

DOP Siurana
Gotas de oro que alimentan los sentidos

El aceite de la Denominación de Origen Protegida Siurana encierra en cada gota la esencia de una comunidad que ha hecho de su paisaje agrícola una fuente de vida y salud. La calidad de su arbequina y una producción respetuosa con la tradición y el entorno consiguen extraer de la tierra un elixir dorado que alimenta los sentidos.



Vermut de Reus
Sorbo de fiesta y campanas

El vermut es un elemento original y genuino de Reus, una ciudad que respira arquitectura modernista en las mismas calles que pisó en su infancia el genio universal Antoni Gaudí. Esta bebida de vino macerado y hierbas aromáticas de finales del siglo XIX mantiene intacta su presencia y su componente socializadora en los encuentros de amigos y familias.



DO Conca de Barberà - Trepat
Una historia con huella propia

El trepat, la variedad autóctona de uva negra de la Conca de Barberà, se transforma en vinos rosados, tintos y cavas de sabor delicado y aroma afrutado. Degustarlos resulta aún más placentero rodeados del patrimonio arquitectónico de bodegas y cooperativas de la comarca, siguiendo la Ruta del Cister o deteniéndose en poblaciones cargadas de historia.



Calçots de Valls
El festejo de la tierra honesta

Dice la tradición que las calçotadas deben tener la Serra de Miramar de fondo, porque es en ese escenario del Alt Camp donde surgió esta manifestación gastronómica única. El calçot de Valls, con Indicación Geográfica Protegida, y su salsa característica, son los protagonistas junto a una gama de sabores y aromas que convierten esta cita culinaria en todo un acontecimiento social.



DO Tarragona
La sabiduría de los clásicos

Con la calidez de su clima y una orografía suave que los romanos escogieron como hogar, se producen unos vinos frescos y aromáticos. Impregnados de la serenidad y la sabiduría de una tradición milenaria, sus vinos llevan al paladar la esencia de la cultura mediterránea.



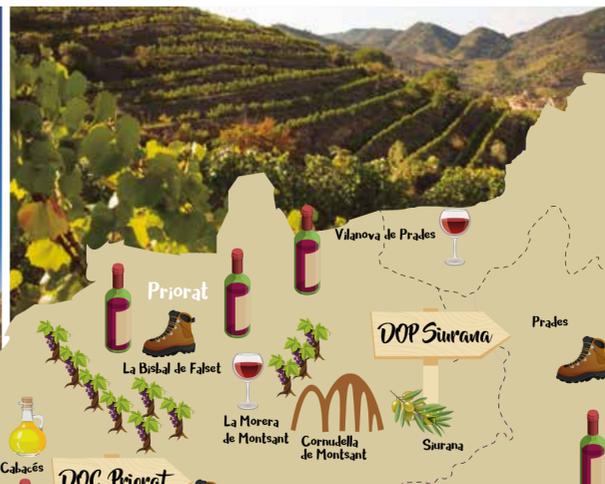
DO Montsant
Aromas y silencio al abrigo de la montaña

La Serra de Montsant vigila y protege desde sus peñas y paredes de roca unas poblaciones fieles a la producción vitivinícola artesanal. Vinos con gran aroma y cuerpo son el legado vigente de esa tradición que se abre a nuevas variedades y producciones con la calidad como distintivo.



DOC Priorat
El triunfo virtuoso de la tenacidad

Las terrazas de viñedos ondulan un paisaje en el que las cepas pugnan por extraer lo mejor de la tierra. El suelo pizarroso característico del Priorat, la licorella, es testigo del esfuerzo obstinado por alumbrar un fruto con cuerpo y personalidad que hace únicos a sus vinos.



Del mar a la mesa
Platos que revelan los secretos del mar

El pescado fresco que las barcas llevan a puerto a diario pasa por los fogones de una cocina marinera de tradición ancestral. Platos auténticos, herencia de generaciones, o innovadoras propuestas de autor llegan a la mesa con todos los sabores y matices del Mediterráneo.



DO Penedès
Olas de vino, sol y espuma

En el Baix Penedès predominan los vinos blancos, ligeros y tranquilos, producidos al calor de sol que acaricia los granos de uva. La brisa del mar suaviza una tierra que se sabe nacida con el don de crear vino, mientras los espumosos llenan con firmeza y elegancia las copas que se alzan para celebrarlo.



Xató de Calafell i El Vendrell
El legado mágico de la cocina popular

El xató es el sorprendente estallido de sabores y texturas. Es la sencillez de los productos del mar y la tierra con la que los payeses acompañaban el ritual de aixatonar las barricas, colocando un pequeño grifo para que brotase el vino. Es una mágica combinación, un secreto compartido y un pueblo que propaga y festeja su hallazgo culinario.



Enogastronomía en la Costa Daurada
Mil sabores por descubrir





Bodegas y rutas del vino

Adéntrate en el corazón de las bodegas de la Costa Daurada. Descubre el lugar donde se elabora y madura el vino. Los espacios que guardan los secretos de la producción vinícola abren sus puertas y ofrecen experiencias singulares. Recorre sus rincones, admira su arquitectura y transpórtate en el tiempo. Déjate llevar por la historia y cata la identidad propia de cada bodega.



Experiencias Enogastronómicas

Saborea la gastronomía de la Costa Daurada a través de una experiencia única. Una cata de vino mirando las estrellas bajo el cielo raso del Priorat, una calçotada entre campos y viñedos, o una cena sensorial sobre tinas centenarias, son sólo algunas propuestas. También podrás aprender a buscar trufas o hacer de enólogo por un día, entre otras muchas aventuras enogastronómicas. ¡Escoge la tuya!



Eventos

No te pierdas ninguna actividad relacionada con la enogastronomía de la Costa Daurada. Jornadas, ferias, catas, festivales... Encuentra los eventos gastronómicos donde los productos de calidad son los protagonistas y disfruta de las actividades que se organizan durante todo el año. Sacá todo el jugo a la gastronomía de la Costa Daurada.

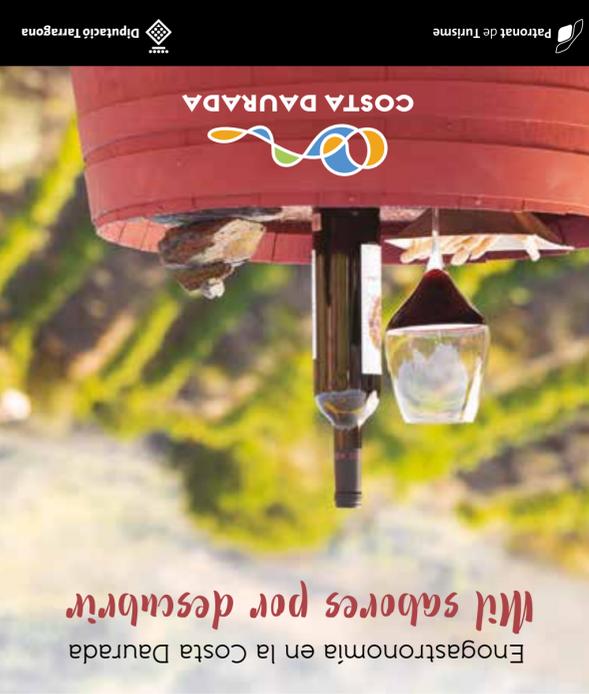


Costa Daurada. Explora un universo que alimentará tus sentidos.

El mapa enogastronómico de la Costa Daurada te lleva a un destino rico y diverso, impregnado de tradición y renovado con una elaboración creativa. La cocina marinera de pescado fresco llega a la mesa con recetas ancestrales y también se reinventa con originalidad. Los vinos blancos, tintos y rosados de las Denominaciones de Origen Montsant, Tarragona, Conca de Barberà, Baix Penedès y la DOC Priorat llevan al paladar todas las tonalidades de un paisaje que ha hecho de la actividad vitivinícola una cultura propia.

Descubre un territorio donde los placeres gastronómicos se saborean en la mesa con platos típicos como el xató, se viven con tradiciones únicas como la calçotada, y se paladean con productos propios como el vermut de Reus o el aceite de DOP Siurana.

Explora cada rincón de un universo gastronómico lleno de experiencias y actividades en torno a la cocina, los productos y sus tradiciones. Viaja por un territorio que alimentará tus sentidos. ¡Saborea la Costa Daurada!



Catedrales del vino



Conoce las bodegas modernistas de la Costa Daurada. Admira las seis joyas arquitectónicas singulares que contienen el fruto de una tradición agrícola que sigue viva y con toda su autenticidad. Una amplia oferta de experiencias te espera en estos espacios monumentales. Vive la historia y respira los aromas del vino.



Visita al mundo del aceite



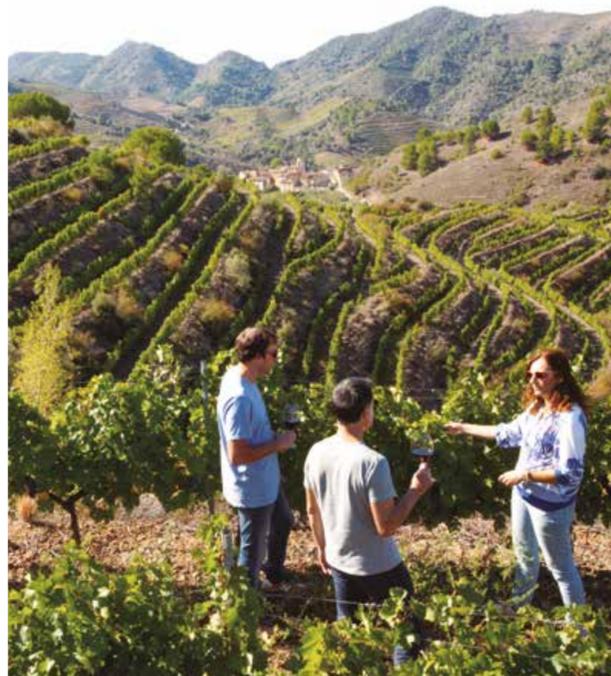
Vive el proceso de elaboración del aceite entre olivos y molinos. Del fruto del árbol, al líquido dorado. Los edificios, las herramientas y los testimonios personales explican la historia y el presente de la elaboración oleícola de la Costa Daurada. Centros de interpretación, museos del aceite y antiguos molinos te ofrecen visitas combinadas con catas, paseos entre olivos o menús gastronómicos con aceite de oliva.



Descubre el vermut



Recorre el paisaje del vermut con una ruta por la capital de este aguardiente. Visita las fábricas emblemáticas que dieron prestigio al vermut de Reus en toda Europa, ya en el siglo XIX. Descubre los establecimientos dedicados a esta bebida y los espacios modernistas de la época dorada de la industria.



Síguenos: @costadauradatur



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

Hoteles y restaurantes para degustar



Encuentra los establecimientos, productores y profesionales que sirven en la mesa la identidad gastronómica del territorio. Con productos de km0 y una cocina que conecta con la tradición y la autenticidad. ¡Conoce las actividades que se realizan en torno a la cultura culinaria de la Costa Daurada y saboreala!



Paisajes con sabor para caminar



Déjate envolver por los paisajes de la Costa Daurada y pásate por la esencia de su territorio. Camina entre viñedos y campos de olivos. Recorre las laderas donde madura la uva, las vías pecuarias, o los senderos del Parque Natural de la Sierra de Montsant y de las Montañas de Prades. Sigue las huellas del paisaje y descubre el origen de su cultura gastronómica.



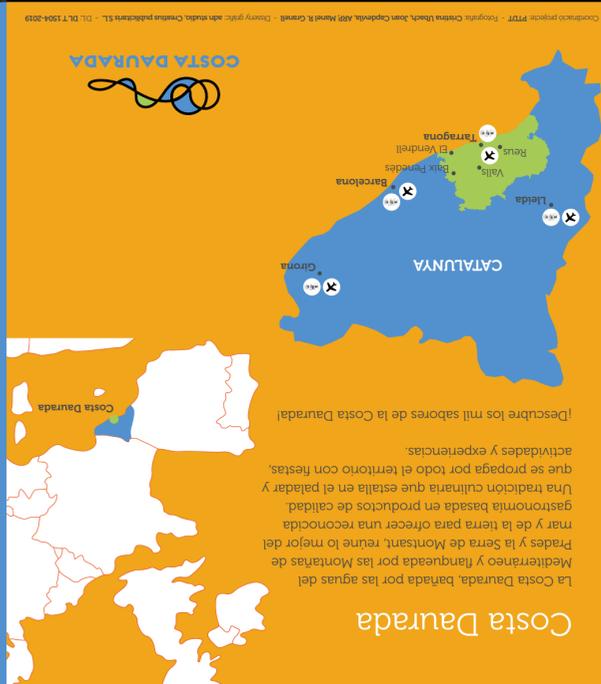
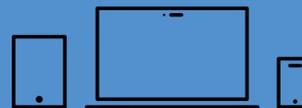
Sabores de kilómetro cero



Agrotiendas, cooperativas, hornos artesanales y todo tipo de establecimientos que velan por la calidad y la proximidad de sus productos están a tu alcance en la Costa Daurada. Adéntrate en los pueblos y ciudades para deleitarte con propuestas gastronómicas únicas. Introdúctete en un mundo de sensaciones donde el sabor es el principal protagonista.



Para más información:
<https://costadaurada.info/es/enogastronomia>



La Costa Daurada, bañada por las aguas del Mediterráneo y flanqueada por las Montañas de Prades y la Serra de Montsant, reúne lo mejor del mar y de la tierra para ofrecer una reconocida gastronomía basada en productos de calidad. Una tradición culinaria que estalla en el paladar y que se propaga por todo el territorio con fiestas, actividades y experiencias.

Descubre los mil sabores de la Costa Daurada!

