



GASTROSECRETS

*Los Guardianes
del
Recetario*

Vilanova i la Geltrú



Esta publicación ha sido producida con la ayuda financiera de la Unión Europea bajo el ENI CBC Mediterranean Sea Basin Programme. El contenido de este documento es responsabilidad exclusiva de la Fundació Privada 12CAT, Internet 1 Innovació Digital a Catalunya "12Cat" y en ningún caso puede considerarse que refleje la posición de la Unión Europea o las estructuras de gestión del Programa.



neàpolis



Este trabajo ha sido financiado en el marco del proyecto MEDGAIMS, con referencia A_A.1.3_209, por la Unión Europea en el marco del ENI CBC Mediterranean Sea Basin Programme con una aportación máxima de 2,1 millones de euros.

Declaración sobre el Programa:

"El ENI CBC Mediterranean Sea Basin Programme 2014-2020 es una iniciativa multilateral de Cross-Border Cooperation (CBC) financiada por el European Neighbourhood Instrument (ENI). El objetivo del programa es fomentar un desarrollo económico, social y territorial justo, equitativo y sostenible, que pueda promover la integración transfronteriza y valorizar los territorios y valores de los países participantes. Los 13 países participan en el programa son: Chipre, Egipto, Francia, Grecia, Israel, Italia, Jordania, Líbano, Malta, Palestina, Portugal, España y Túnez. La Managing Authority (MA) o Autoridad de Gestión (MA) es la Región Autónoma de Cerdeña (Italia). Los idiomas oficiales del programa son el árabe, el inglés y el francés. Para obtener más información, visite: www.enicbcmed.eu"

Declaración sobre la UE:

"La Unión Europea está formada por 27 Estados miembros que han decidido unir gradualmente sus conocimientos, recursos y destinos. Juntos, durante un período de ampliación de 50 años, han construido una zona de estabilidad, democracia y desarrollo sostenible, manteniendo la diversidad cultural, la tolerancia y las libertades individuales. La Unión Europea está comprometida a compartir sus logros y sus valores con países y pueblos más allá de sus fronteras".

Depósito legal: B 18665-2021

AGRADECIMIENTOS

El desarrollo del caso "Los Guardianes del Recetario" a Vilanova i la Geltrú ha sido posible gracias a la colaboración de:

- Gremio de Hostelería de Vilanova i la Geltrú
- Los 6 Guardianes del Recetario **G**
- Biblioteca Victor Balaguer
- Museo Victor Balaguer
- Archivo Comarcal del Garraf
- Mercados Municipales de Vilanova i la Geltrú
- Ayuntamiento de Vilanova i la Geltrú:
Área de Promoción Económica y proyección de Ciudad,
Servicio de Proyectos y
Obras de Urbanismo
- "Espai Far" - Espacio Faro
- Pósito Nuevo y Pósito Viejo
- Lonja de la Cofradía de Pescadores

Bienvenidos/das al Caso "Los Guardianes del Recetario"!

A partir de ahora comenzáis vuestro camino como agentes de la Agencia de los Secretos. ¡Os espera un día lleno de emociones en Vilanova, para descubrir los secretos gastronómicos más bien guardados de la historia!

Y para animaros a resolver el caso, os dejamos una "cata" de lo que os espera como recompensa:



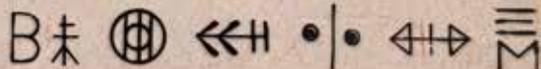
¡Así que coged fuerzas y adelante!
¡Tenéis en vuestras manos un caso muy «suculento»!

Antes de resolver el caso, tener en cuenta:

En esta libreta encontraréis 3 misiones a completar, en el siguiente orden:

1. Busca los ingredientes escondidos y completa las recetas. Los ingredientes  se encuentran en los espacios enumerados del 1 al 6 en el mapa.

2. Localiza a los Guardianes **G** enumerados del 7 al 12 en el mapa y resuelva sus enigmas. Cada guardián custodia una receta asociada a uno de los siguientes símbolos marineros:



3. Localiza al Doctor y entrega el recetario. Sólo podrás localizar al Doctor cuando encuentres los ingredientes y resuelvas los enigmas de los guardianes.

4. Para completar las misiones tienes a tu disposición:

- Carta + nota: dónde se explica la historia y las 3 misiones del caso.
- Mapa de localización de las pistas para resolver la primera y la segunda misión.

Información importante:

- La duración del caso es de 2h si decides hacerlo todo seguido. Si quieres pasear y disfrutar de Vilanova i la Geltrú, puedes dedicar todo el día a resolver el caso. ¡Recuerda ir haciendo paradas de avituallamiento para descubrir los rincones con encanto del municipio y su gastronomía!

- El caso requiere estar dispuesto a caminar durante el transcurso de su resolución.

- Las pistas para resolver las misiones se encuentran todas en espacios exteriores. **Excepto en la 3a misión.**

- El caso se puede resolver a cualquier hora del día. Excepto la resolución del enigma final (3a misión) con el siguiente horario:

De martes a viernes de 10 a 14h y de 17 a 19h.

Jueves tarde de 19h a 21h.

Sábados de 11 a 14h y de 17 a 19h.

Domingo de 11 a 14h.

Lunes cerrado.

No necesitas ninguna información on-line.

Si necesitas pistas, la población de Vilanova té ayudará.

¡Buena suerte!

30 de Septiembre de 1909, Zeluán (Marruecos)

Mi nombre es Antoni Juncosa, tengo 42 años y soy cocinero de Vilanova y la Geltrú, me encuentro en Zeluán, cerca de Melilla y estoy herido de muerte. Hoy hemos tenido un grave enfrentamiento en esta malograda guerra. Aquí me encuentro a las puertas de la muerte, y con un encargo secreto que no me quiero llevar a la tumba...

La noche del 26 de octubre de 1884, yo era un joven cocinero que hice mi primer servicio como ayudante de cocina en la inauguración de la Biblioteca-Museo Víctor Balaguer, fue una noche memorable. Al terminar el servicio, me encontré una nota en el bolsillo del delantal. La nota estaba apuntada en el mismo menú de la comida, y firmada por la Agencia de los Secretos, lo que me convertía a mi en miembro de la misma. ¡Leed detenidamente la nota antes de seguir con la carta!

Necesito vuestra ayuda: antes de marchar al frente, escondí las recetas para asegurar que no fueran descubiertas, ya que la Agencia de los Secretos pidió máximo secretismo. Cada receta está custodiada por un guardián diferente. Por desgracia no me ha dado tiempo de cumplir con el encargo y no he podido hacerlas llegar al Dr.

Os ruego que encontréis las recetas con sus ingredientes, localicéis a los guardianes y las entreguéis al Dr. A partir de ahora sois miembros de la Agencia de los Secretos.

Mucha suerte

Antoni Juncosa

	Nº CASO	PRUEBA	EXP.
	036	01	Carta. Antoni Juncosa. 1909

INAUGURACIÓN DE LA BIBLIOTECA-MUSEO-BALAGUER

MENÚ

Risoto á la Valencienne.
Friture á la Samaritaine.
Filet á la Moscovite.
Lubine á la Bouffon.
Preme de Perdreaux á la Monseieur.
Pintades aux truffes.
Galantine á la Museo-Balaguer.
Biscuit Glacé.
Dessert assorti.

Jerez.
Burdeos.
Champagne frapé.
Café.
Chartreuse.

Apreciado Antoni, esta cena que ha cocinado está bastante bien, pero me falta comida más nuestra, estoy harto de tanta comida afrancesada. Como hijo de Vilanova, echo de menos los gustos marineros, los platos de toda la vida, que nunca nadie ha osado escribir, y que, con tanta moda francesa y tanta manteguita por todas partes, comienzo a pensar que se nos olvidarán. He recibido un prestigioso y secreto encargo, de un misterioso doctor, amigo del mismísimo Cocinero de Su Majestad, pero como soy un hombre ocupado y el trabajo me aleja a menudo de mi ciudad, he decidido trasladarte el encargo. Hay que recopilar los mejores sabores, aquellos platos que se cocinan con amor a Vilanova, aquellos que solo cocinan las abuelas y los marineros, y a menudo se llevan su secreto a la tumba. Recopilalas y hazlas llegar al Doctor.

Pido máxima secretismo.

Agencia de los Secretos.

Restaurante de la Estación.

ueva y Geltrú 26 de Octubre de 1884.

	Nº CASO	PRUEBA	EXP.
	036	02	Menú Museu. Inauguración. 1884



INICIO

1a misión:

Busca los ingredientes escondidos

Busca los 21 ingredientes escondidos en Vilanova i la Geltrú y completa las 6 recetas.

Los ingredientes se encuentran repartidos en 6 espacios emblemáticos de la ciudad. El mapa te ayudará a localizarlos. (*)

Fíjate en la **simbología** que encontrarás en cada uno de los ingredientes. ¡Puede ser que un ingrediente se encuentre en más de una receta!

*Todos los ingredientes se encuentran ubicados en las paredes de las fachadas exteriores de los 6 espacios enumerados del 1 al 6 en el mapa y con un recorrido señalado en color rojo.

Si detectas que alguno de estos elementos exteriores está dañado y hace que no puedas continuar con la misión, por favor contacta con los miembros de la Agencia de los Secretos: info@turismovivencial.com

De esta manera podremos restablecer los elementos necesarios y los agentes que den continuidad al caso podrán resolverlo correctamente.

Los ingredientes y la simbología marinera

Ejemplo de ingrediente:

Cada uno de los 21 ingredientes está asociado a una o más recetas a través de los diferentes símbolos marineros.



Ejemplo:

El ingrediente de la cebolla tiene 3 símbolos diferentes:



Estos símbolos los encontrarás en cada una de las 6 recetas que tienes en las siguientes páginas (a cada receta le corresponde un símbolo marinero).

Cebolla: 3 símbolos marineros = 3 recetas.

El símbolo  lo encontramos en la receta "Coca Enramada"

El símbolo  lo encontramos en la receta "Sepia Sucia"

El símbolo  lo encontramos en la receta "Pato con Gambas de Vilanova"

*Busca los ingredientes escondidos
y completa las recetas*

**PATO CON GAMBAS
DE VILANOVA**

CASO/CASE	1899
RECOLLIDA A / ENCONTRADA EN / COLLECTED ON	Carrer de Santa Madrona, nº 1
DATA/FECHA/DATE	07/09/1899
HORA/HOUR	12:43

Busca los ingredientes escondidos
y completa las recetas

 AGENCY SECRETS	CAS/CASO/CASE 1901
	RECOLLIDA A / ENCONTRADA EN / COLLECTED ON Passeig del Carme, nº 31
PROVA/PRUEBA/EVIDENCE 	DATA/FECHA/DATE 05/09/1899
	HORA/HOUR 23:48

XATÓ

1 E _____ 1

125g de B _____ 2 _____ 3 _____ desgajado

100g A _____ 4 _____ desmigado

12 filetes de B _____ 5 _____

_____ 6 L _____ negras

Salsa R _____ 7 _____

La receta es custodiada por el guardián...

_____ 5 _____ 3 _____ 7 _____ 1 _____ 2 _____ 6 _____ 4 _____

¡Un poco de historia!



El origen del "xató" se sitúa en el mundo del vino. Tras la vendimia, a finales de verano, el vino reposaba hasta el invierno, cuando se procedía a catarlo. Cuando llegaba el momento de "aixetonar" la bota, un proceso que consistía en poner un pequeño grifo (el aixetó) para que el vino saliera.

Este acto marcaba un evento festivo "la fiesta del vino nuevo", que se celebraba con una comida compuesta por ingredientes salados como el pescado, ingredientes que se encontraban en las casas de los campesinos, acompañados con hojas de verdura de temporada de invierno y una salsa especial. Esta comida ritual que acompañaba la ceremonia de "aixetonar" la bota de vino es el origen de la actual receta del Xató.

¡Un poco de historia!



Los "Asmarriés" es un típico plato marinero, un rancho no muy conocido fuera de los ambientes marineros, y que no suele aparecer en las cartas y menús de los restaurantes. Es un plato sencillo que los pescadores que utilizaban el arte de la luz - pesca de noche - preparaban para el desayuno, pues se cocinaba en la playa cuando llegaban a puerto a primera hora de la mañana, con la proporción de pescado que les correspondía como parte de la paga.*

**El Rancho: la auténtica cocina de mar se cocina sobre las barcas o en la arena de la playa. Utilizan las especies menos valoradas pescadas en las largas jornadas en el mar.*

¡Un poco de historia!



La Coca enramada es una variedad de la coca de "recapte" de la zona del Penedès-Garraf, donde se añaden otros ingredientes menos habituales. La receta es muy antigua, de la época medieval. La Coca enramada de Vilanova está elaborada con ingredientes de proximidad, verduras y pescados locales.

Busca los ingredientes escondidos
y completa las recetas

PATO CON GAMBAS DE VILANOVA

	CAS/CASO/CASE 1901
	RECOLLIDA A / ENCONTRADA EN / COLLECTED ON Carrer de Santa Madrona, nº 1
PROVA/PRUEBA/EVIDENCE 	DATA/FECHA/DATE 07/09/1899
	HORA/HOUR 12:43

1 P _ _ _ entero

8 G _ _ _ _
3

C _ _ _ _
4 7

_ _ M _ _ _
5 6 2

V _ _ _ rancio
1

La receta es custodiada por el guardián...

_ _ F _ _ _ _
4 7 6 3 2 1 5

¡Un poco de historia!



El producto estrella de Vilanova, la gamba. Es la joya de la pesca local. Se pesca en profundidades de más de 500 metros en los llamados caladeros, un paisaje submarino formado por unos valles abruptos y profundos, muy próximos a la costa, donde se acumulan nutrientes y favorecen la presencia de la gamba. Esta proximidad a la costa la convierten en una de las gambas rojas más sabrosas y con más nutrientes.

La gamba en realidad, es de color blanco-transparente y sólo con el contacto con la luz se vuelve roja.

Un rasgo característico de la gamba roja es que siempre nace macho, decide el cambio de sexo y se convierte en hembra a los 2 o 3 años. Se reproduce tres veces al año y cuida sus huevos en la cabeza, donde también encontramos su corazón.

Busca los ingredientes escondidos
y completa las recetas

	CAS/CASO/CASE 1901
	RECOLLIDA A / ENCONTRADA EN / COLLECTED ON Passeig Marítim, nº 63
PROVA/PRUEBA/EVIDENCE B 未	DATA/FECHA/DATE 03/09/1899
	HORA/HOUR 09:26

AJO QUEMADO

5 A _ _ _

T _ _ _ _ _ *triturados*
2 3

4 P _ _ _ _ _
4

1kg de _ _ P _
5 6

_ A _ _ _ de P _ _ _ _ _
7 1 8 9

La receta es custodiada por el guardián...

EL _ _ F _ _ _ _ _
7 4 8 9 3 1 2 6 5

¡Un poco de historia!



El "All Cremat" es un plato típico marinero del siglo XIX, no era pensado para ser degustado por muchos, a diferencia de los ranchos, sino para quien trabajaba en pequeñas embarcaciones (de unas cuatro personas). Además, es de cocción rápida, una especie de comida rápida de los pescadores, que les permitía alimentarse sin dejar de trabajar. Tradicionalmente se cocinaba en una olla de barro o hierro.

Es una receta sencilla que hoy en día se ha transformado en uno de los tesoros culinarios de Vilanova. Cada año para las Fiestas de San Pedro (patrón de los pescadores), se celebran unas jornadas dedicadas al "All Cremat", que incluyen concursos para preparar el plato de forma tradicional, para conseguir el premio de "Patrón del All Cremat".

¡Un poco de historia!



La historia de este curioso plato es también la historia de la gastronomía popular de los últimos 100 años de la capital del Garraf. La Sepia Sucia era una de las comidas tradicionales de los pescadores, pero las prisas y los cambios sociales que se han vivido en los últimos años, arrinconaron la sepia, por un lado, y la sucia, por otro, como dicen algunos pescadores. Los motivos de la desaparición del plato responden al tiempo que se necesita para cocinar la sepia a la sucia; entre 45 y 90 minutos.

El nombre del plato no proviene del color ni de un ingrediente añadido, sino a la manera de cocinar la Sepia, "a la bruta", ya que se añaden a la vez todos los ingredientes en crudo en una cazuela y se deja cocinando más de una hora.

2a misión:

*Localiza a los guardianes
y resuelve sus enigmas*

¡Enhorabuena! Si has llegado a la 2ª misión significa que ya has encontrado todos los ingredientes de las 6 recetas y has descubierto el nombre de los 6 Guardianes **G** que las custodian.

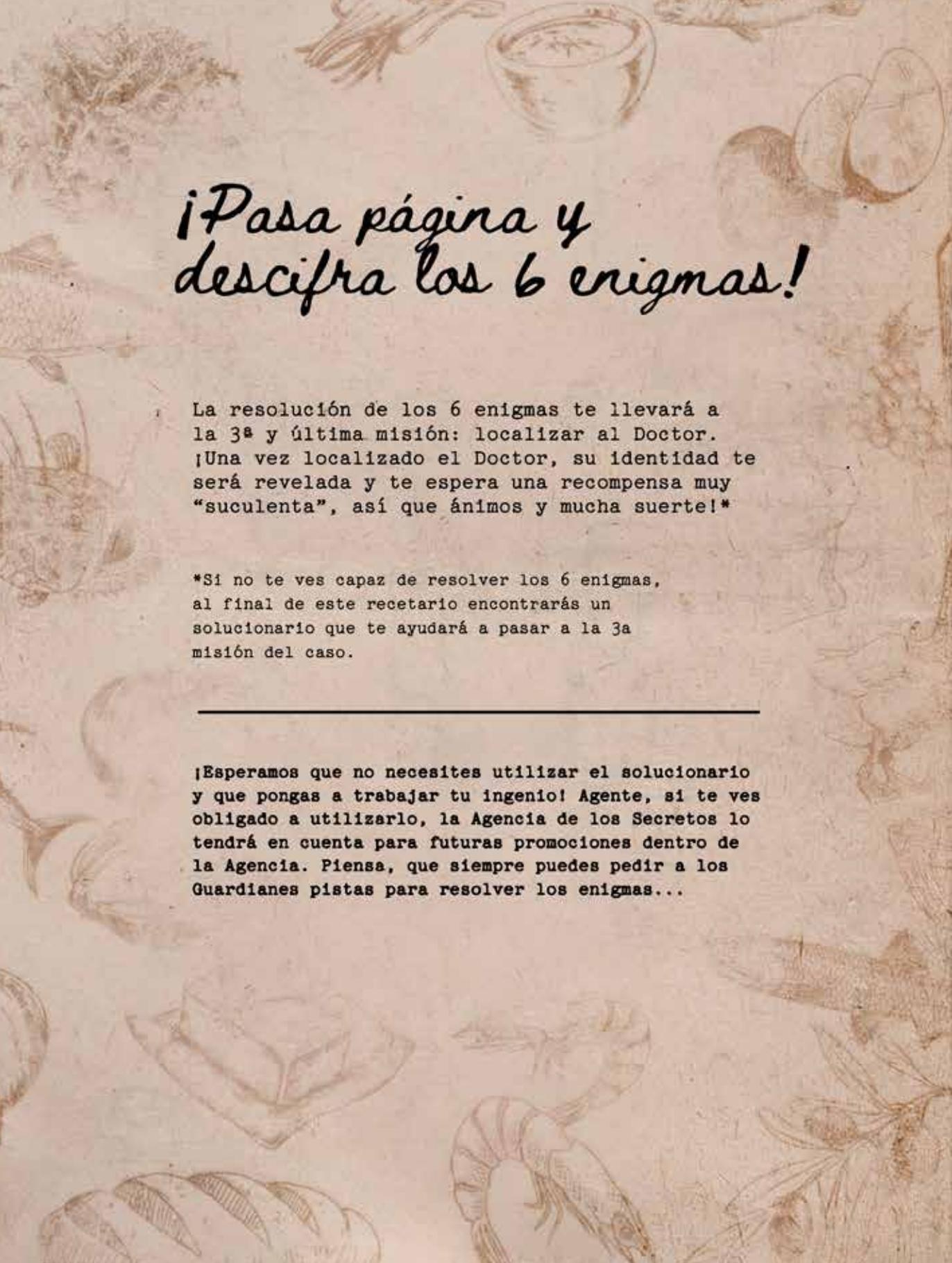
Ahora con la ayuda del mapa, y siguiendo el itinerario marcado con el color verde, ¡localiza a los guardianes del nº 7 al nº 12 y visítalos! Fíjate en el símbolo marinero que aparece en su receta y en el mapa al lado de cada uno de los Guardianes **G** para saber a qué Guardián corresponde.

Cuando te encuentres delante de cada uno de los Guardianes (*) tendrás que resolver el enigma propuesto.

**Tienes que descifrar un total de 6 enigmas.
Cada enigma corresponde a un Guardián.**

*No hace falta entrar dentro de la casa del guardián, el enigma se puede resolver desde fuera, solo hay que fijarse bien.

¡Ánimate a degustar alguna de las recetas que has descubierto en las casas de sus Guardianes!



¡Pasa página y descifra los 6 enigmas!

La resolución de los 6 enigmas te llevará a la 3ª y última misión: localizar al Doctor. ¡Una vez localizado el Doctor, su identidad te será revelada y te espera una recompensa muy "suculenta", así que ánimos y mucha suerte!*

*Si no te ves capaz de resolver los 6 enigmas, al final de este recetario encontrarás un solucionario que te ayudará a pasar a la 3ª misión del caso.

¡Esperamos que no necesites utilizar el solucionario y que pongas a trabajar tu ingenio! Agente, si te ves obligado a utilizarlo, la Agencia de los Secretos lo tendrá en cuenta para futuras promociones dentro de la Agencia. Piensa, que siempre puedes pedir a los Guardianes pistas para resolver los enigmas...

¡Los guardianes saben dónde se encuentra el Doctor! Para que te digan donde encontrarlo primero tienes que descifrar los siguientes enigmas. Recuerda que cada símbolo marinero está asociado a uno de los guardianes, y lo encuentras en cada una de las 6 recetas:



=> Receta "El Xató"



Me aferro al fondo marino



Doy color al barrio



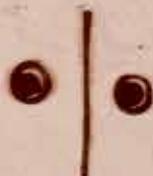
A menudo llevo vino, pero durante el modernismo serví para decorar



Todo el día dando vueltas sin moverme de lugar



Demasiado joven para morir



Desde 1903 recibiendo golpes

Simbología marinera: La mayoría de las barcas gravaban a fuego símbolos identificativos en sus palos, redes y material de trabajo, con el objetivo que no se perdieran o los robasen. Hoy en día, aún hay armadores que los usan. Estos son algunos de los símbolos que se usaban y se usan en Vilanova.

Resuelve los 6 enigmas



 A _____

B 未 A _____
2

← H C _____
7 3

 R _____
4

⇄ E _____
6

• | • O _____
1 5



3a misión:

Resuelve el enigma final



Coloca las letras numeradas de la resolución del enigma anterior siguiendo el orden numérico del 1 al 7...

BÚSCAME EN EL

1 2 3 4 5 6 7

DIRÍGETE AL ESPACIO QUE HAS DESCUBIERTO*

BUSCA EL NOMBRE DEL DOCTOR.

Entra y demuestra que has completado el recetario.

Sólo así podrás obtener la recompensa.

*El mapa te ayudará a saber donde se encuentra ubicado el espacio.

¡Prepárate para aprender a cocinar las 6 recetas de cocina tradicional de Vilanova i la Geltrú!

SOLO
ACCESO
VISUAL

SOLUCIONARIO PARA LA 2A MISION

SOLO
ACCESO
VISUAL

TOP SECRET



AGENCY
OF
SECRETS

• CLASIFICADO •

ULTRA
TOP SECRET

UTILIZAR SOLO EN CASO DE EMERGENCIA



SOLO
ACCESO
VISUAL

MÁXIMA DISCRECIÓN

SOLO
ACCESO
VISUAL



¡Necesitamos agentes! ¿Estás lista?

¿Qué es?

The Agency of Secrets® es una organización ligada a la historia de la ciudad, que vela para que los secretos no caigan en manos equivocadas. La organización pone a tu disposición 9 casos repartidos por toda la ciudad. Con la resolución de cada caso se descubren personajes, lugares, hechos y la historia oculta de la Agencia.

¿Dónde se ubica?

En Vilanova i la Geltrú.

¿Quién puede participar?

Cualquiera que quiera convertirse en agente secreto.

¿Cómo puedo convertirme en agente?

Escanea el código y descárgate la app Agency of Secrets. Elige cuál de los casos deseas resolver y se te indicará cómo proceder para iniciar la investigación. Para resolver los casos, en la mayoría de ocasiones deberás visitar Vilanova i la Geltrú.

LISTA DE CASOS:

- Agency of Secrets
- El abuelo
- Gastrosecrets. Los Guardianes del Recetario
- Capas de Historia
- Escapebook. La Biblioteca Secreta
- El 7º libro
- Contrabandistas
- Almas
- Surge et Ambula
- Underground



The Agency of Secrets® es una marca que identifica un conjunto de experiencias de juego, bajo un mismo hilo conductor, donde se explora la ciudad de Vilanova i la Geltrú a través de entornos físicos y virtuales. The Agency of Secrets® ha sido creada en el marco del proyecto MED GAIMS (Gamification for Memorable tourist experiences, financiado por la European Union ENI CBC Mediterranean Sea Basin Programme).

ESTE JUEGO A SIDO PRODUCIDO GRACIAS AL FINANCIAMIENTO DE:



neòpolis

