



Maria Grau, del històric Hostal Grau: calçotades desde 1962

“**«¿Calçots? Aquí venían a comer ‘vedella amb suc, pollastre rostit’ y ‘canelons’»**

Maria es el alma de esta casa vetusta y tradicional. Ahora cocinan su hijo Joan y su nieto Àlex, pero ella sigue monitoreando el hostel, para que todo funcione. «Los detalles. Sobre todo los números. No sé qué pasa, que a los cocineros los números no se les dan muy bien».

«Cuando era jovencita, la gente aposentada de Tarragona subía a casarse a Santes Creus, y claro, tenían que comer. Nuestra primera boda fue la de los Clos, que se trajeron a su cocinero. Se llamaba Hernández y subió muchas veces con otras familias bien. Hacía platos finos, pero aquí se llevaba otra cosa».

Entonces el Alt Camp tenía cierta industria textil, como la fábrica de los Torrents en Vila-rodona, o la de los Creus en el Pont d'Armentera. Fueron estos quienes pidieron la primera calçotada en el hort del Hostal Grau. El origen del fenómeno de la calçotada en restaurantes es cosa de señoritos y gente de Barcelona con raíces en el Camp que volvían a la tierra madre. «Los calçots los ensartábamos en alambre y mi madre fue a Valls a preguntar la receta de la salsa. Todo a mano, eh». El túrmix tardaría en llegar y Maria recuerda como tenían enroladas a cocineras de la comarca dedicadas exclusivamente al mortero del romesco y el alioli.

Con los años, el Hostal Grau ha depurado la fórmula y presumen de autenticidad. Tuestan ellos mismos la almendra Marcona (mejor

que la avellana, que suelta demasiado aceite), y tienen un vinagre propio y específico para la salsa. Pau, su otro hijo, hace de *pagès*. Y aunque la calçotada ha garantizado la pervivencia del establecimiento, Maria aún le guarda un poco de distancia. «La primera vez que probé los calçots no me gustaron mucho». Lo que sí ha hecho son miles de canelones. «El truco que me enseñó mi madre eran los sesos. Yo descubrí que añadiendo más bechamel se obtenía el mismo efecto de suavidad. Decían que eran mejores los de mi madre. Bueno... los míos han sido mejores que todos los que han venido después». Maria es una cocinera práctica.

El futbolista Kubala, la dinastía de fotógrafos Pérez de Rozas, el *socialite* Jaime de Mora y Aragón —que aprendió catalán en el hostel— y otros grandes apellidos han comido y dormido entre estas paredes. Maria los recuerda a todos. «Piensa que comencé con mi hermana haciendo habitaciones». Era una revolución hostelera. «¡Es que antes las camas no se hacían!». Sin embargo, tanto boato no le hace olvidar que la gente venía a Santes Creus a cenar la verdura hervida de su madre. «Patata i mongeta recién hecha. Eso es lo que los clientes celebraban».

«Soy una persona que no parece que venga de una casa con restaurante. No sé nunca qué pedir». Maria tiene una gran conciencia del oficio: «El hostelero tiene grandes alegrías, pero recuerda siempre las cosas malas. Ese cliente que se ha quejado, ese plato que no salió bien. No se puede decir que un restaurante es un desastre si no has comido varias veces en él».

Más allá de nostalgias, el Hostal Grau sigue abierto y ya va por la cuarta generación familiar de calçotaires profesionales. No estamos sobrados de casas con solera y tradición. Le digo a Maria que con un poco de suerte verá el centenario y me mira escéptica. Pero en el fondo de sus ojos centellea una ilusión auténtica.

UN RESTAURANTE: HOSTAL GRAU, EN SANTES CREUS



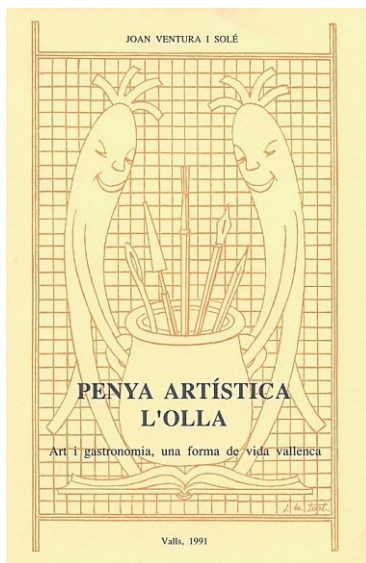
Desde 1942, un clásico del Camp. Además de la calçotada rural y los packs con alojamiento en uno de los vértices espirituales de Tarragona, ofrece una carta que cambia constantemente.

UNA RECETA: ARROZ DE VERDURAS



«Mi padre solo cocinaba arroz. Se lo teníamos todo preparado, claro. Judías, alcachofas, habas, espárragos y sofrito de cebolla. También jamón y bacalao, pero le llamaba arroz de verduras. Le quedaba riquísimo y a mi también», cuenta Maria Grau.

UN LIBRO: 'PENYA ARTÍSTICA L'OLLA. ART I GASTRONOMIA, UNA FORMA DE VIDA VALLENCÀ'



Escrito por Joan Ventura i Solé y publicado el 1991, contiene el manifiesto de un grupo de amigos que, el primer domingo de primavera de 1946, codificaron la tradición bizarra que ha llegado a nuestros días: la calçotada.

BEBER HOY

MUCHO MÁS QUE ROSA

MAITE RUIZ ARASA

PERIODISTA ESPECIALIZADA EN VINO (WSET3)

Ayer fue el Día Internacional del Vermut. En Reus, como si nada. Aquí no hace falta un día para celebrar lo que se bebe todo el año. Barcelona lo ha convertido en una moda, en Madrid es puro postuero, pero en Tarragona y, sobre todo, en Reus, es casi una religión. Aquí no se pide una caña. No se duda entre vino o refresco. Aquí se venera el vermut. Si alguien lo pone en duda, que intente ir a cualquier bar un domingo a la una sin encontrarse a media ciudad con un vaso en la mano.

En el siglo XIX, Reus ya era el epicentro del vermut en España. Más de 30 bodegas exportaban a medio mundo. Hoy quedan menos, pero las que resisten lo hacen tan bien que cada año sus vermouths acumulan premios internacionales y siguen llegando a más de 40 países, manteniendo viva la tradición sin concesiones.

Yzaguirre es una de ellas. Desde 1884 maceran, infusionan y envejecen vermouths sin salirse del guion. Su receta nació inspirada en las fórmulas italianas, pero adaptada al carácter del vino y los botánicos mediterráneos de Tarragona.

Siglo y medio después, sigue intacta. Su Vermouth Yzaguirre Reserva es un referente. Su crianza en barrica le da cuerpo y complejidad, con notas especiadas y un fondo de madera que lo distingue. En boca es denso, con ese amargor que engancha y el dulzor justo para equilibrar. No necesita hielo ni sifón. Solo un vaso y ganas de beber.

Porque así se bebe el vermut cuando es de verdad. Y en Reus lo saben. Vermut rojo, bien servido, sin aceitunas, ni rodajas de naranja ni adornos innecesarios. Con su amargor perfectamente equilibrado y ese golpe dulce que seduce sin empalagar. Se aceptan unos berberechos de acompañamiento. Nada más.

Dato curioso: El vermut nació como remedio medicinal. Hipócrates ya lo

hacía en la Antigua Grecia, macerando vino con hierbas —principalmente ajeno— para tratar dolencias. Más tarde, en el siglo XVIII, fue en Turín (Italia) donde Antonio Benedetto Carpano perfeccionó la receta al mezclar vino con hierbas, especias y azúcar. Gustó tanto que el vermut se hizo popular, incluso entre la realeza.



Vermouth Yzaguirre Reserva
Bodegas Yzaguirre
Vino macerado con hierbas y especias mediterráneas
Temperatura de servicio: 6-8 °C
Precio: 11,75 €
Te gustará si... crees que la vida empieza en el aperitivo y el vermut no se negocia.