fuet, la llonganissa o la botifarra, esteses per tot el territori

*La producción de embutidos se remonta en Catalunya a la edad Media, incluso a la época romana. Se relaciona con la necesidad de conservar la carne, especialmente de cerdo, la fuente de proteína doméstica por excelencia. La carne triturada y embutida se sazonaba con especias y otros condimentos, que permitían su conservación, constituyendo así un alimento básico de la despensa invernal.*

*Frescos, curados o cocidos, los embutidos se producen por toda la geografía catalana, destacando especialmente las comarcas del Vallès, Osona, Garrotxa, Ripollès, Cerdanya, y Pallars, dando lugar a múltiples especialidades locales, y a diversas variedades genéricas, como la butifarra, el fuet o la longaniza, extendidas por todo el territorio.*

**Cold meat production in Catalonia dates back to medieval, even to Roman times. It relates directly to the need of preserving meat, particularly pork, the domestic protein source par excellence. Minced meat forced into sausage casings used to be seasoned with spices and other condiments, thus enabling preservation and therefore becoming a basic food in the winter larder.**

**Either fresh, cured or cooked, cold meats are produced throughout Catalonia's geography; outstanding regions are El Vallès, Osona, Garrotxa, Ripollès, Cerdanya and Pallars, producing a number of local specialities and several generic varieties such as butifarra, fuet or longaniza, widespread products all over the territory.**



## L'OLI D'OLIVA/EL ACEITE DE OLIVA/THE OLIVE OIL

L'olivera i l'oli d'oliva, l'únic oli que s'extreu d'un fruit carnós, vinculen la cuina catalana a la tradició mil·lenària de l'alimentació mediterrània. Ambdós caracteritzen la gastronomia i el paisatge cultivat a les terres càlides del sud i sud-oest de Catalunya, del Priorat, el Tarragonès, l'Alt i el Baix Camp, el Baix Penedès, la Conca de Barberà, les Garrigues, el Segrià, la Terra alta, el Montsià, o la Ribera d'Ebre. I també de l'Empordà, on estaven situades les colònies gregues d'Empúries i Roses, a través de les quals va penetrar a la Península la cultura de l'oli que van estimar grecs i romans.

*El olivo y el aceite de oliva, el único aceite vegetal que se extrae de un fruto carnoso, vinculan la cocina catalana a la tradición milenaria de la alimentación mediterránea. Ambos caracterizan la gastronomía y el paisaje cultivado en la tierras cálidas del sur y suroeste de Catalunya, del Priorat, el Tarragonès, l'Alt i el Baix Camp, el Baix Penedès, la Conca de Barberà, Les Garrigues, El Segrià, La Terra Alta, el Montsià, o la Ribera d'Ebre, y también del Empordà, donde estaban situadas las colonias griegas de Empúries y Roses, a través de las cuales penetró en la Península la cultura del aceite que amaron griegos y romanos.*

**The olive tree and the olive oil, the only vegetable oil extracted from a fleshy fruit, relate Catalan cuisine to the millenary tradition of the Mediterranean diet. Both impart their distinct features to the gastronomy and the farmed landscape in the warm southern and east southern lands of Catalonia, including the regions of Priorat, Tarragonès, l'Alt i el Baix Camp, el Baix Penedès, la Conca de Barberà, les Garrigues, el Segrià, la Terra Alta, el Montsià or la Ribera d'Ebre, and north of Catalonia as well, in l'Empordà region, where the Greeks settled the colonies of Empúries and Roses, a gateway of the culture of oil, which the Greeks and Romans loved so much, to the rest of the Peninsula.**