Dies 15, 16 i 17 de gener de 2016

Calçotada al restaurant El Alamo

Alcover (Tarragona)

Data limit d'inscripcio 12 de gener 2016

Coordenades GSM : N 41º 16' 1,51" E 1º 10' 25,68"

GD : N 41,267088 E 1,173800

El Temps en Alcover

Votacions a President
del LLeure Camper Club Catalunya

Dissapte 16 de gener 2016

13:00 Votacions a President (no oblideu el carnet de soci).

14:00 Dinar (qui no vulgui calçots podrà demanar amanida) i després ball.

Alcover és una població de 5.131 habitants i amb un terme municipal de 46,28 Km². El terme municipal d'Alcover està situat en la zona de contacte entre les Muntanyes de Prades i el Camp de Tarragona, al sector de ponent de la comarca de l'Alt Camp i al límit amb les comarques del Baix Camp i el Tarragonès.

La vila d'Alcover és un poble de llarga tradició agrària, que gaudeix d'un important teixit industrial, comercial i turístic. La mida de la població i l'extensió del seu terme, fan d'Alcover un lloc ideal per al desenvolupament d'una comunitat humana equilibrada.

El seu clima és benigne, clarament mediterrani, on un semicercle de muntanyes, la serralada prelitoral, fan de pantalla protectora d'un clima continental provinent de les terres de Ponent o de Lleida. Aquestes muntanyes protegeixen la població de les baixes temperatures. La mitjana de la temperatura anual és de 15,5 graus.

Església Nova

Degut a les seves grans dimensions i estar situada a la part més alta de fora de les antigues muralles fan que l'església de Nostra Senyora de l'Assumpció sigui l'únic edifici visible des de fora la vila.

Actualment és la seu parroquial i desprès de 5 segles, serà restaurada en un termini de 10 anys.

Va ser construïda entre el 1578 i el 1630. Entre 1679 i 1700 es realitzà el retaule barroc de l'altar major el qual va ser destruït durant la Guerra Civil (1936-39).

El 1795 el campanar va caure per defecte de construcció.
Actualment resta inacabat ja que quan es va intentar realçar hi va haver disputes entre el rector i el batlle.

A l'interior destaca el cor sostingut per un arc i les pintures del Baptisteri (1951) i del Santíssim (1963) fetes per l'alcoverenc **Anton Català**. El campanar consta de tres campanes, una de les quals, la "Francisca", va ser forjada el 1800 per la família Pomerol. El rellotge va ser fabricat pel montblanquí Agustí Pomés el 1809. La parròquia té objectes de valor tal com l'arqueta de plata del s. XIV o la custòdia gòtica datada entre el 1449-1451.

L'any 1966 entre l'Avinguda de Mont-Ral i l'església, es va erigir un monument commemoratiu del vuitè centenari del títol de Vila. Ara aquest jardí és un parc infantil.

A l'any 1245 es té la primera notícia de l'existència d'una muralla a Alcover. S'accedia al recinte a través dels **portals de Sant Miquel** i **la Saura**, que es conserven encara avui, i el d'Amunt, al **carrer del Rec**, a prop de l'**església Nova**.
L'any 1356, amb motiu de la guerra entre Aragó i Castella, Alcover rep l'ordre de fortificar la vila, amb un segon recinte emmurallat. La muralla tenia 18 torres, de les quals encara es conserven les de ca Ballesté, d'en Girona i ca Tatxó.

El Portal de Sant Miquel, com el **Portal de la Saura**, és anterior a l'any 1245 i era una de les tres portes principals d'accés al recinte emmurallat d'Alcover.

El portal té dos arcs; un de mig punt i un d'apuntat. El de mig punt és l'arc de la part exterior de la muralla i està fet amb pedra de saldó vermell. L'arc apuntat és a la banda interior i està fet amb pedra de saldó groga.
L'actual propietari del Portal de Sant Miquel, un particular, va arranjar la façana interior.

A la part exterior del portal hi ha dues de les 18 torres de defensa que tenia la muralla. Una està al costat mateix del portal i és de propietat privada. La segona, antiga seu del museu municipal, toca a la carretera i és de propietat de l'Ajuntament. Aquesta torre conserva una escala de caragol de saldó.

El Portal de la Saura, anterior a l'any 1245, era una de les tres portes principals d'accés al recinte emmurallat d'Alcover.

En la construcció del segon recinte emmurallat es va voler incloure les noves edificacions del sector Sud Oest del poble fins arribar a l'**Església Nova** amb la finalitat de protegir-les. Així doncs, la muralla es va ampliar. Durant el 1633 es discuteix en quins punts situar els nous portals i s'acorda fer un nou portal vora del de la Saura. Aquest està datat a l'any 1634.

Tan els arcs interiors com exteriors dels dos portals són de mig punt i de pedra saldó vermell. Però, cal dir que els més notables són els exteriors. A l'interior del Portal de la Saura hi ha una torre circular amb una espitllera i una font de dues canelles. També hi ha dues espitlleres als baixos de l'interior del portal.
Restaurats entre el 2004 i el 2005, avui en dia, els dos portals sostenen part de les dependències del **Museu d'Alcover.**

El CALÇOT és un ceballot, blanca i dolça, que cuita al foc viu és la base de la CALÇOTADA, convertida en un regal per al paladar, capaç de satisfer els més exigents gourmets. La CALÇOTADA de l'Alt Camp és una especialitat única de la cuina rural típica catalana.

"El CALÇOT, el porró i els castellers, tres coses nostres que sempre m'han fascinat, surten de la terra i em fan mirar el cel ". (Bigues Luna)

I per gaudir d'aquesta delícia, única de les terres de Tarragona, què millor que fer-ho en un restaurant amb tradició que porta anys oferint als seus clients els millors calçots de Tarragona. Uns calçots únics, cultivats pels mateixos qui s'encarreguessin de servir-lo amb tot luxe sobre el plat, o teula en aquest cas.

Al Restaurant **El Álamo**, ens ofereixen totes les comoditats per gaudir d'un dia inoblidable i, a més, d'una excel·lent cuina i gastronomia catalana.

El Menu tipic de la Calçotada:

Calçots cuits a la flama de Redolta amb salsa de salvitxada i carxofa. (Si no us agraden els calçots es podrà demanar amanida)
Botifarra negra i llonganissa a la brasa amb fesols.

Costelles de xai a la brasa amb la tipica guarnició
Crema catalana.

Vi, aigua, cava, cafè i gotes de licor

Preu : 28 euros per persona. (No oblideu d'indicar el número de soci en fer la transferència).

Salsa Salvitxada o Salsa pels calçots o Romesco especial, ingredients i preparació:

100 grs. d'ametlles torrades.
30 grs. d'avellanes.
Un tomàquet gran rostit.
Una dent d'all gran.
Una punta de bitxo (opcional).
Un pebrot sec escaldat, o tres nyores, escaldades i pelades.
Pebre (opcional).
Oli d'oliva.
Vinagre (una cullerada).

La preparació és ben simple: es piquen les ametlles i les avellanes, ben fines. A continuació, s'afegeix el tomàquet rostit sense les llavors, ni la pell; l'all, la punta de bitxo i el pebrot, o nyores, pelats. Ho lliguem tot amb l'oli que faci falta i quan obtinguem una salsa de textura espessa, hi afegirem el vinagre. A llepar-se els dits.