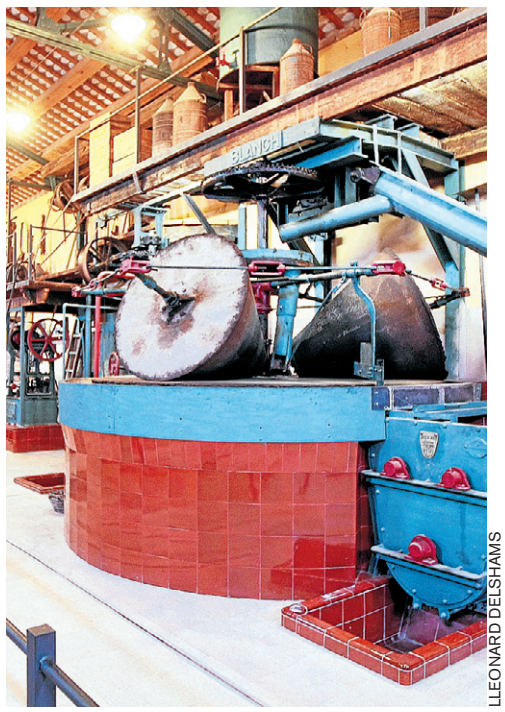
Enllà per Vidal Vidal

MUSEU DE L'OLI

El Parc Temàtic de l'Oli i el complex Masia Salat, a les Borges Blanques, celebra el seu 25 aniversari

Els germans Francesc i Josep Riera van comprar la Masia Salat l'abril del 1989 i l'han anat convertint en l'actual complex turístic al peu de la general de Lleida a Tarragona, un parell de quilòmetres abans de les Borges, venint de Lleida. En 1998 hi van inaugurar el Parc Temàtic de l'Oli a la torre Sala, antic convent rural del segle XIII depenent del castell templer de Gardeny, que conserva entre altres elements unes vistoses arcades exteriors.

La completa immersió lúdica i didàctica en el producte comarcal més emblemàtic s'inicia als jardins, on es poden admirar unes oliveres mil·lenàries de soques enormes, veritables escultures naturals, així com una excepcional col·lecció de premses, com ara una de palanca, d'origen grec, una de lliura o barra, romana, de quasi 14 metres de llargària, un molí de sang medieval amb rodets cònics i mitja dotzena més, fins a les primeres hidràuliques.


LLEONARD DELSHAMS

Dins la casa, el visitant recorre diverses estances on s'exhibeixen diorames de la vida pagesa tradicional, premses en miniatura, atuells antics, una reproducció d'una llar rural d'abans amb foc a terra, cuina econòmica i estris domèstics, la recreació amb pintures i maniquins de la història del conreu i l'elaboració del suc de l'olivera, començant per la Grècia clàssica i Roma, unes primitives piques de decantació, un carro amb

QUART DE SEGLE

La commemoració dels 25 anys de l'adquisició de la Masia Salat pels germans Riera i la posterior ampliació han coincidit amb una renovació a fons dels plantejaments i l'equip humà del restaurant, amb sales per a banquets i reservats, que s'està plasmant en un refinament i una notable millora de l'oferta gastronòmica, que és en essència tradicional i de la terra. Oberta tots els dies a totes hores, a la Masia Salat es pot esmorzar de forquilla o berenar, dinar i sopar. Menú dels feiners a 9,50 euros, menú executiu per 18, calçotades i caragolades de temporada i carta amb productes autòctons: escudella, trinxat, caragols a la llauna, carns a la brasa, tronc de lluç, broqueta d'embotits...

Entre copes per Raquel Buenavista

SILENCIS 2013

Ara ja pràcticament tenim instal·lat el bon temps a casa i és per això que arriba la gran època en la qual els vins blancs agafen un protagonisme merescut i guanyat amb el pas del temps, encara que cada cop és més comú prendre'ls en qualsevol estació de l'any perquè s'adapten a molts paladars i àpats.

Ens atansem al Penedès i allí, a la vall del riu Anoia, ens aturem al celler Raventós i Blanc de Sant Sadurní, conegut especialment pels seus personalíssims caves. Els seus orígens els hem de trobar al segle XV, però no va ser fins a mitjans dels passats 80 quan Josep Maria Raventós i Blanc decideix donar un nou impuls que li ha merescut un gran grau de reconeixement, tant a nivell nacional com internacional.

Però es tracta de parlar de vins i, com dèiem abans, presentem un blanc i estrenem la nova anyada del Silencis, la del 2013, un xarel·lo cent per cent que ha obtingut 92 punts a la famosa llista Parker, apareguda fa només unes setmanes. Aquest vi, àcid, d'alta expressió salina, prové d'uns ceps de més de 50 anys plantats en unes parcel·les d'orientació est on predominen els sòls amb fòssils marins del miocè que deixen en el producte final la petjada del *terroir*. L'anyada 2013 va ser exigent, fresca i amb un gran potencial per a l'envelliment i la verema va començar amb una mica de retard, amb dates similars a les de trenta anys enrere pel que fa a aquesta classe de raïm, però va acabar amb uns equilibris de maduració molt bons i una molt bona sanitat.

El resultat és un xarel·lo que, segons la crítica de Luis Gutiérrez a *The Wine Advocate Review*, introdueix grans canvis respecte l'anyada 2012, com el no-filtratge o clarificació del vi, "resulta un vi molt tèrbol, i reté una mica de gas, cosa que li aporta una gran sensació de frescor", destacant-ne les notes de poma, fumat, massa de pa salada, final mineral amb excel·lent acidesa i frescor. És l'acompanyament ideal per a tota mena d'arrossos i peix i es pot guardar fins al 2018.

LLEONARD DELSHAMS

El visitant recorre diverses estances on s'exhibeixen diorames de la vida pagesa

eines agrícoles i la comparació entre una premsa manual autèntica i una de tracció animal.

També trobem vitrines amb una completa exposició de setrills d'arreu del món, una mostra d'olis medicinals, sabons casolans, ungüents i bàlsams, llànties i llums de ganxo, una referència històrica a l'oliva arbequina, un mapa en relleu de les Garrigues, ampolles d'olis de la DO, una cabana de volta típica amb l'interior ambientat i un molí de principis del XX amb murals pintats per Carme Benet i la maquinària original procedent de la cooperativa d'Arbeca, que es pot veure funcionar.

FINAL DEL RECORREGUT: L'AGROBOTIGA

El recorregut s'acaba a l'agrobotiga amb una degustació d'olives i pa amb oli. Dissabtes i diumenges de 10 a 13 i de 15.30 a 17, entre setmana concertant al 973 143 274.

lectura@diarisegre.com

FITXA TÈCNICA
Celler: Raventós i Blanc
Zona: DO Penedès
Varietats: Xarel·lo
Grau: 12,21 %
Preu: 11 € aprox.

Sortim?

JAUME BARRULL CASTELLVÍ

Referents permanents

El cafè de l'històric Hotel Pessets de Sort és parada obligada per fer el vermut, un te o unes tapes per sopar

NOU CAFÈ PESSETS

Adreça, av. Comptes del Pallars 28, Sort
Telèfon, 973 620 517
Web, *hotelpessets.com*
Horaris, cada dia de 12 a 23 hores
Festa setmanal, els dimarts
Preu mitjà per comensal, 20-25 €
Recomanem, Ou *poché* amb parmentier de patata 1700 i tòfona

Ara fa una dotzena d'anys que l'Aleix Aytés i la Marta Casals són al davant de l'històric cafè Pessets de Sort, que a finals del segle XIX ja existia sota el mateix nom. Hereus d'una llarga tradició familiar entre fogons i taules, la parella van recuperar el nom i el local, situat als baixos d'un bonic edifici d'inspiració modernista.

Des d'un primer moment van apostar per obrir un cafè diferent, oferint una cuina que aleshores era innovadora: unes tapes i uns platets d'elaboració moderna sobre una base clàssica i una presentació sempre acurada.

Amb una terrassa oberta tot l'any, ja a punt per gaudir del sol de primavera, l'espai compta amb diversos ambients: des d'una entrada lluminosa de taules de marbre als sofàs càlids del fons del local, passant per una barra llarga on sempre ve de gust recolzar-s'hi per fer una bona cervesa artesana.

Al cafè Pessets creuen en el producte de casa, per això tenen unes cent quaranta referències al celler (que també es poden comprar per emportar) amb una presència important de Costers del Segre, les quals són el millor acompanyant per a l'oferta gastrònomica del local. Elaborats majoritàriament amb productes de la comarca, sovint adquirits directament a petits productors locals, els plats del Pessets són de muntanya. Cuina que ells mateixos diuen "de paisatge", una carta variada de tapes i mitges racions, ideal per fer un tastet de girella o hamburguesa de vedella.

Obert de migdia a gairebé mitjanit, el Pessets de Sort és un cafè on es mescla l'ambient local i el passavolant, amb una decoració molt acollidora que sovint arrodoneixen amb exposicions. Si ens hi acostem per fer un bon gintònic, qui sap si no hi trobarem un millor concert.