

ברצלוני עם חוסה פיזארו: מסע טאפאס אל לב בירת קטלוניה

Posted on 17 בספטמבר 2025 by עוזי בכר



מהשווקים הצבעוניים ועד הברים האינטימיים, השף הספרדי הנודע חוסה פיזארו 🇪🇸 גיבור האוכל המקומי של P&O Cruises – מוביל אותנו דרך סמטאות ברצלונה למסע טעימות שמחבר בין טעמים, היסטוריה ואמנות

Categories: [חדשות](#), [ראשי](#)

Tag: [חוסה פיזארו](#), [P&O Cruises](#)

השף הספרדי הנודע חוסה פיזארו (José Pizarro) 🇪🇸 גיבור האוכל המקומי של P&O Cruises 🇪🇸 מוביל אותנו דרך סמטאות ברצלונה למסע טעימות שמחבר בין טעמים, היסטוריה ואמנות. עם תשוקה עזה למטבח מולדתו ושאיפה לחלוק אותה עם אורחי האוניות Arvia ו-Iona, הוא חושף בפנינו את העיר כפי שרק מקומי אמיתי יכול.

חוסה פיזארו 🇪🇸 סנדק הבישול הספרדי

חוסה פיזארו, מהשפים הספרדים המוכרים ביותר בבריטניה, הוא בעל חמש מסעדות מצליחות בלונדון ועוד שתיים בספרד. למרות שהוא חי בלונדון כבר למעלה משני עשורים, האהבה שלו למולדתו ולמטבח הקטלוני נותרה חזקה

כשהייתה. פיזארו נודע כ"סנדק הבישול הספרדי" ובשיתוף פעולה עם P&O Cruises הוא מציע לאורחים בסיפון של Iona ו-Arvia טעימה אמיתית מספרד עם תפריט טאפאס ייחודי ב-The Glass House.

לה בוקריה: חגיגה לכל החושים

את הסיור הקולינרי בברצלונה קשה להתחיל במקום אחר מלבד שוק לה בוקריה, השוק הססגוני בלה רמבלה. בין מאות דוכנים של פירות, ירקות, דגים, בשרים וממתקים, מוביל אותנו חוסה לבר הפינוטקסו האגדי. שם, לצד סוחרי השוק המקומיים, אנחנו פותחים את היום עם קפה ושויקסו עם מאפה מטוגן מצופה סוכר, ממולא בגרידת לימון וקינמון.



שוק לה בוקריה בברצלונה. צילום עוזי בכר

הרובע הגותי: מסורת שנשמרת בלה פלאטה

מההמולה הצבעונית של השוק אנו ממשיכים לרובע הגותי, שם הזמן כאילו עמד מלכת. לה פלאטה (La Plata) מסעדה משפחתית שהוקמה ב-1945 התפריט לא השתנה מעולם. על הבר הקטן מונחות מנות פשוטות אך מלאות נשמה: דגים מטוגנים שלמים, בוטיפארה קטלנית, אנשובי בשמן זית, עגבניות מרוסקות על לחם וסלט קיצי רענן. החוויה היא טעם אותנטי של ברצלונה, ללא פשרות.

<https://www.youtube.com/watch?v=gB72slkmr8c>

סנט אנטוני: טאפאס עם טוויסט

התחנה הבאה היא סנט אנטוני עם שכונה תוססת עם שוק אוכל מקורה שהוקם במאה ה-19. כאן עוצרים בפפה טומאטה (Pepa Tomate), מסעדה מודרנית עם עיצוב תעשייתי. חוסה מתקש שלא נוותר על פטאטאס בראבס

(patatas bravas) "המושלמות" ועל **פידואה** (fideuà) - הגרסה המקומית לפאייה, עם פסטה דקה במקום אורז. מנה עשירה בטעמים ומרקמים שמייצגת את היצירתיות של המטבח הקטלאני.

פובלה סק: שעה של ורמוט בקימט וקימט

בשעות אחר הצהריים אנחנו מגיעים לפובלה סק, שכונה היסטורית למרגלות מונז'ואיק. כאן מתקיימת "שעת הוורמוט" טקס חברתי מסורתי של שתיית אפריטיף. **בקימט וקימט** (Quimet & Quimet), בר אינטימי עם מדפים עמוסים במאות בקבוקים, אנחנו טועמים ורמוט מתוק-מלוח תוצרת בית על קרח, בליווי מונטדיטו קטן (montadito) כריך קטן עם אנשובי וזיתים. רגע פשוט ומושלם של ברצלונה אמיתית.

אל ראוויל: סיום אלגנטי בדוס פברוטס

תחנת הסיום היא אל ראוויל שכונה שהייתה בעבר ידועה כרובע החלונות האדומים וכיום מהווה מרכז תרבותי ואמנותי. במסעדת **דוס פברוטס** (Dos Pebrots), בעלת עיצוב מינימליסטי, מוגשות מנות ים תיכוניות מסורתיות בפרשנות מודרנית: קלמארי עם פפריקה ושמן זית, וסלט מרהיב עם פרחים אכילים, צלפים ובשר עגל. במרחק קצר משם נמצא מוזיאון MACBA, מה שממחיש עד כמה אוכל ואמנות משולבים כאן זה בזה.

לסיים עם ברצלונה בלב

כשהשמש שוקעת על העיר, חוסה מסכם את היום בפשטות: "הדרך היחידה להבין עיר באמת היא דרך האוכל שלה". ואכן, דרך טאפאס, וורמוט וסיפורים אישיים, ברצלונה מתגלה לא רק כיעד קולינרי אלא גם כחוויה תרבותית שלמה כחוויה שפיזארו ממשיך לחלוק גם על גבי אוניות הקרוז של P&O Cruises.



הצטרפו לקבוצת הוואטסאפ "קרוז אין-חדשות חמות מהים"

חפשו אותנו גם בטלגרם

.There are no comments yet