

GASTRONOMÍA»»

La Academia de Gastronomía de Tarragona se presenta **en sociedad**

El acto tuvo lugar el jueves y sirvió para impulsar el nacimiento de esta entidad

◆ **Nombre:** Academia de Gastronomía de Tarragona.
◆ **Presidente:** Ángel Felipe Pérez Benito.
◆ **Dirección:** Rambla Nova, 32, 1º 2ª (Tarragona).
◆ **Teléfono:** 977 23 49 12.
◆ **Web:** www.academiagastronomia.tarragona.com

El jueves por la noche se presentó en sociedad en el Restaurant Mas Gallau (Cambrils) la Academia de Gastronomía de Tarragona. Durante el acto, presidido por Rafael Ansón como presidente de la Real Academia Española de Gastronomía, tuvo lugar también la investidura de los académicos tarraconenses.

Apoyo a la gastronomía local

La entidad nació en 2004 como Associació Cultural i Gastronòmica, sin ánimo de lucro y con la intención de potenciar la importante gastronomía de las comarcas tarraconenses. La Academia surge del interés de un grupo de entusiastas de la gastronomía, está constituida por un importante y prestigioso número de académicos, todos ellos representativos de la sociedad de la provincia de Tarragona y amantes de la buena mesa.



Un momento del acto de presentación de la Academia de Gastronomía que tuvo lugar el jueves. FOTO: PERE FERRÉ

Como explican sus propios miembros, la Academia de Gastronomía de Tarragona «pretende también remarcar la agricultura sostenible, los alimentos de temporada, la pesca y la caza responsable, la cría de animales en libertad, los vinos que expresen la tierra de donde proceden, la defensa y recuperación de los productos autóctonos, los alimentos artesanos y el conocimiento de la tradición».

El objetivo de la Academia es el de investigar, conocer, promocionar y difundir la cultura gastronómica, la cocina y la restauración en toda la provincia. De la mano de su junta directiva, presidida por Ángel Felipe Pérez Benito, la asociación se halla bajo la tutela y coordinación de la Real Academia Española de Gastronomía y el apoyo de la Academia Catalana de Gastronomía.

La Academia de Gastronomía de Tarragona, con sus actividades,

da impulso a la ya importantísima actividad gastronómica y cultural de la provincia y potencia su patrimonio gastronómico a través del futuro Centro de Interpretación de la Gastronomía.

Viajes y salidas culturales

Además, la Academia de Gastronomía de Tarragona organiza reuniones periódicas donde se tratan los asuntos propios de la entidad. Tienen generalmente carácter

mensual y se celebran en algún restaurante de la provincia.

Aparte de la organización habitual de reuniones gastronómicas con comidas, realizan salidas gastronómico-culturales a diferentes puntos de España y viajes a diversos países del resto del mundo. También asisten a comidas-reuniones otras Academias de Gastronomía, tanto nacionales como internacionales. —**EDUARD CASTAÑO**

¿Qué es el Centre d'Interpretació Gastronòmic?

■ El CIG (Centre d'Investigació Gastronòmic) es un espacio temático dedicado a la gastronomía de la provincia. Este lugar expositivo es un punto de encuentro con la cultura gastronómica de las comarcas tarraconenses. Tiene el objetivo de mostrar la riqueza culinaria de la zona. En el CIG se puede encontrar un punto de información de la oferta gastronómica tarraconense, un espacio de muestra, degustación y venta de productos del territorio y una exposición que a través de técnicas audiovisuales muestra la diversidad y riqueza de las gastronomías local. Así, en el CIG se llevan a cabo cata de vinos, demostraciones culinarias, degustaciones, y exposiciones. Además, sirve como referente para la concesión de distintos premios (premio especial, mejor restaurante, sommelier, jefe de sala, bodega y producto).

LAS RECETAS DE LA SEMANA»»

Macarrones a la romana

Ingredientes para 4 personas: 400 grs. de macarrones, 200 grs. de pollo o ternera, 1 cucharada de jerez, 2 cucharadas de zumo de naranja, 1 taza de caldo (pollo), 50 grs. de harina, 4 tomates triturados, mantequilla, sal y pimienta blanca molida.

Elaboración:

Dentro de las variedades de la pasta los macarrones son, tal vez, junto con los espaguetis, una de las más consumidas y populares. Ricos 'tubitos' que se incluyen dentro de la llamada 'pasta corta' cuya superficie puede ser lisa o 'estriada' (muy similares a los 'penne' o 'plumas'; la única diferencia es que en los extremos del tubo, el corte de estos últimos es diagonal), y que pueden ser acompañados de las más variadas salsas o guarniciones.

Los platos de pasta son saludables, energéticos y muy digestivos (si no se abusa de las salsas). Especial significación tienen los macarrones ('maccheroni', en italiano), dado que son del agrado de toda la familia por su facilidad de llevarlos a la boca, así como por



la gran variedad de combinaciones y acompañamiento de salsas. Es por eso que estos macarrones a la romana son muy fáciles de preparar. Empezaremos hirviendo la pasta en agua salada y dejándola cocer hasta que esté al dente. Luego, procederemos a cortar el pollo en cuadritos y secarlos. Salpimentar, rebozar en un poco de harina y hacer que se doren en mantequilla. Verter el tomate y añadir el caldo; dejar reducir durante uno o dos minutos. Agregar el zumo de naranja y el jerez y dejar cocer a fuego lento. Servir la salsa con la pasta. Adornar con unas hojitas de perejil.

Sardinas con berenjenas al horno

Ingredientes para 4 personas: 24 sardinas, 12 rebanadas de pan de chapata, 2 berenjenas, 2 dientes de ajo, aceite de oliva virgen extra, sal, cristales de sal, 1 guindilla de cayena y perejil.

Elaboración:

Lavar las berenjenas y cortarlas en lonchas (sacar 24 lonchas). Untar la placa del horno con un poco de aceite. Colocar encima las lonchas de berenjena y sazonarlas. Rociar con un chorrito de aceite y asarlas a 190°C durante 15 minutos (con el horno precalentado).

Limpiar las sardinas, retirándoles la cabeza y las tripas. Un consejo: para no destrozarse las sardinas a la hora de limpiarlas, lo mejor es hacerlo como un pescado más y nunca como si fuera una anchoa aunque sean muy pequeñas.

Abrirlas como si fueran un libro y retirarles la espina central. Extenderlas dejándoles la piel para abajo y sazonarlas. Pelar los ajos, laminarlos y dorarlos con la guin-



dilla en una sartén con aceite y perejil picado. Regar las sardinas y dejarlas reposar (reservar un poco de refrito).

Colocar encima de cada rebanada de pan 2 sardinas y los ajitos y hornear a 200°C durante 2-3 minutos.

Servir las lonchas de berenjena y untarlas con el aceite sobrante del refrito. Acompañar con las sardinas y servir. Sazonar el plato con cristales de sal.

La sardina constituye, junto con el boquerón, uno de los pescados más populares en España.