

Condé Nast Traveler

FINALISTAS
PREMIOS
CN TRAVELER
2017

TRUTH IN TRAVEL

Nº 106/MAYO 2017/3€

Bar Refaeli

BIENVENIDOS A
TEL AVIV, LA CIUDAD
EN VANGUARDIA

GAUCHOS
SEÑORES DE LAS PRADERAS

PANTELLERIA
EL REFUGIO SECRETO DE
GIORGIO ARMANI

FINLANDIA
EL VERANO PERFECTO

SHANGHAI
ARTE, ARQUITECTURA, DINERO

KENIA
LODGES DONDE ÁFRICA
ES AUTÉNTICA

Traveler Tendencias

NUEVOS DESEOS
NUEVOS DESTINOS
NUEVOS VIAJEROS



00106



8 413042 800279



VINO Y MODERNISMO

En el Camp de Tarragona se encuentran numerosas obras modernistas estrechamente ligadas a la gastronomía y al vino.

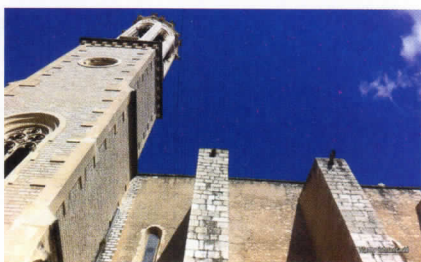
Si hay un arquitecto modernista por antonomasia, ese es Cèsar Martinell (24 de diciembre del 1888 - 19 de noviembre del 1973). Vallense de origen, Martinell tendió un puente entre los intelectuales de la Renaixença catalana y la generación de la posguerra y lo hizo con numerosos proyectos y estudios en el ámbito del arte y la arquitectura. En el Camp de Tarragona son muchos los municipios que cuentan con construcciones y obras de restauración impulsados por Martinell. En su Valls natal, una ruta permite descubrir algunos de los legados arquitectónicos que planeó. Aunque tal vez una de las obras más significativas de Martinell se encuentra a solo seis minutos de la ciudad que le vio nacer. En Nulles, Martinell realizó el proyecto de su cooperativa agrícola, un templo dedicado a la

fabricación del vino, que se materializó fruto del esfuerzo colectivo de los payeses de la localidad, unidos en cooperativa ahora hace un siglo, en 1917. Emplazada en un punto estratégico del término municipal, junto a la vía

del tren, la cooperativa de Nulles realizó su primera vinificación en el año 1920. El equipamiento arquitectónico que planeó Martinell destaca por su gran belleza, por los arcos parabólicos que permiten la ventilación natural de su interior, donde la luz penetra y juega con las tinajas, que almacenan litros de vinos de la DO Tarragona. La Cooperativa Agrícola de Nulles, que todavía sigue produciendo vinos,



de la manos del centenar de socios del pequeño municipio, es hoy en día también el escenario de catas de vino, cenas maridaje e interesantes propuestas enogastronómicas. Para más información www.costadaurada.info



Cocina 'slow food' y de autor

Xavier Fabra instaló en una casa del siglo XVIII su nuevo restaurante: Quintaforca. El establecimiento, que abre solo en fin de semana, es un laboratorio que pone el acento en los productos de proximidad y ecológicos (www.quintaforca.cat). En Portal 22, los hermanos Castells han conseguido un gran éxito con las tapas y los productos de temporada (www.portal22.cat).

Pan ecológico de mil y un sabores

En el 2009 Jordi Gasque y su esposa Yolanda, herederos de la tradición artesanal del municipio, comenzaron a producir pan artesanal y ecológico. Hoy en día crean más de treinta variedades de pan —entre las que destacan el pan, la coca o el croisant, todos de calçot— y con las que abastecen también a los restaurantes de la zona.



Cooperativa de Nulles

Ofrece visitas guiadas entre las que destacan: "Origen de la calçotada" para descubrir el origen de la calçotada maridando la experiencia con vinos y calçots; "Visita y cata de vinos" para conocer el municipio, el interior de la catedral del vino y una cata de vinos comentada; "Tast Adernats" un curso de vinos y cavas Adernats en el interior de la bodega modernista.



LUGARES DE INTERES

FORN DE NULLES
CARRER SANT SEBASTIÀ, 13
WWW.FORN DENULLES.COM

COOPERATIVA DE NULLES
ADERNATS
WWW.ADERNATS.CAT

OFICINA DE TURISMO DE VALLS
CARRER DE LA CORT
977612530
WWW.VISITAVALLS.CAT