

LOS RESTAURANTES

AL CONTADINO SOTTO LE STELLE

GRACIA - c/ Saragossa, 123 - tel 93 418 9589 (martes cerrado)

ANTICA PIADA

BARCELONETA - indirizzo - numero di telefono (? cerrado)

ELS NAPOLITANS

EIXAMPLE - c/ Diputacio 93 - tel 93 539 3058 (? cerrado)

ENOTECA D'ITALIA

GRACIA - c/ Santa Magdalena, 17 - tel 93 368 2849 (lun>vie 16>21 - sab 11>14)

GRAVIN

BORN - Rera Palau, 3 - tel 93 268 4628 (lunes cerrado)

IL VIZIETTO

SANT GERVASI - c/ Ganduxer, 16 - tel 93 414 3104 (domingo cerrado)

INMORTALES

SANT GERVASI - c/ Sagues 25 - tel 93 202 3579 (? cerrado)

SESAMO

RAVAL - c/ Sant Antoni abat, 52 - tel 93 441 6411 (martes cerrado)

SPECCHIO MAGICO

GRACIA - c/ Luis Antunez, 3 - tel 93 415 3371 (lunes cerrado)

TACABANDA

GRACIA - c/ Torrent de l'Olla, 64 - tel 93 210 4516 (domingo noche y lunes cerrado)

XEMEI

MONTJUIC - Passeig de l'Exposicio, 85 - tel 93 553 5140 (martes cerrado)

Z'ALIA

GRACIA - Carrer Torres 25 - tel 93 210 3654 (? cerrado)

Xemei

MONTJUIC - Passeig de l'Exposicio, 85
tel 93 553 5140 (martes cerrado)

Baluart seleccionado:

Verdura: MAÍZ BIANCOPERLA

Hasta la segunda posguerra, en Polesine, Trevigiano y Veneziano se cocinaba una polenta blanca, más preciada que la amarilla, más rústica y resistente. El maíz utilizado es el Biancoperla. Las panochas tienen forma de huso, alargado, con grandes granos de color blanco perlado, brillante y cristalinos de los que se extrae la polenta blanca "de Treviso", fina, delicada y sabrosa. En los años 50, las variedades híbridas harinosas y más productivas sustituyeron cultivos como los del Biancoperla, con un rendimiento menor. Algunos campesinos continuaron cultivando el maíz Biancoperla y conservaron las semillas, hoy recuperadas y cultivadas de nuevo.

Baluart seleccionado:

Verdura: Arroz de GRUMOLO DELLE ABBADESSE

Las monjas benedictinas introdujeron en 1500 el cultivo del arroz en el pueblecito de Grumolo delle Abbadesse. A ellas se les debe la preparación del suelo, el secado de las zonas pantanosas y la construcción de los canales, muchos de ellos aún usados. El arroz «vialone nano» de Grumolo es de grano minúsculo, pero de calidad excelente gracias a las características del suelo y del agua. Se hincha mucho al cocer y absorbe muy bien los sabores.

Z'Alia

GRACIA - Carrer Torres 25
tel 93 210 3654 (? cerrado)

Baluart seleccionado:

Queso: RAGUSANO

El Ragusano se elabora de la pasta hilada y madura colgando del techo de las bodegas. Después de unos meses, la pasta se vuelve dorada y desprende perfumes de vegetación mediterránea.

Pero su existencia pende de un hilo muy frágil: las vacas Modicanas de las que se obtiene la leche están en peligro de extinción y su consumo es cada vez más local.

El Ragusano sólo se produce de noviembre a mayo, meses en los que los pastos ofrecen más de cien variedades de esencias. Una vez obtenida una bola, ésta se modela a mano con dos tablillas para que adquiera forma de un lingote: el quesero tiene que ser muy fuerte y, a la vez, hábil para modelarlo como un orfebre.

Baluart seleccionado:

Verdura: PISTACHO DE BRONTE

Esta variedad de pistacho crece exclusivamente en los terrenos accidentados de Bronte. Sólo aquí tiene color verde esmeralda y un perfume intenso, resinoso y graso. Bronte, junto a las vías empinadas que unen el Etna y Nebrodi, vive de los pistachos. Los árboles no se abonan ni se riegan porque no hay agua, se tratan muy poco y se podan un par de veces para eliminar las ramas secas y el exceso de yemas pues el pistacho produce un año y al siguiente, descansa. La recolección es el momento crucial: entre finales de agosto y principios de septiembre todos los habitantes del pueblo participan y en una jornada recogen 20 kg como máximo. El pistacho de Bronte no puede competir con frutos menos sabrosos, pero mucho más baratos procedentes de Oriente Medio.

Este Baluarte permitirá que los consumidores vuelvan a descubrir este producto y que los grandes reposteros sicilianos lo recuperen de nuevo en sus postres.

VENETO



SICILIA



Slow Food®
Barcelona Vázquez Montalbán

presenta:

In collaborazione con:



07-21
mayo
08

QUINZENA DE LOS BALUARTES ITALIANOS EN BARCELONA

QUE ES SLOWFOOD?

Slow Food, fundada en 1986, es una organización internacional, cuyo objetivo es proteger los placeres de la mesa de la homogeneización del fast food y determinados hábitos alimentarios del modo de vida moderno. Slow Food promueve la cultura gastronómica, desarrolla la educación del gusto, conserva la biodiversidad agrícola y protege aquellos alimentos tradicionales en peligro de extinción, a fin de que todos podamos gozar de unos alimentos buenos, limpios y justos. Slow Food cuenta con más de 80.000 miembros, originarios de unos 100 países distintos. ¡Únete a nosotros!

QUE SON LOS BALUARTES?

Los Baluartes apoyan las pequeñas producciones que destacan por su excelencia y que corren peligro de desaparecer. Se trata de productos que valorizan el territorio, recuperan oficios y técnicas de elaboración tradicionales y/o salvan de la extinción razas autóctonas y antiguas variedades de hortalizas y fruta.

Los Baluartes que implican o abarcan directamente a los productores les ofrecen asistencia para mejorar la calidad de sus productos, facilitan intercambios entre distintos países y buscan nuevas salidas de mercado (locales e internacionales).

En Italia existen unos 200 baluartes que tutelan los productos más dispares: desde la vaca Burlina al pan de patatas de Garfagnana. Con los primeros 65 Baluartes internacionales, el universo de Slow Food se ha ampliado a toda la biodiversidad del mundo: desde el arroz Adan de Malasia a la vainilla de Mananara en Madagascar.

Al contadino sotto le stelle

GRACIA - c/ Saragossa, 123
tel 93 418 9589 (martes cerrado)

Baluarte seleccionado:

Embutido: PEZZENTE DE LA MONTAÑA MATERANA

Antaño los cerdos pastaban en libertad y se alimentaban de tubérculos, castañas, setas... en los bosques de la Montaña Materana, en el corazón de Basilicata. Casi todos eran de una raza autóctona, prácticamente desaparecida: el cerdo Negro de Lucania. Este embutido recuerda los tiempos en que para los campesinos era indispensable conservar la parte menos noble de la carne del cerdo, pues con la noble podían comerciar. Con los cortes pobres elaboraba el pezzente mezclando la carne triturada con guindilla de Senise machacada, picante y dulce, hinojo silvestre, ajo y sal marina. Esta elaboración sigue siendo totalmente manual, aunque ahora sólo un productor sigue la tradición de producir pezzente con cerdos criados en libertad.

Baluarte seleccionado:

Queso: CACIOCAVALLO PODOLICO DE BASILICATA

El caciocavallo simboliza la tradición quesera del sur de Italia pues se elabora con pasta hilada, que durante siglos permitió conservar los quesos de vaca y, en particular, con leche de vaca Podolica. Aunque ahora sólo quedan 25.000 ejemplares de esta raza de vacas al sur de los Apeninos, antaño dominó toda Italia. Produce poca leche, aunque de extraordinaria calidad y debe criarse en libertad o semilibertad por lo que se presta mal a la ganadería intensiva. Para protegerla y porque el queso elaborado de su leche es excelente ha sido catalogada de Baluarte.

BASILICATA



Enoteca d'Italia

GRACIA - c/ Santa Magdalena, 17
tel 93 368 2849 (lun>vie 16>21 - sab 11>14)

Baluarte seleccionado:

Vino: MOSCATO PASSITO DELLA VALLE BAGNARIO DI STREVI

Para elaborar el Moscato Passito della Valle Bagnario di Strevi se seleccionan sólo los racimos más sanos y ralos y se dejan fermentar con parte de los hollejos una vez eliminados raspones y pepitas. El resultado es un vino fantástico, comparado a veces con el Sauternes francés. A pesar de ello, este Moscato estaba a punto de desaparecer: demasiado trabajoso y viticultores demasiado ancianos. Por suerte, se creó un Baluarte para protegerlo y existe una asociación que reúne a todos los productores en torno a un protocolo de elaboración bastante rígido.

PIEMONTE



Baluarte seleccionado:

Vino: MOSCATO DI SARACENA

En el siglo XV, los barriles de Moscato de Saracena embarcaban en Scalea con destino a la corte papal. Cuentan que nunca faltaba el moscato en la mesa de Pío IV. Se produce vinificando uvas guarnaccia, malvasía, odoaca y moscatel. El moscatel recogido en su punto de maduración se cuelga a la sombra durante 15-20 días para que concentre los azúcares y los aromas y la uva se vuelva pasa. Luego se procede a una selección manual y a un suave prensado. El mosto obtenido se somete a ebullición hasta que reduce a un tercio del total. Una vez concluida la fermentación natural en barricas de madera, al cabo de 6-7 meses se procede a su embotellamiento.

CALABRIA



Gravin

BORN - Rera Palau, 3
tel 93 268 4628 (lunes cerrado)

Baluarte seleccionado:

Queso: CACIOCAVALLO PODOLICO DEL GARGANO

Las vacas Podolicas de los pastos del Gargano rezuman una tranquilidad casi sacra reflejada en la calidad de su leche, con la que se elaboran quesos extraordinarios y el primero de ellos: el caciocavallo podolico. Pero estas vacas dan poquísima leche y sólo en ciertos periodos del año y por ello, aunque antaño dominaron Italia, su población se ha reducido a escasos ejemplares en las zonas del sur. Gran parte de la fabricación de este queso se destina al consumo familiar y local. Cuando la pasta está madura se corta a rodajas, la pasta se hilta con agua hirviendo y se moldea con mucha precisión y habilidad hasta darle forma de odre. Por último se cura de unos meses a tres años (hay casos de hasta 8-10 años).

Baluarte seleccionado:

Queso: HABA DE CARPINO

El haba de Carpino se produce en rotación con el trigo, la remolacha de azúcar, los tomates y los altramuces. No se abona, no se trata y se recoge a mano con una técnica antiquísima. Es de dimensiones pequeño-medianas y con un hoyito en la parte inferior. Se recoge de color verde y, con el tiempo, se vuelve de blanca arenosa. Es tierna y sabrosa, y tradicionalmente se cuece en cazuelas de barro sobre el fuego suave de la chimenea. Se come como acompañamiento, simplemente condimentada con un chorrito de aceite de oliva extravirgen, o como primer plato cocida con hierbas silvestres, con calabaza o con carne de cerdo.

PUGLIA



TOSCANA



Il Viziutto

SANT GERVASI - c/ Ganduxer, 16
tel 93 414 3104 (domingo cerrado)

Baluarte seleccionado:

Pescado: BOTTARGA DE ORBETELLO

Seguramente los españoles introdujeron en el siglo XV el arte de la conserva de pescado en Orbetello pues ya ahumaban anguilas y preparaban el pescado en escabeche. En Orbetello se sigue preparando la anguila en escabeche y la anguila ahumada y, por supuesto, la bottarga (del árabe botarij), que significa huevas saladas. La técnica es sencilla: se extraen enteras las huevas del mújol, se dejan en sal varias horas y luego se escurren. Dos semanas después la bottarga está lista. 66 pescadores trabajan en la cooperativa, disponen de un laboratorio para la elaboración y gestionan un mercado de pescado. El Baluarte los ayuda a revalorización sus productos y a mantener vivo y sano el hábitat de la laguna.

Baluarte seleccionado:

Fruta: HIGOS SECOS DE CARMIGNANO

La presencia de la higuera es secular y muy popular en Carmignano. No había una sola casa del pueblo que no tuviera al menos una higuera y, por ello, ahora sobreviven muchas variedades. La mejor para los higos secos es la Dottato (variedad de fruto blanco) a la que pertenecen el 90% de las higueras de Carmignano. Recién recogidos los higos, se abren longitudinalmente, se colocan en esterillas y se ahúman con azufre para blanquear la piel. Tras 4-5 días al sol, los higos se disponen en un lugar seco unos 35-40 días. Luego se les da su característica forma de ocho y en medio de cada pareja de higos se añaden unas semillas de anís. El Baluarte nació para ayudar a los escasos productores que quedaron y para animar a los jóvenes a recuperar una actividad legada de generación en generación durante siglos.



Baluarte seleccionado:

PROSCIUTTO BAZZONE

La presencia de la higuera es secular y muy popular en Carmignano. No había una sola casa del pueblo que no tuviera al menos una higuera y, por ello, ahora sobreviven muchas variedades. La mejor para los higos secos es la Dottato (variedad de fruto blanco) a la que pertenecen el 90% de las higueras de Carmignano. Recién recogidos los higos, se abren longitudinalmente, se colocan en esterillas y se ahúman con azufre para blanquear la piel. Tras 4-5 días al sol, los higos se disponen en un lugar seco unos 35-40 días. Luego se les da su característica forma de ocho y en medio de cada pareja de higos se añaden unas semillas de anís. El Baluarte nació para ayudar a los escasos productores que quedaron y para animar a los jóvenes a recuperar una actividad legada de generación en generación durante siglos.



TRENTINO



Inmortales

SANT GERVASI - c/ Sagues 25
tel 93 202 3579 (? cerrado)

Baluarte seleccionado:

Embutidos: MORTANDELA DELLA VAL DI NON

Antaño, en Val di Non, cada familia compraba un cerdito en la Feria de Todos los Santos y lo criaba durante unos 12 meses para luego producir con su carne el embutido más típico de este valle: la mortandela. Se prepara añadiendo a la carne triturada una mezcla de especias, luego se forman pequeñas albóndigas y se colocan en estantes de madera sobre una capa de harina. Tras un primer secado de 12 horas se pasa al ahumado y, 6-7 horas después, se les da la vuelta para que se sequen y ahúmen uniformemente. Una semana después están listas. Esta laboriosa elaboración unida a la irrupción del cultivo intensivo de manzanas condujo a la crisis de la tradicional mortandela. El Baluarte ha recuperado la producción gracias a la implicación de jóvenes carniceros y restauradores.

Baluarte seleccionado:

Queso: FORMAGGIO VEZZENA

Aunque se use la técnica clásica de los quesos semigrasos alpinos, el Vezzena es único porque reúne la esencia del altiplano y un curado muy largo. La producción está en manos de Rodolfo Bertacchini, el quesero que dirige la planta quesera social de Lavarone, y sus once socios, que preparan sobre todo el queso en verano, con leche de dos apriscos. Una vez en los moldes de madera se somete a prensado un día. De noche se retiran los pesos y se colocan los quesos en un local húmedo y caliente, la "frescura". Por último se sala: en seco o en salmuera. Entonces se pone a curar en estantes de madera donde una vez al mes se limpia la madera y se trata con aceite de lino. Los ganaderos siguen un protocolo riguroso: los animales se crían en el pasto y los únicos complementos alimenticios que reciben son de alta calidad: nada de productos químicos ni industriales ni transgénicos.



Sesamo

RAVAL - c/ Sant Antoni abat, 52
tel 93 441 6411 (martes cerrado)

Baluarte seleccionado:

Verdura: FAGIOLINA DEL LAGO TRASIMENO

El lago siempre ha sido la zona de cultivo de esta judía remenuda y fue muy común hasta mediados del siglo XX, cuando estuvo a punto de desaparecer a causa del progresivo abandono del campo. Este antiguo cultivo requiere un cultivo largo, difícil y totalmente manual: desde la siembra hasta la cosecha y hasta el desgranado. Además, la maduración es escalonada: las judías deben recogerse todos los días durante un par de semanas. Las plantas se almacenan, se dejan secar y se batan con tridentes y bastones. Luego se seleccionan y se envasan. Las pequeñas empresas familiares productoras no superan el número de tres, ni una producción de 700-800 kilos.



UMBRIA

Antica Piada

BARCELONETA - indirizzo
numero di telefono (? cerrado)

Baluarte seleccionado:

Carne: CARRILLADA Y PANCETA DE MORA ROMAGNOLA

La Mora Romagnola es una raza de cerdos italiana al borde de la extinción: en 1949 vivían 22.000 ejemplares, hace unos años su población era inferior a 15. Estos cerdos son fáciles de reconocer por su pelo marrón oscuro casi negro (de ahí mora u oscura) y por la presencia, sobretodo en los machos, de colmillos muy largos que los hace más parecidos a jabalíes que a cerdos. Se abandonó la producción de esta raza debido a que crecía mucho más lentamente que la omnipresente Large White y porque el porcentaje de grasa en carne es mucho más elevado. Este Baluarte quiere salvar de la extinción a la Mora Romagnola y recuperarla para un uso comercial.

EMILIA ROMAGNA



Specchio Magico

GRACIA - c/ Luis Antunez, 3
tel 93 415 3371 (lunes cerrado)

Baluarte seleccionado:

Embutido: SALUMI DI MORA ROMAGNOLA

La Mora Romagnola es una raza de cerdos italiana al borde de la extinción: en 1949 vivían 22.000 ejemplares, hace unos años su población era inferior a 15. Estos cerdos son fáciles de reconocer por su pelo marrón oscuro casi negro (de ahí mora u oscura) y por la presencia, sobretodo en los machos, de colmillos muy largos que los hace más parecidos a jabalíes que a cerdos. Se abandonó la producción de esta raza debido a que crecía mucho más lentamente que la omnipresente Large White y porque el porcentaje de grasa en carne es mucho más elevado. Este Baluarte quiere salvar de la extinción a la Mora Romagnola y recuperarla para un uso comercial.



EMILIA ROMAGNA

Els Napolitans

EIXAMPLE - c/ Diputacio 93
tel 93 539 3058 (? cerrado)

Baluarte seleccionado:

Queso: PROVOLONE DEL MONACO

El Monaco es un queso parecido al Caciocavallo pero sin cabeza. Lo llaman provolone por la antigua tradición quesera de Casertano (cuna del provolone), aunque nada tenga que ver. Se produce en los montes Lattari (en la península de Sorrento) con leche de vaca Frisona o Bruno Alpina. Aunque las vacas se crían exclusivamente en el establo, es costumbre que una gran parte de la alimentación consista en hierbas y vegetación que crece espontáneamente en los montes. La operación del hilado de la pasta es tan lenta y larga que a veces requiere dos personas para estirar y remover la cuajada como si fuera una cuerda, a la que se da forma de pera o cilindro. Tras 4-6 meses de curado, está a punto aunque puede conservarse sin problemas hasta 15-18 meses.

CAMPANIA



PIEMONTE



Baluarte seleccionado:

Queso: SARAS DEL FEN

Saras o seirass significa en dialecto «ricotta» obtenida del suero. Debido al calor, el suero se coagula y flota en la superficie. Dado que había que transportar este queso cada día a los pasos del valle se decidió envolverlo en heno, de donde deriva el nombre: saras del fen. Actualmente existen 15 productores activos en los apriscos y cada cual conserva su estilo: algunos añaden leche, otros la prensan, otros salan la pasta, otros le dan la forma en seco. El Baluarte conserva el saras y revaloriza el patrimonio agroalimentario del valle Pellice.