La Torre del Visco
Hotel Restaurante

RELAIS & CHATEAUX

ALMANAC

A year in the life of La Torre del Visco

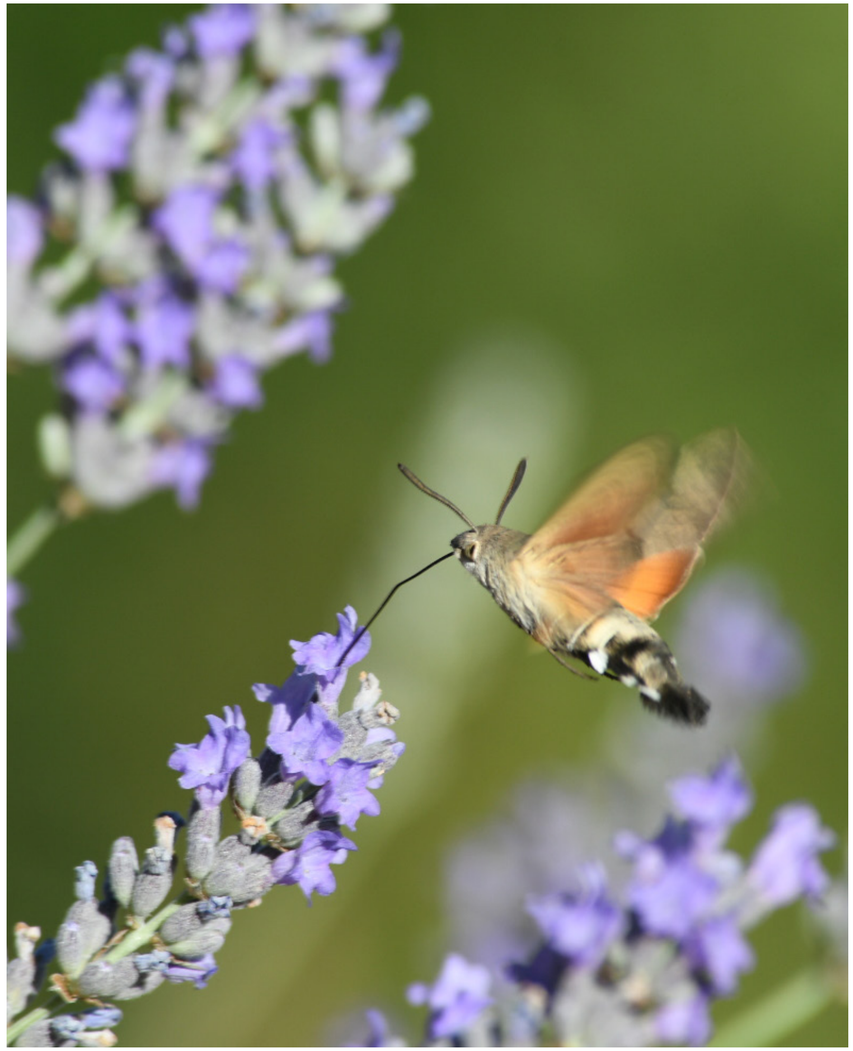
(+34) 978 76 90 15 · torredelvisco.com

ood

ne

ENERO
En la finca:
Toca podar los olivos en nuestra finca ecológica. Se cortan y se preparan las ramas más gruesas para que la madera verde se seque, lista para mantener encendidas nuestras chimeneas el año que viene. La madera del olivo quema lentamente durante largo tiempo - el combustible ideal para calentar pies y corazón durante los meses más fríos. Las pequeñas ramas podadas son troceadas por un cortador especial acoplado a nuestro tractor y luego se las dejan entre los árboles para añadir material orgánica a la tierra y así ayudar a retener la humedad tan apreciada.

En los huertos:
Ahora se ven las cabezas de las distintas variedades de repollo en nuestros huertos ecológicos, incluso la lombarda que se guisa con manzanas y especias para acompañar nuestro excelente cerdo local. El equipo de cocina da la bienvenida a nuestra cosecha invernal de coliflores y puerros mientras Rubén empieza a conservar en vinagre las verduras invernales que aparecerán en nuestros platos a lo largo del año.



FEBRERO

En la finca :

En pleno invierno, la naturaleza nos obsequia un regalo magnífico – enormes bandas de flores de almendro. Las nubes de flores de color rosa y blanco se destacan contra los claros cielos azules y transforman el campo en un espectáculo que quita el aliento. Perfuman el aire y atraen a miles de abejas y otros insectos.

En los jardines:

Coja las tijeras porque toca podar nuestros rosales y mimarlos con fertilizantes. Durante más de treinta años nuestros jardineros han cuidado nuestros bellos jardines de rosas, fieles a la visión que tenía Piers cuando los creó. Hoy en día, con más de 50 distintas variedades de rosas desde las clásicas inglesas hasta los modernos híbridos, gozamos de una abundancia de colores y fragancias casi todo el año.

En los huertos:

Estamos prestando mucha atención a nuestros arbustos de frutos rojos para garantizar una gran cosecha más avanzada el año. Nuestros expertos podan tanto las frambuesas como las grosellas negras, rojas y blancas y los arbustos de uva de espina (gooseberry), tan difíciles de encontrar en España pero a nuestro equipo de cocina les encanta usarlas en los menús de postre.

En febrero “la fiebre del calçot” se apodera de nuestra región. Amigos y familiares se reúnen para disfrutar de esta verdura de temporada, un tipo de cebollino indígena en el Aragón mediterráneo y Cataluña. Los asan enteros sobre el fuego o la barbacoa luego se quitan las hojas ennegrecidas y los tiernos centros se mojan en una deliciosa salsa romesco (almendras molidas, tomates secados al sol, pimientos rojos asados, aceite de oliva, ajo y paprika). Se comen enteros.

En las laderas del monte:

Antes de que la temporada se acabe, intentamos encontrar un hueco libre para ayudar a nuestro “hombre de la trufa” y su perro entrenado el huerto buscar las últimas trufas negras en la finca. Nuestro chef, Rubén, nunca tiene suficientes.

MARZO
En el huerto de los árboles frutales:
Después de los almendros del mes anterior, nuestros árboles de melocotones, ciruelas, albaricoques y cerezas brotan con sus flores de color rosa clara, amarillas y blancas.
Las primeras frutas de temporada, los nísperos, están listos para recoger.

En los jardines:
Encabezando la lista de tareas de nuestros jardineros es esparcir estiércol y mulch mientras empiezan a trabajar con las flores que cultivamos para el hotel, pequeños flores de primavera, distintos tipos de narciso y los tímidos eléboros, todos empiezan a aparecer en marzo y son utilizadas para engalanar el hotel. ¿Hay algo más bonito que sentir el césped debajo de los pies desnudos? Seguro que no. Pero mantener un césped en condiciones requiere mucho trabajo y dedicación así que ahora es cuando empezamos a oxigenar la tierra, sembrar las partes “agotadas” con nuevas semillas y abonar para crear el perfecto oasis refrescante dónde descansar en verano.

En el invernadero:
Sembramos ahora zinnias, hormium salvia, statice, nigella, antirrhinum hispanicum . Darán estas semillas las flores que Margarita usará para crear los bellos arreglos florales cada mañana que se ven en el hotel a partir de la primavera.

En la finca:
Se empieza a trabajar a un ritmo más rápido en la finca. Sembramos las primeras patatas y recogemos las habitas tan ricas. Son tan dulces y tiernas que se pueden comer crudas. ¡No las podemos resistir mientras pasamos entre las filas, recogiéndolas y poniéndolas en las cestas!

La Torre del Visco
Hotel Restaurante

RELAIS & CHATEAUX

ABRIL

En los huertos:

Manos a la obra para sembrar nuestros dos grandes huertos ecológicos con las patatas de cultivo tardío. Escogemos las variedades según sus distintas propiedades culinarias, harinosas o cerosas etc. Nuestras favoritas son las versátiles Desirée y Ratte , que se pueden cocer enteras en su piel. Ahora, las cebollas, zanahorias, remolacha, puerros, acelgas y espinacas están listos para trasladar desde el invernadero. También es la hora de sembrar todas las magníficas hierbas frescas para la cocina – albahaca, cilantro, salvia, menta y romero, juntas con las que secamos para preparar nuestras infusiones restaurativas, hechas según las tradiciones locales, melissa, manzanilla y tomillo.

En el invernadero:

Las brotes delicadas de nuestros pimientos multi colores, berenjenas, okra, tomates y lechugas están saliendo ahora en el invernadero porque las temperaturas nocturnas todavía están demasiado bajas para poder sembrarlas fuera.

Solemos usar las semillas de la “Red de Semillas de Aragón”, una organización que se dedica a conservar las variedades que corren peligro de extinción dado que tantos jardineros están optando por los modernos híbridos que son más fáciles de trabajar.

Para las ensaladas tenemos la fantástica rúcula que crece al aire libre y en el invernadero tenemos una variedad de hojas de alazán. Si hemos tenido buen tiempo empezamos a sacar los primeros tallos de ruibarbo de la temporada, tan delicados y de color rosa.

MAYO

En los jardines:

¿Por dónde empezamos? En el jardín con la plétora de rosas florecientes desde las tradicionales variedades inglesas que florecen sólo una vez al año hasta los híbridos que siguen en flor a lo largo del verano. En el hotel , los jarrones de flores están llenos de su color y su fragancia.

Las temperaturas están subiendo y llueve suavemente así que nuestro equipo de jardineros tiene que controlar la mala hierba que crece tan rápidamente. Al mismo tiempo, los arbustos, la abelia grandiflora, teucrium, ceanothus y lavanda están apareciendo con toda su fragrancia.

Junto al río:

Buscamos las flores del saúco que crece tan a gusto al lado del agua para preparar un refresco delicioso que sabe tan rico con la cava, el vino espumoso español. O con agua con gas es una bebida refrescante. Añade un delicado sabor floral a los postres.
Cogemos los guantes para buscar en el campo los espárragos silvestres, escondidos entre la hierba larga y los arbustos espinosos. Sus brotes finos tienen un sabor particularmente intenso que nos encanta. Miramos a la vez a ver si nos sale alguna colmenilla, una seta silvestre altamente apreciada.

En los huertos de árboles frutales:
Hay que recoger las cerezas muy rápidamente para evitar que los pájaros se las coman. Les encantan, particularmente a los mirlos y los tordos.

En los huertos:

Nuestras primeras lechugas son las protagonistas. Ahora se pueden recoger los cogollos y la deliciosa, sabrosa variedad local “Maellana” junto con los espárragos.

La Torre del Visco
Hotel Restaurante

RELAIS & CHATEAUX

JUNIO

En los huertos:

Estamos en pleno verano y hay una abundancia de todo para nuestros chefs – albaricoques, ruibarbo, cerezas, maíz “baby”, acelgas, espinacas, remolacha, lechugas, cebolletas, judías verdes y moradas.

Es la hora de cosechar con mucho cuidado los garbanzos verdes que son tan deliciosos y que valen la pena las muchas horas que dedicamos a pelarlos. Son una ingrediente clave en muchos de los platos de Rubén. Tradicionalmente se siembra el ajo en el día más largo del año y se lo cosecha en el día más corto en diciembre, así que lo sembramos este mes de junio.

Al lado del río:

En la España mediterránea se celebra la noche mágica del día más largo del año con la fiesta de San Juan cuando hay hogueras y otros ritos. Nosotros bajamos al río para recoger las nueces verdes con las cuales se hace el delicioso licor local “vino de nueces”.

En el jardín:

Salen todos nuestros geranios, los plumbagos azules y otras plantas que son demasiado delicadas para arriesgar las bajas temperaturas nocturnas que hemos tenido hasta ahora.

Al lado de la piscina:

Los limoneros y los árboles de pomelos alrededor de la piscina empiezan a dar frutos ahora, dando un fuerte contraste con las hermosas agapanthus azules y blancas.

JULIO

En el jardín:

Nuestro jardín de flores está en su auge. Es una brillante paleta de colores, una abundancia de zinnias, “sweet william” (en español, la flor del Poeta), hinojo para dar color y aroma, las blancas cabezas frondosas del ammi, nigella o el Amor en una niebla (¡ qué nombre más bonito ¡) acianos, y otras tantas más. Cortamos las flores a diario, lo que anima a que florezcan más. Si es un verano caliente, regar por la mañana y por la noche asegura que todo permanezca impecable. Es una parte imprescindible del esfuerzo de nuestro equipo.

En los huertos:

Esteve, nuestro experto jardinero ecológico, sube con sus cestas llenas a tope de calabacines y sus flores, berenjenas, pimientos verdes, lechugas y tomates. Hay cada variedad de tomate, desde los deliciosos pequeños “cherry” hasta la más valorada , las enormes “rosa de Aragón” , de un hermoso color rosa y absolutamente deliciosos , sobre todo combinados con el magnífico queso de cabra fresco del cercano pueblo de Peñarroya, nuestro propio aceite virgen extra y la fragrante albahaca recién cortada ¡Lujo total! Usamos los pequeños tomates redondos de “penjar” (colgar) para preparar el famoso pan con tomate , ahora conocido en todas partes. Los guardamos para comer a lo largo del año. Trenzamos los tallos o a menudo usamos cajas recicladas de huevos para mantener cada tomate separado para asegurar que dure todo el invierno.

Esteve siembra sucesivamente para asegurar un abastecimiento constante de verduras de nuestro jardín. Pocos restaurantes pueden ofrecer a sus clientes unos productos tan frescos, literalmente del huerto al plato en cuestión de horas, ni siquiera días. Ser una finca totalmente ecológica significa que nunca usamos fertilizantes químicos así que hay que controlar a los insectos indeseables como los orugas y los afídios (les encantan las alcachofas y los judiones) sembrando plantas como caléndula, albahaca y otras que desalientan los parásitos de forma natural. También usamos los sprays no agresivas como el aceite de neem. Es un problema de equilibrio que requiere una vigilancia constante.

AGOSTO

En los huertos:

Las sandías y los melones están en su punto de dulzura en este momento. No damos abasto. Tan jugosos y un refresco natural son deliciosos en las ensaladas de verano y un favorito en los desayunos. Son perfectos para acompañar al famoso jamón de Teruel. Este jamón está curado en las perfectas condiciones de esta alta región, a 600m por encima del mar con cielos claros, secos y sin contaminación.

En la finca:

Las moras salen pronto en España así que cuando sale un miembro del equipo a pasear, tiene una bolsa a mano para poder recoger cualquieras que vean en camino. Hay que lavar muchos dedos teñidos de morado antes de volver a trabajar.

Nuestro vecino, el pastor, lleva a su rebaño a pastear en los campos cerca del hotel después de la cosecha de cereales. Nos encanta el sonido de las campanillas de las ovejas y los silbidos del pastor a sus perros.

SEPTIEMBRE

En la finca:

En la Torre del Visco, el mes de septiembre significa HIGOS en mayúsculas. La variedad negra cuyo centro es de un rojo intenso domina pero también tenemos algunas higueras verdes cuyos higos son más dulces, de color rosa clara en el centro. Es mejor proteger los brazos de las hojas espinosas y las manos de la leche pringosa de la fruta fresca porque la cosecha de los higos tiene lugar cada día durante el mes entero. Los pochamos en el vino local de moscatel, hacemos helados y secamos los higos para hacer el “pan de higos” que antes se comía tradicionalmente como una fuente de energía durante el invierno pero que ahora servimos con nuestros platos de quesos.

Y, por supuesto, hacemos mermelada, muchísima mermelada de higos. Las aguaturmas (alcachofas de Jerusalén en inglés) están en su punto hacia finales del mes. Las sacamos de la tierra poca profunda antes de que los jabalís las encuentren.¡ Les encantan a ellos también ¡

Las almendras y las avellanas están listas para cosechar hacia el fin de mes. Vareamos las ramas de la manera tradicional con un palo largo de avellano para que se caigan a la malla que colocamos debajo de los árboles. ¡Nuestra cocina tiene miles de usos para estas estrellas de la región ¡

En los huertos:

Embotellamos o secamos al sol los últimos tomates para luego disfrutar de ellos durante los meses de invierno.

En los jardines:

Se aprovecha de la abundancia de margaritas para llenar los jarrones de flores en todas las habitaciones.

La Torre del Visco
Hotel Restaurante

RELAIS & CHATEAUX

OCTUBRE

En los huertos:

El otoño se siente en el aire y el ajetreo de verano da paso a un ambiente más tranquilo y una luz dorada. Calabazas de todos los tamaños y formas aparecen en la cocina para hacer sopas y tartas. Siempre cultivamos algunas variedades gigantes pero, en nuestra opinión, la Big Bertha es la mejor. La usamos en los adornos de Halloween. Las acelgas, el brócoli, las cebollas y las primeras coliflores están listos. Creemos que de verdad se puede notar cómo nuestros métodos ecológicos mejoran el sabor.

En la finca:

La principal actividad agrícola en este momento cuando cambia la temporada se dedica a la primera cosecha de aceitunas. Se las ponen en salitre, hierbas y agua. Aunque cada casa tiene su propia receta para conservar las aceitunas, transmitida de generación a generación, casi todo el mundo utiliza la hierba ajedrea, conocido en el dialecto local como “saborije”. Se encuentra entre las rocas al borde del río y tiene un sabor parecido al orégano.

En el huerto de árboles frutales:

Las granadas, con sus bellas semillas rojas que parecen joyas, se parten cuando se maduran y tenemos que llegar antes que los pájaros. Lo mismo pasa con la cosecha de los membrillos, la gran fruta dorada en forma de pera con la que hacemos el membrillo que se sirve con quesos regionales en toda España. Tradicionalmente, se usaba esta fruta para perfumar los cajones de la ropa.

En los montes:

Si hemos tenido suerte y ha llovido a finales de agosto, la búsqueda de las setas silvestres es una gran preocupación, particularmente para nuestro chef, Rubén. Sale en cualquier momento que tenga libre con su cesta y un cuchillo especial para cortarlas con cuidado de dejar las esporas que garantizarán una buena cosecha el año siguiente. ¡Un verdadero apasionado!

La Torre del Visco
Hotel Restaurante

RELAIS & CHATEAUX

NOVIEMBRE

En la finca:

Tenemos 2000 olivos de las variedades empeltre y arbequina. Las primeras semanas del mes es cuando estamos totalmente ocupados con la cosecha. Cada tarde llevamos las aceitunas directamente a ser prensadas en pequeñas cantidades exclusivamente para nosotros. Esta práctica diaria asegura que las aceitunas no tienen tiempo para oxidarse y podemos garantizar el óptimo sabor. Es un magnífico aceite de oliva para usar en ensaladas y en los platos que preparamos en la cocina.

A los expertos les encanta las notas herbales de nuestro aceite que vienen del hinojo silvestre y otras plantas aromáticas que crecen en los campos de olivos en nuestra finca. Una vez terminadas la cosecha y el prensado, embotellamos y ponemos etiquetas en las botellas parte del aceite de oliva para vender a nuestros clientes. Sin embargo, la mayor parte se usa en la cocina durante el año. Como los agricultores de la zona, a menudo dejamos la cosecha de algunos árboles hasta diciembre cuyo aceite tiene un sabor menos intenso.

En noviembre aramos y sembramos nuestra cosecha de cebada de invierno o de arveja y avena para añadir nitrógeno a la tierra.

Fuera de la finca:

Ofrecemos a los clientes la oportunidad única de acompañar a nuestro proveedor de ternera ecológica, Fernando Robres y su familia cuando trasladan a su ganado desde los pastos de verano en la alta región del Maestrazgo hasta los pastos benignos del mediterráneo para pasar el invierno. Es la práctica ancestral conocida como la trashumancia. La experiencia incluye la vuelta al hotel para disfrutar de un exclusivo menú de degustación creado por Rubén para destacar la increíble ternera ecológica.

DICIEMBRE

En el huerto:

Sacamos el ajo alrededor del día más corto del año y para el restaurante sacamos las coles de Bruselas, las chirivías, los nabos pequeños y tiernos, los puerros, las zanahorias y el salsifí.

El resto del huerto se protege con paja y mulch contra los helados.

En el huerto de los árboles frutales:

Los kakis cuelgan como luminosos adornos de Navidad de color naranja/rojo de las ramas sin hojas del árbol del kaki con su distintivo tronco escultural. Nos aseguramos de recogerlos rápidamente para disfrutarlos en su punto.

En las montañas:

Arriba en el Ports de Beceite, la sierra entre La Torre del Visco y el mediterráneo, se puede ver el hermoso “madroño” (arbutus arbutus o árbol de la fresa) que simultáneamente produce tanto la fruta como las pequeñas fragrantes flores blancas. Se puede comer la fruta cruda o usarla para hacer un delicioso licor.
El muérdago se encuentra en muchos de los pinos en el bosque que nos rodea. Es el origen del nombre El Visco, “el muérdago” en el dialecto local, y el signo de nuestra identidad. Ahora es cuando cortamos ramas para adornar el hotel en la tradición navideña.

Para las ensaladas tenemos la fantástica rúcula que crece con mucho éxito en el exterior y una variedad de hojas de acedera en el invernadero. Si hace buen tiempo, empezamos a recoger los primeros brotes de, tan delicadas y de color rosa.