



Para hacer alcachofas a la brasa debemos ser generosos con el aceite y no olvidar el toque de sal.



Con los corazones de las alcachofas se pueden preparar recetas saludables y deliciosas a partes iguales.

## Cuanto más frío haga en invierno, más dulce será el calçot

elaborada a base de avellanas, almendras, ñoras, tomate, aceite, ajo... Son la pareja perfecta. Como en el amor, plantar la primera semilla es el momento más delicado. «En febrero plantamos el *cebollí* para el año que viene, aunque todavía estemos en plena temporada del año vigente. El proceso dura un año entero», explica Esplugas. Como en cualquier relación de pareja, también hay que ser paciente. «En julio se arranca la cebolla tierna y se deja plana sobre la tierra. Unas cuatro semanas más tarde será el momento de ‘calçar-los’, es decir, cubrirlos de tierra. Repetimos la misma acción varias veces antes de recolectarlos entre los meses de enero y abril», detallan. La tercera persona en esta relación es la climatología: «Cuanto más frío haga en invierno, más dulce será el calçot», asegura Miriam Esplugas.

**Del campo al obrador**  
A diferencia de los Capuleto y los Montesco, familias enfrentadas en la tragedia de Shakespeare *Romeo y Julieta*, los Esplugas y Solà han

encontrado en los calçots un vínculo indestructible. De este amor por la tierra, en el obrador de la panadería artesana Passions, l’Origen del Pa (con locales en Calafell, El Vendrell y Vilanova i la Geltrú), y de las manos expertas de los panaderos Salvador y Aleix Solà, padre e hijo, nace el Pan de calçot (con doce calçots hechos a la llama y trinchados en su interior); la Coca de recapte de calçot (con masa madre y 24 h de reposo para que absorba todos los sabores) y el singular *Palçot*. Sobre este último, Miriam Esplugas explica que «se trata de un calçot hecho a la llama recubierto de masa de pan y con salsa en su interior; y por encima lleva avellanas de La Trenadora de Reus». Una forma original de disfrutar de una calçotada a mordiscos y, lo más importante, sin ensuciarse.

**Corazones tiernos**  
Las alcachofas también levantan pasiones. «Cultivamos dos variedades, la alcachofa de Tudela, que es la tradicional, y la Green Queen», explica Baltasar Martí, de l’Horta de la Carme (Camarles). En la cocina, la hortaliza es puro sabor. «Las alcachofas hervidas con patata son un plato sencillo, pero excelente; rebozadas con harina y huevo y fritas son espectaculares», explica. En un guiso de pescado, en una paella o una tortilla son a partes iguales saludables y deliciosas. Pero el sùmmum es prepararlas a la brasa: «Debemos ser generosos con el aceite y no olvidar el toque de sal», explica Baltasar Martí. Sin más halagos, los calçots y las alcachofas nos robarán el corazón.

## UN RESTAURANTE: LA INDUSTRIAL, SABOR A BRASA



«En el restaurante La Industrial de Santa Oliva nos gusta celebrar las ocasiones especiales. A la brasa, preparan todo tipo de platos, ya sean de carne o pescado. El local está totalmente reformado y el equipo es magnífico y siempre es muy atento con los comensales», detalla Pere Esplugas.

## UN PLATO: COSTILLAS DE CORDERO A LA BRASA



«Los platos a la brasa son una de mis debilidades. Uno de mis preferidos son las costillas de cordero, como las que preparan en La Industrial, con patatas asadas, alioli y hierbas provenzales. La carne es muy tierna y jugosa», confiesa Esplugas.

## UN POSTRE: MÚSICO, FRUTOS SECOS DEL TERRITORIO



«Soy muy tradicional a la hora de elegir el postre. Me conformo con un postre de músico, con frutos secos de proximidad, o con una crema catalana», explica Pere Esplugas.

## BEBER HOY

### DÍSELO CON ‘AMOR’

**MAITE RUIZ ARASA**  
PERIODISTA ESPECIALIZADA EN VINO (WSET3)

Llega febrero y los escaparatés se llenan de corazones. San Valentín está a la vuelta de la esquina, y en un mundo donde todo, absolutamente todo, se mercantiliza -incluido el amor- no pretendo hoy aquí entrar en debates innecesarios. Este cava sirve para cualquier ocasión, porque su verdadero valor no está en el momento, sino en lo que representa: celebrar y compartir. Así que, aún a riesgo a que se me juzgue, hoy quiero hablarles de este espumoso rosado del Celler Jovani, en el Penedès. Amor. Un cava puramente mediterráneo, Brut Reserva, con un toque ligeramente dulce y la complejidad que le aporta su crianza. Si lo ven como el acompañante perfecto para San Valentín, me alegro. Pero no olviden: el ‘Amor’ no necesita un calendario. No se dejen llevar por las imposiciones del momento. Los hermanos Jovani son pura pasión, una pasión heredada de su padre, Robert Jovani Mor. Este cava es mucho más que un homenaje al amor; es un guiño a su apellido (A-Mor). Y, como no podía ser de otra manera, es un gran cava. Destaca por su frescura y equilibrio, con un elegante color rosa pálido y una burbuja fina y persistente. Es largo y aromático, con notas de frutos rojos (frambuesa, fresa) y un toque cítrico. Pero lo que realmente sorprende es su

cremosidad y el toque a flor de hibisco y nube de golosina, que le dan un carácter único. Está elaborado con las variedades tradicionales del cava (Xarel·lo, Macabeo, Parellada) y Garnacha Tinta y eso lo cambia todo: le aporta color y un extra de frutuosidad. Siguiendo el método tradicional del cava, pasa hasta 24 meses de crianza en botella (un Reserva son 18 meses). Para disfrutarlo al máximo, elijan bien la copa: olvídense de la copa flauta y apuesten por una copa de vino blanco o incluso una de tulipa ancha. Esto permitirá que los

aromas se expandan y se perciban con mayor intensidad. Sirvanlo frío y dejen que la burbuja se funda suavemente en el paladar. A diferencia de lo que muchos piensan, el cava no es solo para los brindis. Este es un cava gastronómico, versátil, que pueden disfrutar con sushi, arroces pero también con jamón o un magret de pato y hasta con fresas y chocolate. Un reflejo de la filosofía de los hermanos Jovani: hacer cavas que se disfruten sin reglas, en cualquier momento. Porque, al igual que yo, ellos piensan que el ‘Amor’ no entiende de reglas ni calendarios.

**Dato curioso:** El cava Amor está disponible en dos versiones: la botella Flower, con un diseño más artístico, y la versión transparente, que permite ver el color rosa del cava.



**Cava Amor 2022 Brut Reserva | Celler Jovani**  
Xarel·lo, Macabeo, Parellada y Garnacha Tinta  
DO Cava  
Temperatura de servicio: 8 °C  
Precio: 14,50€  
Te gustará si... aún te gusta, de vez en cuando, comer nubes de golosina (*marshmallow*)