



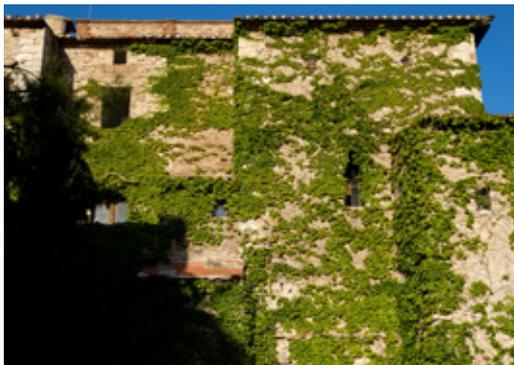
Historia del Fortí

El Rourell fue uno de los primeros territorios repoblados del Camp de Tarragona, una vez finalizada la reconquista de Cataluña. En 1159 el Conde de Barcelona Ramón Berenguer IV cedió tierras allí a Berenguer de Molnells para repoblarlas y para construir un molino que tomara agua del río Francolí.

Berenguer de Molnells se hizo miembro de la Orden del Temple y dio a esta sus posesiones del Rourell, edificándose allí una pequeña casa religiosa fortificada. Es entonces cuando el Rourell tuvo un papel importante dentro de la organización templaria. Se formó la Orden del Rourell, que a su vez dependía de la de Barberà. Antes de la extinción de la orden pasó a la mitra tarragonina. Tuvieron derechos los Plegamans y los Baldrich, marqueses de Vallgornera, propietarios a su vez de gran parte del término.

El Fortí del Rourell también conocido como el Casal de los Marqueses de Vallgornera es un edificio del siglo XII aislado de grandes dimensiones, situado en el núcleo central del pueblo. La fachada del castillo fue reformada y reforzada en el año 1702 para la defensa del territorio. En ella podemos apreciar diferentes ventanales de estilo gótico. Las escaleras son de bóveda catalana. Posee cuatro torres de sillería, muros en mampostería y tapial y base de sillares.

Este edificio de origen templario está protegido y ha sido declarado bien cultural de interés nacional por la Generalitat de Catalunya. También está catalogado como Castillo Medieval Palaciego en la asociación Española de Amigos de los Castillos (A.E.A.C) fundada en 1952 y que en Cataluña actúa con la denominación "AMICS DEL CASTELLS DE CATALUNYA" con objeto de proteger aquellas edificaciones con elementos defensivos, estimulando su estudio, conocimiento e interés por nuestro patrimonio. El 2 de diciembre de 1966 la A.E.A.C. fue declarada de Utilidad Pública por el Consejo de Ministros y desde 1976 S.S.M.M. los Reyes ostentan la Presidencia Honorífica de la Asociación.





Historia de la Calçotada

Una de las versiones sobre el origen de la calçotada más comúnmente aceptadas afirma que su descubrimiento se debe a Xat de Benaiges, un campesino de finales del siglo XIX de la zona de Valls (Provincia de Tarragona), que por descuido, preparó a la brasa unas "cebollas" que sobrecalentó. Se quemaron todas por la parte exterior y, en lugar de tirarlas, peló las capas más externas quemadas, descubriendo que su interior estaba muy tierno y sabroso.

Los calçots comenzaron a popularizarse a partir de mediados del siglo pasado y con el paso de los años, la calçotada se ha convertido en una comida típica de la comarca del Alt Camp.

Los bulbos de los calçots se obtienen a partir de la siembra de semillas. Las semillas se plantan a finales de invierno, se trasplantan los cebollinos en primavera y se recogen los bulbos en verano. A mediados de septiembre se vuelven a plantar los bulbos en tierra y según crecen se van calzando, es decir, cubriendo con tierra para que queden blancos y finalmente recogerlos entre los meses de noviembre hasta abril.

Los calçots se asan a las llamas de sarmientos y se acompañan con salvitxada (salsa parecida al conocido romesco). Posteriormente la calçotada se completa con carnes a la brasa, verduras y alubias salteadas.

El 25 de septiembre de 2001 fue aprobada la Indicación Geográfica Protegida (IGP) "Calçot de Valls", distintivo de calidad establecido por la Unión Europea que garantiza la calidad excepcional de ciertos productos por su método de producción, aptos para el deleite de los paladares más exigentes. El área de producción de la IGP "Calçot de Valls" comprende las comarcas del Alt Camp, el Baix Camp, el Tarragonés y el Baix Penedés.

Actualmente, la calçotada representa mucho más que una comida típica catalana. Es la unión de amigos y familias, de reír y compartir en armonía, disfrutando de un gran día de invierno, acariciando el calor del fuego y saboreando los productos de nuestra tierra.





Calçotades en el Fortí del Rourell

El Fortí del Rourell es un lugar de encuentro entre el pasado y el presente donde se entrelazan diferentes épocas con una historia milenaria de origen Templario, siendo el principal atractivo del pequeño pueblo del Rourell.

Por ello y como no podía ser de otra manera nuestras calçotades están cuidadas hasta en el más mínimo detalle. Ubicados en el epicentro de la comarca del Alt Camp sólo podemos honrar a la calçotada desde el máximo respeto al entorno y al medioambiente.

Nuestros productos están cuidadosamente seleccionados desde el origen por nuestro equipo de profesionales, los cuales ponen toda su dedicación y profesionalidad para ofrecerles una calçotada única y llena de historia. Por ello apostamos por productos de proximidad y km0, garantizando una calçotada auténtica y de máxima calidad.

Las calçotades del Fortí comienzan con una visita guiada al castillo de origen templario, donde podrán viajar al pasado y recorrer más de ocho siglos repletos de historia. Sólo en el corazón del castillo podrán sentir con admiración como el transcurso de los años permanece intacto.

Una vez finalizada la visita podrán comenzar la calçotada del Fortí que dividiremos en dos partes. La primera empezará de forma tradicional en el interior del Castillo. Consta de aperitivos artesanos: olivas marinadas a nuestro estilo, fuet de payés i crujientes de verduras de la tierra regados con vino D.O.Montsant. También podrán saborear el pan de payés tostado, tomacons, ajos y aceite de oliva virgen extra D.O.Siurana. Nuestros calçots son de la más alta calidad y siempre de Indicación Geográfica Protegida "Calçot de Valls", cultivados en El Rourell y asados en llamas de sarmientos de forma tradicional. Usted podrá disfrutar de ellos sin límite siempre acompañados de la salvitxada del Fortí, adaptación de la receta original con nuestro sello propio.

Entonces ya podrán acceder al interior de la sala Els Nenúfars, bautizada así en honor a la Marquesa de Vallgornera. Ésta sala fue en su día la antigua bodega de la familia desde la que se divisaban las viñas, actualmente reemplazadas por cientos de avellanos que pueden contemplarse desde el interior de la sala.

Comenzaremos entonces la segunda parte de nuestra calçotada dando paso al plato principal, compuesto por carnes y verduras a la brasa, como el cordero seleccionado, la longaniza de payés del Rourell o las deliciosas judías del Ganxet, calificadas para muchos como las mejores judías del país, ya que son de calidad superior y de una delicadeza insólita. Para finalizar podremos degustar la crema catalana del Fortí, los dados de naranja quemados al momento por nuestro personal, las galletas artesanas y las Lágrimas de Acre. Un buen café y una copa de cava pondrán el broche de oro a una calçotada mágica. También podrán comprar en nuestra tienda artesana productos gastronómicos representativos del mundo de la calçotada y llevarse el recuerdo de una jornada calçotaire que no podrán olvidar fácilmente.

Calçotada del Fortí

*Visita guiada al Castillo Templario Medieval (Horario de visitas de 12:00 a 13:00)

En el interior del Castillo

Fuet de payés, crujientes de verduras de la tierra y aceitunas aliñadas a nuestro estilo

Pan de payés, tomacó, ajo y aceite de oliva virgen extra D.O. Siurana

Calçots sin límites (Indicación Geográfica Protegida "Calçot de Valls") con salvitxada del Fortí (Salsa tradicional para mojar los calçots)

En la sala Els Nenúfars

Costillas de cordero, longaniza del Rourell, butifarra negra, judías del Ganxet, tomate, alcachofa y patata al caliu con alioli

Crema catalana (Receta casera)

Dados de naranja caramelizados a la vista

Galletas artesanas con lágrimas de Acre

Café o infusión

Agua, refresco, vino D.O.Montsant y Cava Vallformosa

36€
+IVA 

Las calçotades están disponibles del 18 de enero al 29 de marzo de 2020.

Horario: sábados y domingos de 13,30 h. a 16,00 h.

Reservas entre semana para grupos (Mínimo 20 comensales).

Genemos descuentos para grupos.

