

# Tarragona





## Siesta mobile

Memorie romane, una cucina d'orto e di mare e una movida *slow*, lontana dalle Ramblas di Barcellona. Idee per una Pasqua catalana alternativa. Dal porto dei pescatori a un entroterra di monasteri, vermut e nocciole

di RICCARDO LAGORIO



L'aeroporto è quello di Barcellona. La direzione da prendere è però verso sudovest, sull'antica *Via Augusta* romana, verso una Catalogna vivace e, a marzo, già al sole, ma senza le code e i ritmi febbrili della capitale della movida. Una Spagna da scoprire sulle tracce di una cucina tra mare e campagna, che vive di piatti robusti e buon vino. **Tarragona** si annuncia con l'*arco d'onore di Berà*. È lì da duemila anni: oggi ci passa intorno la statale tra i due capoluoghi. A pochi passi, primo assaggio di sapori catalani al ristorante **La Bota** per i *calçots* alla brace, una cipolla allungata che si consuma fresca con salsa *romesco*: pomodoro, mandorle, nocciole e peperone essiccato. In campagna sono i protagonisti di grandi grigliate comunitarie - le *calçotade*, appunto - che da queste parti sono per tutti il segnale che il freddo è finito. E il primo bagno non è poi così lontano.

Giunti in città, il pranzo si smaltisce con una bicicletta, una passeggiata, o la siesta in **playa El Miracle**. La città sta tirando a lucido le infrastrutture e gli impianti sportivi in vista dell'evento dell'anno, i **XVIII Giochi del Mediterraneo** (22 giugno - 1° luglio), con atleti da 26 nazioni, ma in questa stagione i lungomari iniziano appena ad animarsi e, sulla battigia, lontano dalle ciclabili, capita di non trovare quasi nessuno. Solo il ritorno in porto dei pescherecci sveglia il vicino **quartiere del Serrallo**. Qui ci si infila nell'ex Confraternita dei Pescatori, oggi **El Pòsit**, per le tapas di pesce fresco. Di po-

1. L'Acquedotto **Les Ferreres**, quattro chilometri a nord di **Tarragona**.

Le rovine romane della città sono dal 2000 Patrimonio Unesco.

2. I vermut di **Vins Padró**, celebre azienda vinicola dell'entroterra.

3. *Dehors* nel centro di Tarragona.

4. Tapa di baccalà. Celebri, in città, quelle di **El Pòsit**, nel quartiere portuale del **Serrallo**.

ILLUS CARRO/AGENCIA CATALANA DE TURISME, SUSY MEZZANOTTE/DOVE



meriggio poi, quando la brezza marina sale tra i colori pastello e i brusii dei vicoli dell'acropoli, Patrimonio dell'Umanità, si attraversa l'**anfiteatro romano**, si passa sotto la **Porta di Minerva** e si arriva alla **cattedrale** del XII secolo per passeggiare tra le aiuole del chiostro. Nella piazza del municipio, sulla pianta dell'antico Circo massimo, i bar sono pronti per l'aperitivo. Un fritto di pesce azzurro, un vermut con le olive da **Casa Matías**, e si sale alla **Torre del Pretorio romano**, in tempo per il tramonto sulla Costa Dorata. È una delle esperienze più suggestive, qui. Un'altra

è la **Settimana Santa** (dal 25 al 30 marzo). Quella tarragonese è *Fiesta tradicional de interés nacional* e segue un rituale scandito dalle processioni nei quartieri, al ritmo dei tamburi e delle litanie delle confraternite, fra torce, croci, incappucciati e soldati romani. Si ritrova il silenzio sui sentieri verso la campagna e tra i villaggi costieri. Su *tarragonaturisme.cat* non mancano le idee per percorrerli a piedi, in bici o a cavallo, tra i profumi delle piante officinali selvatiche di stagione. A sudovest, **Salou** e **Cambrils** sono le gemelle diverse della costa. In comune hanno le

acque trasparenti e le larghe spiagge. La prima, però, punta sull'adrenalina, con **PortAventura**, parco giochi dei barcellonai dove lo scorso anno è arrivato anche **Ferrari Land**, spazio tutto dedicato al Cavallino Rampante, ottimo per coronare un weekend in famiglia ([portaventuraworld.com](http://portaventuraworld.com)). L'altra è la cittadina del **Parc Samà**, labirinto di piante esotiche e architetture moderniste firmato dall'architetto Josep Fontserè (con il tocco di Antoni Gaudí). Qui si può fare un picnic tra pappagalli e pavoni. La sera però, gastronomicamente parlando, si fa



1. Il molo verso il Faro di Tarragona, che ospita tra l'altro un museo dove si possono prenotare visite teatralizzate (tel. 0034.977.25.94.00).

2. Una tipica **calçotada**, grigliata comunitaria a base di **calçots**, lunghe cipolle che si raccolgono a primavera.

3. Il **Gaudí Centre** di Reus (a 20 minuti da Tarragona): un museo interattivo dedicato al grande architetto nato qui. Belle le attività per i bambini.

sul serio. “Il nome di Cambrils esce sempre fuori quando si parla di cucina”, ha scritto il grande chef Ferran Adrià. Specie a primavera, quando il mare offre le canocchie e l'entroterra i carciofi. “Sono loro il centro dei nostri menu stagionali, sempre accompagnati dall'olio extravergine Siurana Dop, fruttato e con retrogusto amaropiccante”, precisa Arnau Bosch, cuoco del pluripremiato **Can Bosch**. A dieci chilometri nell'interno, da percorrere in auto o in bici sullo sterrato tra vigne e uliveti, **Reus** si raccoglie intorno al campanile gotico del priorato di San Pietro, e ha due glorie: il Modernismo e il vermut. Al **Gaudí Centre**, museo interattivo dedicato al genio catalano nato e vissuto qui, risponde l'unico **Museo del vermut** al mondo, con migliaia di memorabilia e un bar con 120 varietà del vino aromatizzato; alle facciate Art Nouveau risponde l'ex fabbrica del **Vermut Rofes**, oggi ristorante. “Reus è una capitale del vermut. La mia famiglia lo produce da generazioni con vino bianco, spezie e radici in infusione”, racconta Salvador Rofes. Per i dolci c'è la **Confetteria Padreny**, con le ricette vecchie di due secoli della famiglia Vicheto, a base di mandorle

e nocciole locali (Carrer de l'Hospital 15, tel. 0034.977.34.30.21, padreny.com). Sfuse, le nocciole di Reus Dop di varietà Negreta, da provare intere nel cioccolato o nel torrone, si trovano allo spaccio di **Ester Gomis**, tra i noccioli della vicina **Vilallonga del Camp** (Pere Virgili 46, cell. 0034.699.10.09.01). E poi, il vino, che qui per secoli fu monopolio dei monaci. In poco più di mezz'ora d'auto ancora a nord si raggiunge da Reus il monastero cistercense di **Santa Maria di Poblet**, tra le colline alte di quella **Conca di Barberà**, dove, già nel XII secolo, si coltivava la vite. Oltre le sue alte mura, ancora oggi, i rossi della zona - da provare il *Merlot Abadía de Poblet* - vengono serviti sui sobri banconi del loro refettorio, o si acquistano nella bottega all'ingresso. Fuori, si possono ancora incontrare il bello del piccolo **Museo del vetro** (museodelvidre.cat) e il buono delle “cattedrali laiche”, come lo scrittore Ángel Guimerá, che amava questi luoghi, chiamava le cantine. Le più belle, avendo qualche giorno a disposizione, si incontrano facendo a piedi **La Ruta del Cister** (larutadelcister.info): il meglio della provincia tarragonese in una lunga, tranquilla passeggiata.

## MONASTERI E CALAMARI

### DOVE Volare

**Vueling** vola da Milano a Barcellona da 60 € a/r (vueling.com).

### DOVE Budget

Per questo weekend il costo è di **350 € a persona**.

### DOVE Dormire

#### HOTEL CENTRE

In zona pedonale. La camera 2 dà sulla cattedrale.  
**Indirizzo:** Carrer de l'Hospital 6, Reus,  
**tel.** 0034.977.12.64.14.  
**Web:** hotelcentrereus.com.  
**Prezzi:** doppia b&cb 75-100 €.

#### HOSTATGERIA DE POBLET

Nel monastero, con ristorante.  
**Indirizzo:** Plaza Corona d'Aragò, Vimbodí i Poblet,  
**tel.** 0034977.87.12.01.  
**Web:** hostatgeriadepoblet.cat  
**Prezzi:** doppia b&cb 70-130 €.

### DOVE Mangiare

#### LA BOTA

Con il menu a tema cipolla.  
**Indirizzo:** Belgica 21-23, Roda de Berà-Tarragona,  
**tel.** 0034.977.80.11.01.  
**Web:** restaurantlabota.com.  
**Prezzo medio:** 36 €.

#### EL PÒSIT DEL SERRALLO

Gran pesce dal porto.  
**Indirizzo:** Moll Pescadors 25, Tarragona,  
**tel.** 0034.977.89.63.86.  
**Web:** elposito.com.  
**Prezzo medio:** 25 €.

#### CASA MATÍAS

Celebri tapas pesce e verdure.  
**Indirizzo:** Plaza de les Corts Catalanes 5, Tarragona,  
**tel.** 0034.977.23.86.47.  
**Web:** cerveceriacasamatias.com.  
**Prezzo medio:** 14,5 €.

#### EL LLAGUT

Cucina locale nella città vecchia.  
**Indirizzo:** Natzaret 10, Tarragona,  
**tel.** 0034.977.22.89.38.  
**Web:** elllagut.com.  
**Prezzo medio:** 30 €.

### CAN BOSCH

Da provare i crostacei locali.  
**Indirizzo:** Rambla Jaume I 19, Cambrils,  
**tel.** 0034.977.36.00.19.  
**Web:** canbosch.com.  
**Prezzo medio:** 55 €.

### VERMUTS ROFES

Provare la Vermut experience.  
**Indirizzo:** Sant Vicenç 21-23, Reus,  
**tel.** 0034.977.34.45.84.  
**Web:** vermutsofes.com.  
**Prezzo medio:** 28 €.

### RESTAURANT MIQUEL

Per i calamaretti aglio e olio.  
**Indirizzo:** Diputació 3, Cambrils,  
**tel.** 0034.977.36.03.57.  
**Web:** restaurantmiquel.com.  
**Prezzo medio:** 40 €.

### DOVE Comprare

#### CAL GARRIGA

Vini e vermut nell'ex frantoio.  
**Indirizzo:** D'Avall 15, Bràfim,  
**tel.** 0034.977.62.08.58.

#### CELLER ESCODA SANAHUJA

Vini biodinamici della Conca.  
**Indirizzo:** Camino de Lilla, Prenafeta.  
**Web:** celler-escodasanahuja.com.

### DOVE Vedere

#### GAUDÍ CENTRE

**Indirizzo:** Plaza Mercadal 3, Reus.  
**Web:** gaudicentre.cat.

#### MUSEU DEL VERMUT

**Indirizzo:** Vallroquetes 7, Reus,  
**Web:** museudelvermut.com.

### Il tuo consulente

#### DOVE CLUB

02.89.29.26.87

A marzo, con **DoveClub**, un long weekend con volo Milano-Barcellona, auto a nolo e tre notti in un 4 stelle a **Vilaseca de Solcina**, a 10 minuti da Tarragona, costa da 350 € a persona. Plus: l'assicurazione medico/bagaglio/annullamento è offerta.